



**WSHiG**

**Karta przedmiotu/sylabus**

<b>KIERUNEK</b>	<b>Turystyka i Rekreacja</b>
<b>WYKŁAD MONOGRAFICZNY</b>	
<b>TRYB STUDIÓW</b>	Stacjonarny / niestacjonarny
<b>SEMESTR</b>	I, II, III, IV/ II stopnia

<b>Nazwa przedmiotu</b>	<b>Wykorzystanie surowców roślinnych w gastronomii</b>	<b>I ROK, II ROK</b> HG ZM ORT
<b>Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć</b>	Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr	
<b>• Wykład</b>	Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr	
<b>Cele kształcenia:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zapoznanie studentów z produkcją roślinną i wybranymi surowcami roślinnymi stosowanymi w żywieniu</li> <li>– 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</li> <li>– 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</li> <li>– zaznajomienie studentów z rolnictwem ekologicznym i wykorzystaniem produktów ekologicznych w gastronomii</li> </ul>	

<b>Efekty kształcenia dla przedmiotu</b>		<b>Wykorzystanie surowców roślinnych w gastronomii</b>	
<b>Numer</b>	<b>Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:</b>	<b>Odniesienie do efektów kształcenia dla programu</b>	<b>Odniesienie do efektów kształcenia dla dziedziny</b>
<b>W zakresie wiedzy</b>			
W01	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem	K_W01	P7S_WK P7S_WG
W02	Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu	K_W03	P7S_WK P7S_WG
<b>W zakresie umiejętności</b>			
U01	Posiada umiejętności badawcze dotyczące analizy	K_U08	P7S_UW

	dostępnych źródeł informacji		
<b>W zakresie kompetencji</b>			
K01	Wykazuje się dociekliwością badawczą	K_K09	P7S_KK
K02	Wykorzystuje umiejętność promocji zdrowego stylu życia w praktyce	K_K11	P7S_KO

<b>Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia</b>												
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	
W02			X		X						X	
U01			X		X						X	
K01			X		X						X	
K02			X		X						X	

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Efekty kształcenia dla przedmiotu
<b>Wykład/ćwiczenia</b>		
T_01	Zapoznanie z warunkami produkcji roślin wykorzystywanych w gastronomii.	W01 W02 U01 K01 K02
T_02	Podstawowe informacje o morfologii i anatomii roślin ze szczególnym uwzględnieniem budowy części użytkowej mającej zastosowanie w gastronomii (na wybranych przykładach).	
T_03	Rolnictwo- baza surowców pochodzenia roślinnego	
T_04	Podstawowe surowce pochodzenia roślinnego (nasiona zbóż, roślin strączkowych, owoce, warzywa wykorzystywane w gastronomii).	
T_05	Zboża , warunki uprawy, rozpoznawanie, skład chemiczny , chemiczny i wartości odżywcze produktów zbożowych	
T_06	Rośliny okopowe stosowane w gastronomii, uprawa, rozpoznawanie i rodzaje produktów. Krajowe i zagraniczne surowce roślin okopowych dostępne na polskim rynku.	
T_07	Rośliny oleiste uprawa w Polsce i za granicą wykorzystanie surowców w gastronomii- wartości olejów .	
T_08	Uprawa i wartości żywieniowe roślin strączkowych	
T_09	Zapoznanie słuchaczy z organizmami modyfikowanymi genetycznie i dyskusja nad tym, czy rośliny modyfikowane genetycznie to zagrożenie czy dobrodziejstwo nauki	
T_10	Grzyby mikroskopowe, rodzaje i wykorzystywanie w gastronomii. Grzyby kapeluszowe, rozpoznawanie wartości odżywcze , smakowe, czy raczej zagrożenie?..	

T_11	Poznanie czynników obniżających jakość surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii, wynikających ze złego przechowywania .
T_12	Obniżanie plonu i jakości produktów pochodzenia roślinnego wykorzystanego w żywieniu na skutek chorób grzybowych porażających rośliny w warunkach polowych
T_13	Analizowanie wpływu skażenia środowiska, nadmiernego nawożenia i stosowania pestycydów na jakość surowców pochodzenia roślinnego przeznaczonych do wykorzystania w gastronomii.
T_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.
T_15	Charakterystyka roślin toksycznych .

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
W02	X						X					X
U01	X						X					X
K01	X						X					X
K02	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 rozszerzonej wiedzy w zakresie terminologii związanej z przedmiotem	W stopniu dostatecznym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem	W stopniu dobrym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem	W stopniu bardzo dobrym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem
W02	Nie ma zaawansowanej wiedzy z zakresu przedmiotu	W stopniu dostatecznym posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu	W stopniu dobrym posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu	W stopniu bardzo dobrym posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu
U01	Nie posiada umiejętności badawczych dotyczących analizy dostępnych źródeł	W stopniu dostatecznym posiada umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych	W stopniu dobrym posiada umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych	W stopniu bardzo dobrym posiada umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych

	informacji	nych źródeł informacji	źródeł informacji	nych źródeł informacji
K01	Nie wykazuje się dociekliwością badawczą	W stopniu dostatecznym wykazuje się dociekliwością badawczą	W stopniu dobrym wykazuje się dociekliwością badawczą	W stopniu bardzo dobrym wykazuje się dociekliwością badawczą
K02	Nie wykorzystuje umiejętności promocji zdrowego stylu życia w praktyce	Wykorzystuje umiejętność promocji zdrowego stylu życia w praktyce	Dobrze wykorzystuje umiejętność promocji zdrowego stylu życia w praktyce	Bardzo dobrze wykorzystuje umiejętność promocji zdrowego stylu życia w praktyce

<b>Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy</b>	<b>3 punkty ECTS</b>
	<b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b> - udział w wykładach..... 30 godz.
Łączny nakład pracy studenta	30 godz.
	<b>Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta:</b> - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu..... 30 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta

<b>Liczba punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych oraz bilans nakładu pracy</b>	<b>3 punkty ECTS</b>
	<b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b> - udział w wykładach..... 8 godz.
Łączny nakład pracy studenta	8 godz.
	<b>Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta:</b> - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu..... 67 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta

<b>Literatura podstawowa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Świetlikowska K. 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego</li> <li>„Towaroznawstwo produktów spożywczych”. Praca zbiorowa pod redakcją E. Flaczyk, D. Góreckiej, J. Korczaka, Wydawnictwo AR im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006.</li> <li>Gąsiorowski H. 2004. Pszenica chemia i technologia. Państwowe Wydawnictwo rolnicze i leśne – Poznań 2004.</li> <li>Tyburski J., Żakowska-Biemans S. Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Warszawa 2007..</li> </ol>
<b>Literatura uzupełniająca</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. „Ogólna Technologia Żywności”, Wydawnictwo Naukowo - Techniczne, Warszawa, 2004.</li> <li>„Mikroorganizmy w żywności i żywieniu” pod redakcją J. Gawęckiego i Z. Libudzisz, Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006.</li> </ol>

### Kierownik przedmiotu:

prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

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