



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii
w Poznaniu

Towaroznawstwo

Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Turystyka i Rekreacja	Cykl dydaktyczny 2023/ 2024
Specjalność <ul style="list-style-type: none">• Hotelarstwo i Gastronomia	Kod zajęć Towaroznawstwo
Poziom studiów Studia pierwszego stopnia	Języki wykładowe Polski
Forma studiów Studia niestacjonarne/stacjonarne	Obligatoryjność Obowiązkowy
Profil studiów Profil praktyczny	
Koordynator zajęć	dr Józef Zawadzki
Prowadzący zajęcia	dr Józef Zawadzki

Niestacjonarne

Okres Semestr 1	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Wykład /8/ ćwiczenia /8/ egzamin	Liczba punktów ECTS 2
---------------------------	---	--

Stacjonarne

Okres Semestr 1	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Wykład /15/ ćwiczenia /15/ zaliczenie	Liczba punktów ECTS 2
---------------------------	--	--

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami w obszarze towaroznawstwa
C2	omówienie oceny towaroznawczej poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta
C3	poznanie wiedzy na temat technik i metod określania jakości żywności oraz jej monitorowania
C4	zapoznanie z zasadami bezpieczeństwa produkcji oraz z ich charakterystyką w zależności od sposobu przetwarzania
C5	nabywanie umiejętności wyboru opakowania dla poszczególnych grup produktów

Wymagania wstępne.

- nie dotyczy

Efekty uczenia się dla zajęć

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie	Efekty uczenia się dla kierunku	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
Wiedzy – Student/ ka:			
W1	Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu dyscypliny naukowej określonej dla kierunku turystyka i rekreacja oraz zna jej powiązania z innymi dyscyplinami naukowymi w tym w obszarze towaroznawstwa	K_W01	Dyskusja
W2	Zna i rozumie zaawansowaną terminologię związaną z kierunkiem turystyka i rekreacja oraz wybraną specjalnością w tym związaną z towaroznawstwem	K_W02	Dyskusja
Umiejętności – Student/ ka:			
U1	Potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów w obszarze towaroznawstwa	K_U01	Dyskusja, praca zaliczeniowa,

U2	Potrafi planować, projektować i realizować działania z zakresu dyscypliny naukowej określonej dla kierunku turystyka i rekreacja oraz dyscyplin z nim powiązanych z uwzględnieniem obowiązujących standardów i norm w zakresie towaroznawstwa	K_U05	Dyskusja, praca zaliczeniowa,
Kompetencji społecznych – Student/ka:			
K1	Jest gotów do uczenia się przez całe życie i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych oraz osobistych	K_K01	Dyskusja, praca zaliczeniowa
K2	Jest gotów do odpowiedzialnego przygotowania się do swojej pracy, dbania o bezpieczeństwo własne i innych osób oraz do przestrzegania zasad etyki zawodowej	K_K07	Dyskusja, Praca zaliczeniowa

Treści programowe dla zajęć

Lp.	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Towaroznawstwo jako dziedzina nauki w produkcji żywności, znakowanie żywności	K_W01 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
2.	Towaroznawstwo mięsa i drobiu i przetworów	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
3.	Towaroznawstwo ryb i przetworów rybnych	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
4.	Towaroznawstwo mleka, śmietany, śmietanki i napojów mlecznych fermentowanych oraz serów	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
5.	Towaroznawstwo jaj	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
6.	Towaroznawstwo tłuszczów jadalnych	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
7.	Towaroznawstwo owoców, warzyw i grzybów	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
8.	Towaroznawstwo zbóż i przetworów zbożowych	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia

9.	Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
10.	Regulacje, normy i dyrektywy dla substancji dodawanych w celu poprawy procesów technologicznych	K_W02 K_U05 K_K07	Wykład Ćwiczenia

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Ćwiczenia	Dyskusja, prezentacja

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Wykłady, Ćwiczenia,	<ul style="list-style-type: none"> • Czynny udział w zajęciach • Przygotowanie pracy zaliczeniowej • Warunkiem podejścia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń

Literatura

Obowiązkowa

1. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Towaroznawstwo żywności, WSiP 2004
2. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii /podręcznik/. SGGW, Warszawa 2012.

Dodatkowa

1. Flaczyk E., Korczak J. Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych. Wydawnictwo UP w Poznaniu, Poznań 2010.
2. Samotyja U. Towaroznawstwo artykułów spożywczych. Wydawnictwo UE w Poznaniu, Poznań 2013.
3. Czarnecka-Skubina E. Towaroznawstwo spożywcze. Wyd. SGGW, Warszawa 2010.

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

NIESTACJONARNI

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykłady	8
Ćwiczenia	8
Przygotowanie pracy pisemnej semestralnej	15
Czytanie wskazanej literatury	10
Przygotowanie do zajęć	10
Przygotowanie do zaliczenia/ egzaminu	10

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 51
Liczba punktów ECTS	ECTS 2

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

STACJONARNI

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykłady	15
Ćwiczenia	15
Przygotowanie pracy pisemnej semestralnej	10
Czytanie wskazanej literatury	10
Przygotowanie do zajęć	5
Przygotowanie do zaliczenia/ egzaminu)	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba punktów ECTS	ECTS 2

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut