



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

<b>KIERUNEK</b>	<b>Turystyka i rekreacja</b>
<b>SPECJALNOŚĆ</b>	Hotelarstwo i gastronomia, Zarządzanie i marketing w hotelarstwie i gastronomii
<b>TRYB STUDIÓW</b>	Stacjonarny / niestacjonarny
<b>SEMESTR</b>	V/I stopnia

<b>Nazwa przedmiotu</b>	<b>Produkcja roślinna i zwierzęca</b>	HG_MKK_S_8 HG_MKK_NST_8 ZM_MKK_S_8 ZM_MKK_NST_8
<b>Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć</b>	Studia stacjonarne – 15 godz. Studia niestacjonarne – 8 godz.	
<ul style="list-style-type: none"><li>• wykłady</li><li>• ćwiczenia</li></ul>	Studia niestacjonarne – 4 godz.	

<b>Cele kształcenia:</b>	<p>Zapoznanie studentów z jadalnymi surowcami pochodzenia zwierzęcego oraz produkcja krajową i światową popularnych gatunków zwierząt, jak również charakterystyką i perspektywami rozwoju produkcji zwierzęcej w Polsce oraz rasami świń i bydła.</p> <p>Zapoznanie słuchaczy ze składem chemicznym i wartością żywieniową poszczególnych gatunków domowych zwierząt rzeźnych oraz dziczyzny.</p> <p>Zapoznanie z procesem uboju świń i bydła, prawidłowym wychładzaniem tusz po uboju w celu uzyskania dobrego jakościowo mięsa kulinarnego.</p> <p>Poznanie procesu rozbioru mięsa na elementy i wykrawania na mięsa drobne. Omówienie poszczególnych elementów rozbioru mięsa pod kątem przeznaczenia kulinarnego.</p> <p>Zapoznanie słuchaczy z podziałem technologicznym wyrobów mięsnych, ich oceną jakościową oraz technologią produkcji i stosowaniem w gastronomii.</p> <p>Zapoznanie z rasami drobiu, ich przydatnością kulinarną oraz rozbiorem na elementy kulinarne.</p> <p>Przedstawienie charakterystyki jaj – budowa, skład chemiczny, wartość odżywcza, klasyfikacja, zagrożenie Salmonellą.</p> <p>Zapoznanie studentów z nowymi, alternatywnymi gatunkami zwierząt jako surowca w produkcji żywności.</p> <p>Zapoznanie studentów z kryteriami bezpieczeństwa i higieny procesu</p>
--------------------------	---

	<p>pozyskiwania i produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego w świetle wymagań krajów UE.</p> <p>Zapoznanie z podstawami teoretycznymi z zakresu różnorodności organizmów roślinnych i ich systematyką.</p> <p>Zapoznanie słuchaczy z charakterystyką botaniczną najważniejszych gatunków roślin uprawnych ich rozpoznawaniem, uprawą i ochroną przed chorobami.</p> <p>Poznanie zbóż – charakterystyka gatunków zbóż, uprawa, produkcja, spożycie.</p> <p>Zapoznanie z roślinami okopowymi- podział na grupy, produkcja i spożycie. Poznanie nowych roślin okopowych na polskim rynku.</p> <p>Poznanie wybranych roślin strączkowych – charakterystyka uprawa, wartości odżywcze i wykorzystanie w gastronomii.</p> <p>Zapoznanie z roślinami oleistymi - charakterystyka, uprawa, wartości oraz wykorzystanie w żywieniu,</p> <p>Omówienie warzyw i owoców (źródło błonnika i witamin), charakterystyka wybranych gatunków, uprawa i wykorzystanie w gastronomii.</p> <p>Słuchacze zapoznają się z ziołami i przyprawami hodowanymi w Polsce - zabiegami pielęgnacyjnymi, technologią uprawy, nawożeniem oraz wartościami odżywczymi. Poznają zioła i przyprawy sprowadzane z zagranicy i wykorzystywane w gastronomii.</p>
--	---

<b>Efekty kształcenia do przedmiotu</b>			
<b>Numer</b>	<b>Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:</b>	<b>Odniesienie efektów kształcenia dla programu</b>	<b>Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru</b>
<b>W zakresie wiedzy</b>			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną z produkcją zwierzęcą i roślinną	K_W01	P6S_WG
W02	Zna i rozumie potrzebę odpowiedniej hodowli zwierząt i uprawę roślin wykorzystywanych do produkcji żywności.	K_W10	P6S_WK
W03	Posiada aktualną wiedzę na temat wystąpienia zagrożeń w hodowli i niewłaściwego procesu uboju zwierząt oraz produkcji mięsa i wyrobów mięsnych. wykorzystywanych w gastronomii oraz posiada aktualną wiedzę na temat wystąpienia zagrożeń w uprawach roślin wykorzystywanych w gastronomii wynikających z niewłaściwej uprawy i niewłaściwego nawożenia i obecności środków ochrony roślin.	K_W10 K_W24	P6S_WK P6S_WG
<b>W zakresie umiejętności</b>			

U01	Potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych z produkcją zwierzęcą i roślinną wykorzystywaną w gastronomii.	K_U03	P6S_UK
U02	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją mięsa oraz z produkcją roślinną wykorzystywaną w gastronomii.	K_U05	P6S_UW
U03	Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do analizowania procesów hodowli, pozyskiwania dobrego surowca, produkcji wyrobów i potraw mięsnych, właściwego przechowywania mięsa i wyrobów mięsnych oraz wartości odżywczej produktów pochodzenia zwierzęcego oraz potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do analizowania procesów uprawy, nawożenia, zbioru, przechowywania oraz wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego.	K_U15 K_U05	P6S_UW
<b>W zakresie kompetencji</b>			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych.	K_K01	P6S_KK
K02	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie produktów zwierzęcych oraz produkcji roślinnej wykorzystywanej w gastronomii.	K_K02	P6S_KK
K03	Okazuje szacunek wobec turysty, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie atrakcyjnego, a zarazem zdrowego (bezpiecznego) i urozmaiconego żywienia z wykorzystaniem różnorodnych produktów pochodzenia zwierzęcego oraz produktów pochodzenia roślinnego.	K_K03	P6S_KR
K04	Potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie produkcji zwierzęcej i roślinnej wykorzystywanej do żywienia.	K_K17	P6S_KK
K05	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.	K_K17	P6S_KK

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia		Forma oceny			
Efekt kształcenia					
	Projekt	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca na zajęciach	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01÷W03	x	x			x
U01÷U03		x			
K01÷K05		x			

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia do przedmiotu
	<b>Wykłady/Ćwiczenia</b>	
1.	<p>PODZIAŁ GATUNKOWY SUROWCA ZWIERZĘCEGO I MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA PRODUKCYJNEGO.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Podział surowców jadalnych pochodzenia zwierzęcego</li> <li>- Rasy, i typy użytkowe zwierząt gospodarskich: małe zwierzęta gospodarskie (świnie, owce, kozy), duże zwierzęta gospodarskie (bydło i konie), drób (kury, gęsi, kaczki i indyki).</li> <li>- Produkcja krajowa i światowa popularnych gatunków zwierząt rzeźnych..</li> <li>- Charakterystyka zwierzyny łownej - surowiec mięsny.</li> <li>- Alternatywne gatunki zwierząt rzeźnych.</li> </ul> <p>Definiowanie i rozumienie podstawowych pojęć z zakresu uprawy i produkcji roślinnej. Podstawy teoretyczne z zakresu różnorodności organizmów roślinnych i ich systematyką.</p>	<p>K_W01 K_K01 K_K02 K_K17</p>
2.	<p>UBÓJ, WYCHŁADZANIE I ROZBIÓR NA ELEMENTY ZASADNICZE I KULINARNE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schemat uboju świń i bydła</li> <li>- Wychładzanie poubojowe świń i bydła</li> <li>- Rozbiór na elementy i wykrawanie na mięsa drobne</li> <li>- Omówienie poszczególnych elementów pod kątem przeznaczenia kulinarnego.</li> </ul> <p>ZBOŻA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterystyka, uprawa, produkcja, wykorzystanie w gastronomii, spożycie.</li> </ul>	<p>K_W01 K_U03 K_U05 K_U15 K_K01 K_K02 K_K17</p>
3.	<p>TECHNOLOGIA PRODUKCJI PRZETWORÓW MIĘSNYCH.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Podział technologiczny wyrobów mięsnych</li> <li>- Schemat produkcji wędlin.</li> <li>- Technologia produkcji wędlin</li> <li>- Technologia produkcji konserw</li> </ul> <p>ROŚLINY OKOPOWE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podział na grupy, produkcja i spożycie . Nowe rośliny okopowe na polskim rynku.</li> </ul>	<p>K_W01 K_K01 K_K02 K_K17</p>

4.	<p>DRÓB i JAJA - SUROWIEC TOWAROWY.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rasy i typy użytkowe drobiu</li> <li>- Rozbiór tuszek drobiowych na elementy kulinarne</li> <li>- Produkcja jaj konsumpcyjnych w Polsce i na świecie.</li> <li>- Budowa, wartość odżywcza i klasyfikacja jaj.</li> </ul> <p>ROŚLINY STRĄCZKOWE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterystyka uprawa, wartości odżywcze i wykorzystanie w gastronomii.</li> </ul>	<p>K_W01 K_W10 K_W24 K_U03 K_U05 K_U15 K_K01 K_K02 K_K17</p>
5.	<p>ROŚLINY OLEISTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterystyka, uprawa, wartości oraz wykorzystanie w żywieniu.</li> </ul>	<p>K_W01 K_W10 K_W24 K_U03 K_U05 K_U15 K_K01 K_K02 K_K17</p>
6.	<p>WARZYWA I OWOCE (ŹRÓDŁO BŁONNIKA I WITAMIN)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterystyka wybranych gatunków, uprawa i wykorzystanie w gastronomii.</li> </ul>	<p>K_W01 K_W10 K_W24 K_U03 K_U05 K_U15 K_K01 K_K02 K_K17</p>
7.	<p>ZIOŁA I PRZYPRAWY UPRAWIANE W POLSCE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zabiegi pielęgnacyjne, technologia uprawy, nawożenie oraz wartości odżywcze. Zioła i przyprawy sprowadzane z zagranicy i wykorzystywane w gastronomii.</li> </ul>	<p>K_W01 K_W10 K_W24 K_U03 K_U05 K_U15 K_K01 K_K02 K_K03 K_K17</p>

Formy prowadzenia zajęć				
Efekt Kształcenia	Formy zajęć			
	Wykład	Wykład z dyskusją	Seminarium	
W01÷W03	x	x		
U01÷U03	x	x		
K01÷K05	x	x		

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01÷W03	<p>Student nie ma ogólnej wiedzy związanej z produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Nie zna i nie rozumie potrzeby odpowiedniej hodowli zwierząt i uprawy roślin wykorzystywanych do produkcji żywności. Nie posiada aktualnej wiedzy na temat wystąpienia zagrożeń zdrowotnych żywności wynikających z niewłaściwej hodowli, produkcji i przechowywania mięsa oraz wynikających z niewłaściwej uprawy niewłaściwego nawożenia, zbioru roślin wykorzystywanego w gastronomii.</p> <p>Opanował tylko w niewystarczającym zakresie przekazaną</p>	<p>Student posiada ograniczoną wiedzę związaną z produkcją zwierzęcą i roślinną. Nie posiada aktualnej wiedzy na temat wystąpienia zagrożeń w produkcji zwierzęcej wynikających z niewłaściwej hodowli, produkcji i przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego oraz. nie posiada aktualnej wiedzy na temat wystąpienia zagrożeń produkcji roślinnej wynikających z niewłaściwej uprawy niewłaściwego zbioru i przechowywania produktów pochodzenia roślinnego.</p> <p>Opanował tylko w 60%wiedzę przekazaną na wykładach.</p>	<p>Student ma ogólną wiedzę związaną z produkcją zwierzęcą i roślinną zna i rozumie potrzeby odpowiedniej hodowli, produkcji i przechowywania mięsa i wyrobów mięsnych wykorzystywanych do produkcji żywności. z</p> <p>Zna i rozumie potrzeby odpowiedniej uprawy roślin wykorzystywanych do produkcji żywności. Posiada aktualną wiedzę na temat wystąpienia zagrożeń wynikających z niewłaściwej hodowli, produkcji i przechowywania mięsa i wyrobów mięsnych oraz posiada aktualną wiedzę na temat wystąpienia zagrożeń wynikających z niewłaściwej uprawy, niewłaściwego</p>	<p>Student ma bardzo dobrą wiedzę związaną z produkcją zwierzęcą i roślinną. Rozumie potrzeby odpowiedniej hodowli, produkcji i przechowywania mięsa i wyrobów mięsnych wykorzystywanych do produkcji żywności. Posiada najnowszą wiedzę na temat wystąpienia zagrożeń związanych z niewłaściwą hodowlą, produkcją i przechowywaniem mięsa i wyrobów mięsnych.</p> <p>Student rozumie potrzeby odpowiedniej uprawy roślin wykorzystywanych do produkcji żywności. Posiada najnowszą wiedzę na temat wystąpienia</p>

	na wykładach wiedzę.		nawożenia i zbioru płodów rolniczych Opanował w 85% wiedzę przekazywaną na wykładach.	zagrożeń związanych z niewłaściwym nawożeniem, stosowaniem środków ochrony roślin i zbiorem Opanował w 95% wiedzę przekazywaną na wykładach.
U01÷U03	Student nie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych produkcją zwierzęcą i roślinną. Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją zwierzęcą i roślinną przeznaczoną do gastronomii. Nie ma umiejętności wyrażania sądów i oceniania postępowań w zakresie zagrożeń zdrowotnych żywności.	Student potrafi tylko w nieznacznym stopniu komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych produkcją zwierzęcą i roślinną. Posiada niewielkie umiejętności wykorzystania zdobytej w ograniczonym poziomie wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją zwierzęcą i roślinną. Unika wyrażania swojego zdania na temat produkcji zwierzęcej i roślinnej wykorzystywanej w gastronomii, co wynika z niewystarczającej wiedzy na dany temat..	Student potrafi w wystarczającym stopniu komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych z produkcją zwierzęcą i roślinną wykorzystywaną w gastronomii. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją mięsa i wyrobów mięsnych wykorzystywanych w gastronomii. Posiada także umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją płodów rolniczych wykorzystywanych w gastronomii. Potrafi wyrażać swoje zdanie na temat produkcji zwierzęcej i roślinnej.	Student na podstawie zdobytej wiedzy odważnie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych produkcją zwierzęcą i roślinną wykorzystywaną w gastronomii.. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją zwierzęcą i roślinną wykorzystywaną w gastronomii. Potrafi fachowo wyrażać swoje zdanie na temat prawidłowej produkcji zwierzęcej i roślinnej.
K01÷K05	Student nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych,	Student w ograniczonym stopniu rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych,	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych i	Student bardzo dobrze rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych,

	osobistych w stosunku do siebie i innych. Nie ma świadomości poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń. Nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie określenia zdrowotności żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.	osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma niewielką świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń. Nie wie kiedy i co utrudnia mu kontakt z ekspertami w zakresie produkcji zwierzęcej i roślinnej.	osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń. Wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie produkcji zwierzęcej i roślinnej wykorzystywanej w gastronomii.	osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń. Wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie produkcji mięsa i wyrobów mięsnych wykorzystywanych w gastronomii, wie także kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie produkcji płodów rolniczych wykorzystywanych w gastronomii.
<b>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych</b>	3 punkty ECTS			
	<b>Bilans nakładu pracy studenta:</b>			
	- udział w wykładach: .....15 godz.,			
	- samodzielne studiowanie tematyki wykładów.....40 godz.,			
	- przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie..... 20 godz.			
Łączny nakład pracy studenta	75 godz.			
<b>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych</b>	3 punkty ECTS			
	<b>Bilans nakładu pracy studenta:</b>			
	- udział w wykładach: .....8 godz.,			
	- samodzielne studiowanie tematyki wykładów ..... 50odz.,			
	- przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie ..... 13godz.,			
	- czas na przygotowanie projektu..... 4 godz.			
Łączny nakład pracy studenta	75 godzin			

<b>Literatura podstawowa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. 2006. Towaroznawstwo produktów spożywczych. Praca zbiorowa. Wydawnictwo AR im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu.</li> <li>2. Główny Urząd Statystyczny. 2016. Wyniki produkcji zwierzęcej w 2015 r.</li> <li>3. Brodzińska K. 2007. Perspektywy rozwoju produkcji zwierzęcej w Polsce w aspekcie zrównoważonego rozwoju.</li> <li>4. Kulikowski R. 2013. Produkcja i towarowość rolnictwa w Polsce. Wyd. IGiPZ PAN Warszawa.</li> <li>5. Dzika E. 2010. Owoce morza – bezpieczne czy niebezpieczne? Ochrona Środowiska i Zasobów Naturalnych nr 44. 117-122.</li> <li>6. Pisula A., Pospiech E., 2011. Mięso-podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW Warszawa.</li> <li>7. Sikorski Z.E. 2004. Charakterystyka morskich surowców żywnościowych. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.</li> <li>8. Dzierżyńska-Cybulko B., Fruziński B. 1997. Dzikizna jako źródło żywności. PWRiL, Poznań.</li> <li>9. Czerwiński Z., Gawrońska-Kulesza A., Lenart S. 2009. Produkcja roślinna cz.1. 2009</li> </ol>
------------------------------	---



	<p>10. Hejnowicz Z. 1980. Anatomia i histogeneza roślin naczyniowych. Warszawa 1980</p> <p>11. Jasińska Z., Kotecki A. 1999. Szczegółowa uprawa roślin , T. 1, Wrocław 1999</p> <p>12. Seidler-Łożykowska K. 2008. Odmiany roślin zielarskich, Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich 2008</p>
<b>Literatura uzupełniająca</b>	<p>Czasopisma: Przemysł Spożywczy, Gospodarka Mięsna, Drobiarstwo</p> <p>Szweykowska A., Szweykowski J. 2009. Botanika i systematyka, Wydawnictwo Naukowe PAN, Warszawa 2009</p>