

Przedmiot:	Towaroznawstwo				Kod:
Kierunek:	Turystyka i rekreacja				Rok/Semestr 1/1-2
Specjalność:	Hotelarstwo i Gastronomia				Tryby: S/NS
Liczba godzin /semestr: 30/20					Punkty ECTS: 4
Wykłady: 30/16	Ćwiczenia:	Laboratoria:	Projekty: 0/4	Seminaria:	

1. Wykładowca/y:

kierownik przedmiotu:
prof. dr hab. Edward Kamiński
e-mail: edward.kaminski@wshig.poznan.pl

prowadzący:

dr Józef Zawadzki jozef.zawadzki@wshig.poznan.pl
dr Alicja Piasecka-Jaworska alicia.jaworska-piasecka@wshig.poznan.pl

2. Katedra: Hotelarstwa i Gastronomii
e-mail: wshig@wshig.poznan.pl

3. Rodzaj przedmiotu: obowiązkowy

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

5. Wymagania wstępne i dodatkowe:

Przedmiot realizowany równoległe z „Żywieniem człowieka”

6. Cel przedmiotu:

1. Przekaz podstawowej wiedzy z zakresu towaroznawstwa produktów spożywczych.
2. Stworzenie podstaw do opanowania wiedzy z zakresu technologii produkcji potraw.
3. Zapoznanie z zasadami przechowywania i dystrybucji produktów spożywczych.

7. Efekty kształcenia:

Wiedza:

1. Definiować i zrozumieć podstawowe pojęcia z zakresu towaroznawstwa produktów spożywczych.
2. Porównanie wartości odżywczych i składu chemicznego produktów spożywczych.
3. Określenie właściwych warunków magazynowania w obrocie produktami żywnościowymi

Umiejętności:

1. Planowanie i tworzenie prawidłowych warunków do magazynowania żywności.
2. Doboru produktów spożywczych dla potrzeb produkcji kulinarnej.
3. Prezentowanie wybranych zagadnień z zakresu tematycznego zajęć.

Inne kompetencje (personalne i społeczne)

1. Wrażliwość na naruszanie sfery etyki towarzyszące obrotowi żywności.
2. Postrzeganie żywności jako możliwego źródła zakażeń pokarmowych.

8. Metody dydaktyczne:

wykład, , dyskusja dydaktyczna, metody eksponujące – prezentacja multimedialna przy użyciu komputera i prezentacja na foliach przy użyciu rzutnika pisma

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:

Zaliczenie na podstawie pisemnego kolokwium po I i II semestrze

10. Elementy składowe oceny końcowej:

Kolokwium pisemne 100%

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

czas na lektury i przestudiowanie treści wykładów – 15 godzin, czas na przygotowanie się do kolokwium pisemnego – 2x7,5 godziny , razem 30 godzin

12. Treści merytoryczne przedmiotu:

1. Identyfikacja oraz ogólna charakterystyka żywności.
2. Mleko i przetwory mleczne.
3. Mięso i przetwory przemysłu mięsnego.
4. Drób, przetwory drobiowe i jaja.
5. Ryby, przetwory rybne i owoce morza.
6. Tłuszcze jadalne.
7. Owoce, warzywa, grzyby.
8. Ziemniaki i produkty przemysłu ziemniaczanego.
9. Zboża i przetwory zbożowe.
10. Inne produkty węglowodanowe.
11. Koncentraty spożywcze i żywność wygodna.
12. Używki i przyprawy.
13. Żywność specjalnego przeznaczenia.
14. Napoje alkoholowe.
15. Napoje bezalkoholowe i wody mineralne.

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

Kołożyn – Krajewska D. Sikora T. Towaroznawstwo żywności. Warszawa 2007.

Literatura uzupełniająca:

1. Szewczyński J. Skrodzka Z. Higiena żywienia. Warszawa 1995.
2. Colditz G. i P. Owoce egzotyczne Warszawa 1995.

14. Język wykładowy: polski, angielski, rosyjski**15. Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu**

brak