



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii
w Poznaniu

**Zastosowanie produktów roślinnych
w gastronomii**
Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Turystyka i Rekreacja		Cykl dydaktyczny 2023/ 2024
Specjalność <ul style="list-style-type: none">• Zarządzanie Hotelarstwem pod Patronatem Sheraton Poznań• Hotelarstwo i Gastronomia• Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji		Kod zajęć Zagrożenia zdrowotne pochodzenia zwierzęcego
Poziom studiów Studia drugiego stopnia		Języki wykładowe Polski
Forma studiów Studia stacjonarne		Obligatoryjność Do wyboru
Profil studiów Profil praktyczny		
Koordynator zajęć	prof. dr hab. Włodzimierz Dolata	
Prowadzący zajęcia	mgr Tomasz Borowy	

STACJONARNE

Okres Semestr 4	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia wykład/30/egzamin	Liczba punktów ECTS 2
---------------------------	--	---------------------------------

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	Zapoznanie studentów z produkcją roślinną i wybranymi surowcami roślinnymi stosowanymi w żywieniu.
C2	Zaznajomienie studentów z zasadami uprawy roślin stosowanych w gastronomii i charakterystyką wybranych surowców pochodzenia roślinnego pod kątem wartości odżywczych: węglowodany, białka, tłuszcze i witaminy oraz wpływem składników chemicznych zawartych w żywności na zdrowie człowieka.
C3	Zapoznanie z czynnikami obniżającymi jakość surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii, wynikającymi ze złego przechowywania surowców pochodzenia roślinnego i niewłaściwej uprawy roślin, niewłaściwej uprawy roślin.
C4	Zaznajomienie studentów z rolnictwem ekologicznym i wykorzystaniem produktów ekologicznych w gastronomii.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza w zakresie gastronomii

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 pogłębioną wiedzę z zakresu zastosowania produktów roślinnych w gastronomii	K_W01	Egzamin pisemny
W2	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym terminologię związaną z przedmiotem	K_W03	Egzamin pisemny
Umiejętności – Student/ ka:			
U1	Potrafi stosować pogłębione umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych źródeł informacji oraz zidentyfikować i rozwiązywać problemy z zakresu zagrożeń	K_U06	Egzamin pisemny

	zdrowotnych		
Kompetencji społecznych – Student/ka:			
K1	Jest gotów do uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych oraz wykazywać się dociekliwością badawczą	K_K01	Egzamin pisemny
	Jest gotów do samodzielnego kierowania zadaniami oraz dbania o bezpieczeństwo własne i otoczenia w każdym aspekcie podjętych działań	K_K05	Egzamin pisemny

Treści programowe dla zajęć

Lp	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Zapoznanie z warunkami produkcji roślin wykorzystywanych w gastronomii.	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
2.	Podstawowe informacje o morfologii i anatomii roślin ze szczególnym uwzględnieniem budowy części użytkowej mającej zastosowanie w gastronomii (na wybranych przykładach).	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
3.	Rolnictwo - baza surowców pochodzenia roślinnego	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
4.	Podstawowe surowce pochodzenia roślinnego (nasiona zbóż, roślin strączkowych, owoce, warzywa wykorzystywane w gastronomii).	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
5.	Zboża, warunki uprawy, rozpoznawanie, skład chemiczny, chemiczny i wartości odżywcze produktów zbożowych	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
6.	Rośliny okopowe stosowane w gastronomii, uprawa, rozpoznawanie i rodzaje produktów. Krajowe i zagraniczne surowce roślin okopowych dostępne na polskim rynku.	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
7.	Rośliny oleiste uprawa w Polsce i za granicą wykorzystanie surowców w gastronomii - wartości olejów	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
8.	Uprawa i wartości żywieniowe roślin strączkowych	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
9.	Zapoznanie słuchaczy z organizmami modyfikowanymi genetycznie	K_W01; K_W03 K_U06	Wykład

	i dyskusja nad tym, czy rośliny modyfikowane genetycznie to zagrożenie czy dobrodziejstwo nauki	K_K01; K_K05	
10.	Grzyby mikroskopowe, rodzaje i wykorzystywanie w gastronomii. Grzyby kapeluszowe, rozpoznawanie wartości odżywcze, smakowe, czy raczej zagrożenie?	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
11.	Poznanie czynników obniżających jakość surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii, wynikających ze złego przechowywania.	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
12.	Obniżanie plonu i jakości produktów pochodzenia roślinnego wykorzystanego w żywieniu na skutek chorób grzybowych porażających rośliny w warunkach polowych.	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
13.	Analizowanie wpływu skażenia środowiska, nadmiernego nawożenia i stosowania pestycydów na jakość surowców pochodzenia roślinnego przeznaczonych do wykorzystania w gastronomii.	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
14.	Rolnictwo ekologiczne, system gospodarowania, który aktywizując przyrodnicze mechanizmy pozwala produkować wysokiej jakości, zdrowe produkty rolnicze - żywność ekologiczna. Surowce roślinne pochodzące z rolnictwa ekologicznego - wartości, porównanie z wartościami produktów pochodzących z rolnictwa konwencjonalnego i żywnością funkcjonalną.	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład
15.	Charakterystyka roślin toksycznych.	K_W01; K_W03 K_U06 K_K01; K_K05	Wykład

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Wykład	prezentacja multimedialna

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Wykład	• Egzamin pisemny

Literatura

Obowiązkowa

1. Świetlikowska K. 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego
2. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Warszawa 2007...

Dodatkowa

1. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. „Ogólna Technologia Żywności”, Wydawnictwo Naukowo - Techniczne, Warszawa, 2004.

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

STACJONARNE

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykłady	30
Zapoznanie z literaturą	15
Udział w konsultacjach	15
Przygotowanie do zaliczenia przedmiotu	15
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 75
Liczba punktów ECTS	ECTS 3

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut