



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i gastronomia
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	VI / I stopnia

Nazwa przedmiotu	Przechowalnictwo Żywności	HG_MKPR_S_16 HG_MKPR_NST_16	
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30h		
	Studia niestacjonarne – 8h		
• wykłady	Studia stacjonarne – 0h		
• ćwiczenia	Studia niestacjonarne – 0h		
Cele kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> Zapoznanie z podstawowymi procesami i metodami stosowanymi w przechowywaniu żywności. Kształtowanie umiejętności analizy korzyści i zagrożeń zdrowotnych wynikających z zastosowanych procesów, operacji przechowalniczych. 		
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
W01	Ma ogólną wiedzę z treści programowych z przedmiotów: Technologia produkcji potraw, Towaroznawstwo, Praktyki zawodowe realizowane na studiach.	K_W01 K_W03	P6S_WG
W02	Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce.	K_W02 K_W01	P6S_WG
W03	Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.	K_W10	P6S_WK
W04	Zna metody przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.	K_W02	P6S_WG
U01	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z przechowalnictwem żywności dla potrzeb jakości i bezpieczeństwa żywności. Ma umiejętność wyrażania sądów i oceniania w zakresie sposobów przechowywania żywności jako filozofii nowych pokoleń dla podniesienia jakości życia i zdrowia konsumentów.	K_U05 K_U06	P6S_UW
U03	Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę kulinarną do wprowadzania zmian w życiu społecznym, zawodowym, osobistym dla podniesienia jakości życia, zdrowia fizycznego i psychicznego.	K_U05	P6S_UW
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i	K_K01	P6S_KK

	podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych.		
K02	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów/instytucji w zakresie żywności i żywienia.	K_K02 K_K01	P6S_KK
K03	Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie informowania i prezentowania nowoczesnych sposobów przechowywania żywności, jako formy pokazu.	K_K03	P6S_KR
K04	Potrafi odpowiednio wartościować zadania	K_K05	P6S_KK
K05	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta w zakresie żywności i żywienia.	K_K17	P6S_KK

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia		Forma oceny			
Efekt kształcenia	Forma oceny				
	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca pisemna	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin	
W01-W04	x			x	
U01-U03	x			x	
K01-K05	x			x	

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
WYKŁADY		
1.	Cele i zadania przechowalnictwa żywności. Podstawowe opakowania do żywności.	K_U05 K_W21 K_W24
2.	Nowoczesne techniki pakowania żywności.	K_U02 K_W01 K_U15
3.	Czynniki limitujące trwałość przechowalniczą żywności.	K_W13 K_K05 K_K11
4.	Metody utrwalania i przechowywania żywności.	K_K01 K_K06
5.	Warunki przechowywania owoców, warzyw i ich przetworów.	K_K05 K_W19 K_W09
6.	Techniki przechowalnicze innych surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego.	K_U03 K_U06 K_W17 K_W09
7.	Warunki przechowywania mleka i przetworów mlecznych.	K_U09 K_K01 K_W09 K_W17
8.	Warunki przechowywania mięsa i przetworów mięsnych.	K_U14 K_U09 K_W09 K_K03

9.	Techniki przechowalnicze surowców i produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.	K_U15 K_U17 K_K06 K_W09
----	--	----------------------------------

Formy prowadzenia zajęć		Formy zajęć		
Efekt Kształcenia	Formy zajęć			Seminarium
	Wykład	Wykład z dyskusją		
W01÷W04	x	x		
U01÷U03	x	x		
K01÷K05	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÷W04	Student nie ma ogólnej wiedzy związanej z towaroznawstwem, technologią produkcji potraw. Nie zna i nie rozumie potrzeby zmian zachodzących w nowoczesnych metodach i technikach przechowywania żywności. Nie posiada aktualnej wiedzy na temat nowoczesnych sposobów utrwalania żywności. Nie zna podstawowych definicji i nie rozumie podstawowych pojęć z zakresu przechowalnictwa żywności i innych związanych z obszarem przedmiotu.	Student zna definicje i rozumie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem, technologią gastronomiczną, przechowalnictwem żywności.	Student ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem, technologią gastronomiczną, przechowalnictwem żywności oraz umie podać przykłady zastosowania definicji. Posiada aktualną wiedzę na temat nowoczesnych technik utrwalania żywności. Zna definicje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu przechowalnictwa żywności i innych związanych z obszarem przedmiotu.	Student zna definicje i rozumie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z przechowalnictwem żywności i innych związanych z obszarem przedmiotu. Zna i rozumie potrzebę wprowadzania innowacji w sposobach utrwalania żywności, posiada ogólną wiedzę na temat wykorzystania różnych technik i metod przechowywania żywności. Posiada aktualną wiedzę związaną z przechowalnictwem żywności. Umie znaleźć obszary gdzie wykorzystywane są pojęcia jako trend nowych pokoleń. Zna definicje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu przechowalnictwa żywności i innych związanych z obszarem przedmiotu

				oraz umie zastosować je w życiu i praktyce.
U01÷U03	<p>Student nie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata, zmian jakie są wymagane i wymusza postęp techniczny i technologiczny. Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu przechowalnictwa żywności i innych związanych z obszarem przedmiotu dla potrzeb rynku pracy. Nie ma umiejętności wyrażania sądów i oceniania postępowań w zakresie nowych metod i technik przechowywania żywności.</p>	<p>Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę z zakresu utrwalania produktów spożywczych i praktyk zawodowych do przechowywania żywności.</p>	<p>Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu przechowalnictwa żywności dla potrzeb rynku pracy. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do poprawy jakości życia.</p>	<p>Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu przechowalnictwa żywności, praktyk zawodowych dla potrzeb rynku pracy. Ma umiejętność wyrażania opinii w zakresie metod i technik utrwalania żywności oraz umiejętności poprawy jakości gotowych wyrobów. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę z zakresu przechowalnictwa żywności, praktyk zawodowych i innych związanych z obszarem przedmiotu oraz umie zastosować je w życiu i praktyce.</p>
K01÷K05	<p>Student nie rozumie potrzeby 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/instytucji w zakresie obszaru tematu. Nie okazuje szacunku wobec konsumenta i klienta oraz nie wykorzystuje umiejętności sprostania ich oczekiwaniom w</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie żywności i żywienia.</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie żywności i żywienia. Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie przechowalnictwa żywności.</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie żywności i żywienia. Okazuje szacunek wobec konsumenta i klienta oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie przechowalnictwa żywności. Potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i</p>

	zakresie przechowalnictwa żywności. Nie potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia ochrony zdrowia we wszystkich obszarach życia. Nie charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.			przedsiębiorczy w zakresie wprowadzania nowoczesnych metod utrwalania żywności. Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.
--	---	--	--	---

Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych	2 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:..... 30 godz. - samodzielne studiowanie tematyki wykładów10 godz., - przygotowanie do zaliczenia i udział w zaliczeniu10 godz.
Łączny nakład pracy studenta	50 godzin
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych	2 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:8 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów38 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie5 godz.,
Łączny nakład pracy studenta	50 godzin

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna technologia żywności. Wyd. WNT, Warszawa, 2004. 2. Gaziński B. (red.): Technika chłodnicza dla praktyków. Przechowalnictwo i transport. Wyd. Systherm Serwis, Poznań, 2013. 3. Szyszło J.: Techniki i technologie w przechowalnictwie zbóż. Wyd. Ibmer, Warszawa, 2002. 4. Gajewski M.: Przechowalnictwo warzyw. Wyd. SGGW, Warszawa, 2005. 5. Zina M.: Utrwalanie i przechowywanie żywności. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2008.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sobczak E. (red.): Atlas wybranych drobnoustrojów ważnych w technologii żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2010. 2. Zina M.: Ocena żywności i żywienia. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2009.