



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Obsługa Ruchu Turystycznego, Hotelarstwo i Gastronomia, Zarządzanie i Marketing, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	VI/I stopnia

Nazwa przedmiotu	Jakość surowców i produktów spożywczych		
	HG_MKPR_S_21 HG_MKPR_NST_19 ZM_MKPR_S_23 ZM_MKPR_NST_21 ORT_MKPR_S_24 ORT_MKPR_NST_22		
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć			
• wykłady	Studia stacjonarne – 15 godz Studia niestacjonarne – 8 godz		
• ćwiczenia	Studia niestacjonarne – 4h godz		
Cele kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami w obszarze jakości surowców i produktów. 2. Omówienie jakości surowców i produktów poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta. 3. Słuchacze poznają, wiedzę na temat technik i metod określania jakości żywności, monitorowania. 4. Zapoznają się z zasadami bezpieczeństwa produkcji oraz z ich charakterystyką w zależności od sposobu przetwarzania. 5. Nabywają umiejętności wyboru opakowania dla poszczególnych grup produktów. 		
Efekty kształcenia dla przedmiotu			
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
W zakresie wiedzy			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną ze studiowanym kierunkiem studiów	K_W01	P6S_WG
W02	Zna i rozumie podstawową terminologię związaną z kierunkiem studiów i wybraną specjalnością	K_W02	P6S_WG
W03	Posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	K_W24	P6S_WG
W zakresie umiejętności			
U01	Potrafi identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i	K_U04	P6S_UO

	rekreacji		
U02	Ma umiejętność prowadzenia zdrowego stylu życia	K_U21	P6S_UW
W zakresie kompetencji			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	P6S_KK
K02	Potrafi współpracować i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K04	P6S_KO
K03	Potrafi rozwiązywać podstawowe problemy związane z wykonywanym zawodem w branży hotelarskiej, turystycznej i gastronomicznej	K_K06	P6S_KK
K04	Wykazuje dbałość o środowisko naturalne i przyrodnicze oraz otwartość na nowe przyrodnicze trendy w turystyce i rekreacji	K_K13	P6S_KO
K05	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	K_K17	P6S_KK

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia					
Efekt kształcenia	Forma oceny				
	Ćwiczenia/ niestacjonarne/	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca na zajęciach	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01÷W03	x	x	x	x	x
U01÷U02	x	x	x	x	x
K01÷K05	x	x	x	x	x

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
Wykłady		
1.	Jakość jako w produkcji żywności. – Charakterystyka przedmiotu, zakresu i definicji dla obszaru jakości surowców i produktów. – Jakość i bezpieczeństwo w obszarze zagadnienia. – Szansa i zagrożenia w wytwarzaniu surowców i produktów żywnościowych.	K_W01 K_W02 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K13
2.	Jakość mięsa i drobiu. – Skład chemiczny mięsa i drobiu. – Zmiany poubojowe tkanki mięśniowej. – Wady mięsa związane z nieprawidłowym przebiegiem dojrzewania jego dojrzewania. – Metody towaroznawczej oceny mięsa.	K_W01 K_W24 K_U21 K_K01 K_K04 K_K13
3.	Jakość ryb i przetworów rybnych. – 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.	K_W01 K_W24 K_U21 K_K01 K_K04 K_K13
4.	Jakość wędlin i konserw mięsnych. – 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,	K_W01 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K13

	fizykochemiczna i mikrobiologiczna	K_K17
5.	Jakość mleka, śmietany, śmietanki i napojów mlecznych fermentowanych. <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. 	K_W01 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K13 K_K17
6.	Jakość jaj. <ul style="list-style-type: none"> – Zmiany jakościowe w treści jaj podczas ich przechowywania 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. 	K_W01 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K13 K_K17
7.	Jakość tłuszczów mlecznych oraz serów podpuszczkowych dojrzewających, serów twarogowych i topionych. <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. 	K_W01 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K13 K_K17
8.	Normy jakościowe dla surowców i produktów żywnościowych <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. 	K_W01 K_W02 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K13 K_K17

Formy prowadzenia zajęć			
Efekt Kształcenia	Formy zajęć		
	Wykład	Wykład z dyskusją	Seminarium
W01÷W03	x	x	
U01÷U02	x	x	
K01÷K05		x	

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01÷W03	Nie posiada wiedzy w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk	Posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	Posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o	Posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze

	<p>o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Nie posiada ogólnej znajomości budowy i funkcji organizmu człowieka. Nie zna metod oceny stanu zdrowia oraz objawów i przyczyn wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Nie zna podstawowych pojęć i mechanizmów psychospołecznych związanych ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Nie zna zasad promocji zdrowia i zdrowego stylu życia. Nie zna mechanizmu działania i skutków ubocznych zabiegów fizycznych i aktywności ruchowych stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.</p>	<p>w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka. Zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego stylu życia. Ma podstawową wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.</p>	<p>kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka. Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego stylu życia. Zna mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowych stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Ma podstawową wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.</p>	<p>fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka. Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego stylu życia. Zna mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowych stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Ma podstawową wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.</p>
--	---	--	--	---

	Nie ma podstawowej wiedzy i nie zna terminologii nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.			
U01÷U02	Nie potrafi identyfikować problemu pacjenta, klienta oraz grupy społecznej. Nie potrafi podjąć działań diagnostycznych, profilaktycznych i edukacyjnych odpowiadających potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów.	Potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej ze względu na jakość surowców i produktów.	Potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej ze względu na jakość surowców i produktów. Potrafi podjąć działania diagnostyczne, profilaktyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów.	Potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej ze względu na jakość surowców i produktów. Potrafi podjąć działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów.
K01÷K05	Nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie. Nie potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Nie potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. Nie potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. Potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu.

Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych	Punkty 3 ECTS
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach: 15 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów 50 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie 10 godz.
Łączny nakład pracy studenta 75 godziny	
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych	Punkty ECTS 3
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:8 godz., - udział w ćwiczeniach (projekt)4 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów52 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie11 godz.,
Łączny nakład pracy studenta 75 godzin	

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.