

Przedmiot:	Produkcja roślinna i zwierzęca				Kod:
Kierunek:	Turystyka i rekreacja				Rok/Semestr: 3/5
Specjalność:	Wszystkie				Tryby: S/NS
Liczba godzin/semestr 15/12					Punkty ECTS: 4
Wykłady: 15/8	Ćwiczenia:	Laboratoria:	Projekty: 0/4	Seminaria:	

1. Wykładowcy:

Kierownik przedmiotu:

dr inż. Bożena Grześ

email: bozena.grzes@wshig.poznan.pl

Prowadzący:

dr hab. Halina Wiśniewska

e-mail: halina.wisniewska@wshig.poznan.pl

dr inż. Bożena Grześ

e-mail: bozena.grzes@wshig.poznan.pl

dr inż. Beata Mikołajczak

e-mail: beata.mikolajczak@wshig.poznan.pl

2. Katedra: Hotelarstwa i Gastronomii

e-mail: wshig@wshig.poznan.pl

Kierownik Katedry: prof. dr hab. Edward Kamiński

e-mail: edward.kaminski@wshig.poznan.pl

3. Rodzaj przedmiotu:

obowiązkowy

4. Miejsce przedmiotu w programie studiów (rodzaj przedmiotu):

przedmiot z grupy kierunkowych

5. Wymagania wstępne i dodatkowe:

Przedmioty wprowadzające: „Żywienie człowieka”, „Towaroznawstwo” oraz „Technologia produkcji potraw” realizowane na I i II roku studiów I stopnia.

Studenci na pierwszych wykładach z tego przedmiotu zapoznają się z charakterystyką surowców roślinnych i zwierzęcych wykorzystywanych w produkcji żywności. Poznają terminologię potrzebną do opisu cech omawianych gatunków, co pozwoli na prawidłowe zrozumienie treści przekazywanych podczas kolejnych wykładów. Wykłady z tego przedmiotu mają na celu przygotowanie studentów do prowadzonego w semestrze letnim przedmiotu „Jakość surowców i produktów spożywczych”.

6. Cel przedmiotu:

Przekaz podstawowej wiedzy z zakresu różnorodności żyjących organizmów i ich usystematyzowanie.

Poznanie charakterystyki botanicznej najważniejszych gatunków roślin uprawnych, ich rozpoznawanie.

Zapoznanie z systemem chowu i hodowli zwierząt oraz z kierunkami użytkowania i rasami najważniejszych gatunków zwierząt gospodarskich.

Przekaz wiadomości z zakresu produkcji ryb i owoców morza oraz produkcji jaj w Polsce i na świecie.

Zapoznanie z zasadami pozyskiwania zwierząt łownych do celów kulinarnych.

7. Efekty kształcenia:

Wiedza:

1. Poznanie różnorodności świata roślin, sposobu uprawy i zbioru.
2. Charakterystyka botaniczna najważniejszych gatunków roślin uprawnych, ich rozpoznawanie (zboża, rośliny okopowe, warzywa, zioła i przyprawy).
3. Zabiegi pielęgnacyjne stosowane przy produkcji roślinnej, zmianowanie, technologie uprawy, nawożenie, rejonizacja oraz wykorzystanie najważniejszych gatunków roślin uprawnych.
4. Zapoznanie z systemem chowu i hodowli zwierząt oraz z kierunkami użytkowania i rasami najważniejszych gatunków zwierząt gospodarskich.
5. Charakterystyka rynku ryb i owoców morza oraz produkcji jaj w Polsce i na świecie.
6. Rozróżnianie najważniejszych gatunków zwierząt łownych oraz zasady i możliwości ich pozyskiwania z przeznaczeniem na cele kulinarne.

Umiejętności:

1. Poznanie fachowej terminologii używanej przy charakterystyce roślin i zwierząt.
2. Analizowanie i czytanie ze zrozumieniem tekstów źródłowych dotyczących charakterystyki i zastosowania wybranych grup roślin i zwierząt
3. Nauczenie studentów rozpoznawania podstawowych roślin zbożowych, okopowych, warzyw, ziół i przypraw.
4. Poznanie wartości i możliwości wykorzystania określonych grup roślin w gastronomii.

Inne kompetencje (personalne i społeczne)

1. Umiejętność fachowej dyskusji na temat możliwości wykorzystania wartościowych związków zawartych w wybranych grupach roślin.
2. Prezentowanie w mowie i /lub piśmie wybranych zagadnień z produkcji roślinnej i zwierzęcej.

8. Metody dydaktyczne:

wykłady - prezentacje multimedialne, dyskusja dydaktyczna, metody eksponujące - atlasy kolekcji omawianych roślin

9. Forma i warunki zaliczenia przedmiotu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia z przedmiotu, a także formę i warunki zaliczenia poszczególnych form zajęć wchodzących w zakres danego przedmiotu:

- obecność na wykładach i aktywność w dyskusji dydaktycznej
- egzamin pisemny w formie testu na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych
- projekty na zaliczenie na studiach niestacjonarnych

10. Elementy składowe oceny końcowej:

zaliczenie przedmiotu: obecność na wykładach i aktywność w dyskusji dydaktycznej – 20 %, egzamin pisemny w formie testu – 80%
zaliczenie projektu: z produkcji roślinnej – 50%, z produkcji zwierzęcej – 50%

11. Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia efektów w godzinach:

godziny kontaktowe - wykład	15 godz. studia S	8 godz. studia NS
czas na lektury i napisanie projektu		12 godz. studia NS
czas na przygotowanie do egzaminu	15 godz. studia S	10 godz. studia NS

Razem.....	30 godz. studia S	30 godz. studia NS

12. Treści merytoryczne przedmiotu:

Produkcja roślinna

1. Podstawy teoretyczne z zakresu różnorodności organizmów i ich systematyka.
- prowadzący **dr hab. Halina Wiśniewska**
2. Charakterystyka botaniczna wybranych gatunków roślin (zbóż, roślin okopowych warzyw oraz ziół i przypraw) ich rozpoznawanie oraz wymagania uprawowe (klimatyczne, glebowe, stanowisko w zmianowaniu, nawożenie, rejonizacja).
- prowadzący **dr hab. Halina Wiśniewska**
3. Wykorzystanie wybranych gatunków roślin.
- prowadzący **dr hab. Halina Wiśniewska**

Produkcja zwierzęca

4. Pochodzenie, typy użytkowe i rasy zwierząt gospodarskich (świnie, bydło, drób, owce i konie).
- prowadzący **dr inż. Bożena Grześ**
5. Ryby i „owoce morza” – produkcja, spożycie, charakterystyka (ryby morskie, ryby słodkowodne, bezkręgowce jadalne).
- prowadzący **dr inż. Bożena Grześ**
6. Dziczyzna i inne niekonwencjonalne źródła białka pochodzenia zwierzęcego.
- prowadzący **dr inż. Beata Mikołajczak**
7. Podstawy produkcji jajczarskiej – produkcja światowa i w krajach Unii Europejskiej, spożycie, technologia produkcji, budowa jaja.
- prowadzący **dr inż. Beata Mikołajczak**

13. Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia danego przedmiotu:

Literatura obowiązkowa:

1. Czerwiński Z., Gawrońska-Kulesza A., Lenart S. 2009. Produkcja roślinna cz.1. 2009
2. Hejnowicz Z. 1980. Anatomia i histogeneza roślin naczyniowych. Warszawa 1980
3. Jasińska Z., Kotecki A. 1999. Szczegółowa uprawa roślin , T. 1, Wrocław 1999
4. Szweykowska A., Szweykowski J. 2009. Botanika i systematyka, Wydawnictwo Naukowe PAN, Warszawa 2009.
5. Nowicki B., Jasek S., Maciejowski P., Pawlina E. „Rasy zwierząt gospodarskich”. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2001

6. Dzierżyńska –Cybulko B., Fruziński B. „Dziczyzna jako źródło żywności” PWRiL, Poznań, 1997.
7. „Towaroznawstwo produktów spożywczych”. Praca zbiorowa pod redakcją E. Flaczyk, D. Góreckiej, J. Korczaka. Wydawnictwo AR im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006.

Literatura uzupełniająca:

1. Seidler-Łożykowska K. 2008. Odmiany roślin zielarskich, Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich 2008.
2. „Zwierzęta rzeźne i mięso – Ocena i higiena” pod redakcją E. K. Prosta, Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin, 2006.
3. „Surowce zwierzęce ocena i wykorzystanie”. Praca zbiorowa pod redakcją Z. Litwińczuka. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa, 2004.
4. Sikorski Z.E. „Charakterystyka morskich surowców żywnościowych” Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2004
5. Analizy Rynkowe - Rynek Mięsa, Rynek Ryb, Rynek Drobiu i Jaj, Rynek Mleka
6. Rocznik GUS

14. Język wykładowy:

język polski

15. Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu

nie przewiduje się