



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Coaching Menadżerski Hotelarstwo i Gastronomia Menadżer Obiektu Hotelarskiego i Gastronomicznego Obsługa Ruchu Turystycznego Zarządzanie Kryzysowe w Turystyce i Rekreacji Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji Języki Obce w Turystyce, Hotelarstwie i Gastronomii
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	VI/ I stopnia

Nazwa przedmiotu	Jakość surowców i produktów spożywczych	III ROK HG_MKK_S_4 HG_MKK_NST_4 ORT_MKK_S_4 ORT_MKK_NST_4 ZM_MKK_S_4 ZM_MKK_NST_4 CM_MKK_S_4 MOHiG_MKK_S_4 ZKwTiR_MKK_S_4 JOT_MKK_S_4
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 15 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 12 godz./ semestr	
<ul style="list-style-type: none"> Wykład 	Studia stacjonarne – 15 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr	
<ul style="list-style-type: none"> Projekt 	Studia niestacjonarne – 4 godz./ semestr	
Cele kształcenia:	<ul style="list-style-type: none"> – zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami w obszarze jakości surowców i produktów – omówienie jakości surowców i produktów poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta – słuchacze poznają wiedzę na temat technik i metod określania jakości żywności, monitorowania – zapoznają się z zasadami bezpieczeństwa produkcji oraz z ich charakterystyką w zależności od sposobu przetwarzania – nabywają umiejętności wyboru opakowania dla poszczególnych grup produktów 	

Efekty kształcenia dla przedmiotu	Jakość surowców i produktów spożywczych
--	--

Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie do efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształ- cenia dla dziedzi- ny
W zakresie wiedzy			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną z jakością surowców i produktów spożywczych	K_W01	P6S_WK
W02	Zna i rozumie podstawową terminologię związaną z jakością surowców i produktów spożywczych	K_W02	P6S_WK
W03	Definiowanie i rozumienie podstawowych pojęć z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	K_W21	P6S_WK
W04	Posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	K_W24	P6S_WK P6S_WG
W zakresie umiejętności			
U01	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu jakości surowców i produktów spożywczych dla potrzeb praktyki gospodarczej	K_U05	P6S_UW
W zakresie kompetencji			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	P6S_KK
K02	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	K_K17	P6S_KO

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia												
Efekt kształcenia	Forma oceny											
	Egzamin pisemny	Egzamin ustny	Zaliczenie pisemne	Zaliczenie ustne	Kolokwium pisemne	Kolokwium ustne	Test	Projekt	Praca pisemna	Prezentacja multimedialna	Aktywność	Inna
W01	X	X			X						X	
W02	X	X			X						X	
W03	X	X			X						X	
W04	X	X			X						X	
U01	X	X			X						X	
K01	X	X			X						X	
K02	X	X			X						X	

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Efekty kształcenia dla przedmiotu
Wykład/ćwiczenia		
T_01	Jakość w produkcji żywności:	

	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterystyka przedmiotu, zakresu i definicji dla obszaru jakości surowców i produktu - Jakość i bezpieczeństwo w obszarze zagadnienia - Szansa i zagrożenia w wytwarzaniu surowców i produktów żywnościowych 	W01 W02 W03 W04 U01 K01 K02
T_02	<p>Jakość mięsa i drobiu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skład chemiczny mięsa i drobiu - Zmiany poubojowe tkanki mięśniowej - Wady mięsa związane z nieprawidłowym procesem jego dojrzewania - Metody towaroznawczej oceny mięsa 	
T_03	<p>Jakość ryb i przetworów rybnych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podział ryb w zależności od środowiska życia, podział wg rodzin biologicznych - Wartość odżywcza ryb, zmiany zachodzące podczas przetwarzania - Podział ryb na grupy towarowe, sortymenty i grupy jakościowe - Metody oceny ryb świeżych, mrożonych - Charakterystyka przetworów rybnych 	
T_04	<p>Jakość wędlin i konserw mięsnych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podział wędlin - Operacje technologiczne i procesy stosowane w produkcji wędlin - Ocena jakości wędlin - Podział konserw mięsnych ze względu na sposób konserwacji i przechowywania - Sposoby produkcji konserw i ich ocena organoleptyczna, fizykochemiczna i mikrobiologiczna 	
T_05	<p>Jakość mleka, śmietany, śmietanki i napojów mlecznych fermentowanych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skład chemiczny i wartość odżywcza mleka - Mleko surowe a mleko spożywcze - Produkcja mleka spożywczego - Ocena jakości mleka - Charakterystyka i aspekty produkcyjne śmietany, śmietanki i napojów mlecznych fermentowanych - Wskaźniki jakościowe śmietanki, śmietany i napojów mlecznych fermentowanych 	
T_06	<p>Jakość jaj:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zmiany jakościowe w treści jaj podczas ich przechowania i przetwarzania - Zagrożenia mikrobiologiczne związane ze spożyciem jaj - Mechanizmy hamujące rozwój drobnoustrojów wewnątrz jaja - Oznakowanie jaj jako produktu handlowego - Ocena jakości i świeżości jaj kurzych - Funkcjonalność produktów z jaj kurzych 	
T_07	<p>Jakość tłuszczów mlecznych oraz serów podpuszczkowych dojrzewających, serów twarogowych i topionych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produkcja oraz skład i wartość odżywcza masła - Ocena jakości masła - Jakość serów podpuszczkowych dojrzewających i topionych - Metody uzyskiwania skrzepu - Jakość serów twarogowych 	
T_08	<p>Normy jakościowe dla surowców i produktów żywnościowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jakość produktów naturalnych i z produkcji przemysłowej - Pozytywne i negatywne oddziaływanie parametrów obróbki i czynniki wpływające na zmiany funkcjonalne 	

Formy prowadzenia zajęć

Efekt kształcenia	Formy zajęć											
	Wykład	Ćwiczenia	Lektorat	Seminarium	Praktyka zawodowa	Dyskusja	Prezentacja multimedialna	Praca z tekstem	Metody aktywizujące (np. „burza mózgów”)	Praca pisemna	Praca w grupach	Inna
W01	X					X	X		X			
W02	X					X	X		X			
W03	X					X	X		X			
W04	X					X	X		X			
U01	X					X	X		X			
K01	X					X	X		X			
K02	X					X	X		X			

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01	Nie ma ogólnej wiedzy związanej z jakością surowców i produktów spożywczych	W stopniu dostatecznym ma ogólną wiedzę związaną z jakością surowców i produktów spożywczych	W stopniu dobrym ma ogólną wiedzę związaną z jakością surowców i produktów spożywczych	W stopniu bardzo dobrym ma ogólną wiedzę związaną z jakością surowców i produktów spożywczych
W02	Nie zna i nie rozumie podstawowej terminologii związanej z jakością surowców i produktów spożywczych	W stopniu dostatecznym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z jakością surowców i produktów spożywczych	W stopniu dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z jakością surowców i produktów spożywczych	W stopniu bardzo dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z jakością surowców i produktów spożywczych
W03	Nie potrafi zdefiniować i nie rozumie podstawowych pojęć z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	Nie potrafi zdefiniować ale rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	Potrafi zdefiniować i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	Świetnie definiuje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia
W04	Nie posiada wiedzy o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu dostatecznym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu bardzo dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka
U01	Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu jakości surowców i produktów spożywczych dla potrzeb	W stopniu dostatecznym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu jakości surowców i produktów spożywczych dla po-	W stopniu dobrym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu (jakości surowców i produktów spożywczych dla potrzeb prak-	W stopniu bardzo dobrym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu jakości surowców i produktów spożywczych dla po-

	praktyki gospodar- czej	trzeb praktyki gospo- darczej	tyki gospodarczej	trzeb praktyki go- spodarczej
K01	Nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie	Niezbym rozumie po- trzebę uczenia się przez całe życie	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	Bardzo dobrze rozu- mie potrzebę uczenia się przez całe życie
K02	Nie wykazuje aktyw- nej postawy świadome- go konsumenta żywności	Ma problem z aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	Nie jest w pełni aktyw- ny w postawie świa- domego konsumenta żywności	Jest aktywny w postawie świadome- go konsumenta żywno- ści

Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy	3 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach15 godz.
Łączny nakład pracy studenta 15 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - samodzielne studiowanie tematyki wykładów.....50 godz. - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie.....10 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 60 godz.

Liczba punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych oraz bilans nakładu pracy	3 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach..... 8 godz. - projekt..... 4 godz.
Łączny nakład pracy studenta 12 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... 52 godz. - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie..... 11 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 63 godz.

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Świdorski F (red). Towaroznawstwo żywności przetworzonej. SGGW, Warszawa 2006. 2. Jurczak M. Mleko - produkcja, badanie, przerób. SGGW, Warszawa 1999. 3. Jurczak M. Towaroznawstwo produktów zwierzęcych. Ocena jakości mięsa. SGGW, Warszawa 2005.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Świdorski F (red). Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa 2003.

Kierownik przedmiotu:

prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

Adres mailowy: wladzimierz.dolata@wshig.poznan.pl