



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i Gastronomia
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	I rok / I i II semestr zimowy i letni

Nazwa przedmiotu	Towaroznawstwo	HG_MKPR_S_8 HG_MKPR_NST_8
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30h w Studia niestacjonarne – 8h w	
• wyklady	Studia stacjonarne – 0h	
• ćwiczenia	Studia niestacjonarne – 4h ćw	

Cele kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami w obszarze towaroznawstwa. 2. Omówienie oceny towaroznawczej 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
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
U01	Potrafi identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji	K_U04	P6S_UO
U02	Ma umiejętność prowadzenia zdrowego stylu życia	K_U21	P6S_UW
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	K_K13	P6S_KO

	oraz otwartość na nowe przyrodnicze trendy w turystyce i rekreacji		
K05	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	K_K17	P6S_KK

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

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
Wykłady		
1.	<p>Towaroznawstwo jako dziedzina nauki w produkcji żywności.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka przedmiotu, zakresu i definicji dla obszaru towaroznawstwa. – Jakość i bezpieczeństwo w obszarze towaroznawstwa. – Szansa i zagrożenia w wytwarzaniu surowców i produktów żywnościowych. 	<p>K_W01 K_W02 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K06</p>
2.	<p>Towaroznawstwo mięsa i drobiu.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Skład chemiczny mięsa i drobiu. – Zmiany poubojowe tkanki mięśniowej. – Wady mięsa związane z nieprawidłowym przebiegiem dojrzewania jego dojrzewania. – Metody towaroznawczej oceny mięsa. 	<p>K_W01 K_W02 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K06</p>
3.	<p>Towaroznawstwo ryb i przetworów rybnych.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Podział ryb w zależności od środowiska życia, podział wg rodzin biologicznych. – Budowa ciała ryb i skład chemiczny i wartość odżywcza ryb. – Podział ryb na grupy towarowe, sortymenty i grupy jakościowe. – Metody oceny ryb świeżych. – Charakterystyka i analiza towaroznawcza przetworów rybnych. 	<p>K_W01 K_W02 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K06</p>
4.	<p>Towaroznawstwo wędlin i konserw mięsnych.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, fizykochemiczna i mikrobiologiczna 	<p>K_W01 K_W02 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K06</p>
5.	<p>Towaroznawstwo mleka, śmietany, śmietanki i napojów mlecznych fermentowanych.</p> <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. – Analiza towaroznawcza śmietanki, śmietany i napojów mlecznych fermentowanych. 	<p>K_W01 K_W02 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K06</p>

6.	<p>Towaroznawstwo jaj.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Budowa morfologiczna jaja. Skład chemiczny białka i żółtka. Wartość odżywcza i przyswajalność białka i żółtka. – Zmiany jakościowe w treści jaj podczas ich przechowywania. Zagrożenia mikrobiologiczne związane ze spożyciem jaj. Mechanizmy hamujące rozwój drobnoustrojów wewnątrz jaja. Oznakowanie jaj jako produktu handlowego. – Ocena jakości i świeżości jaj kurzych. 	<p>K_W24 K_W02 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K06</p>
7.	<p>Towaroznawstwo tłuszczów mlecznych oraz serów podpuszczkowych dojrzewających, serów twarogowych i topionych.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Produkcja oraz skład i wartość odżywcza masła. – Ocena towaroznawcza masła. – Podział towaroznawczy serów. – Metody uzyskiwania skrzepu. – Produkcja, skład, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza serów podpuszczkowych dojrzewających i topionych. – Podział, produkcja, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza serów twarogowych. 	<p>K_W24 K_W02 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K06</p>
8.	<p>Regulacje, normy i dyrektywy dla substancji dodawanych w celu poprawy procesów technologicznych</p> <ul style="list-style-type: none"> – Podział dodatków do żywności (E-...) – Jakość produktów naturalnych i z produkcji przemysłowej. – Pozytywne i negatywne oddziaływanie dodatków do żywności na organizm człowieka. 	<p>K_W02 K_W02 K_W24 K_U04 K_U21 K_K01 K_K04 K_K06 K_W24 K_K13 K_K17</p>

Formy prowadzenia zajęć		Formy zajęć		
Efekt Kształcenia	Formy zajęć			Zaliczenie przedmiotu
	Wykład	Wykład z dyskusją		
W01÷W03	x	x	x	x
U01÷U02	x	x	x	x
K01÷K05	x	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÷W03	Student nie ma ogólnej wiedzy związanej z towaroznawstwem. Nie ma ogólnej wiedzy związanej ze studiowanym kierunkiem studiów. Nie zna i nie rozumie podstawowej terminologii związanej z kierunkiem studiów i wybraną specjalnością.	Student ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem. Ma ogólną wiedzę związaną ze studiowanym kierunkiem studiów.	Student ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem. Ma ogólną wiedzę związaną ze studiowanym kierunkiem studiów. Posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.	Student ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem. Ma ogólną wiedzę związaną ze studiowanym kierunkiem studiów. Posiada ponadprzeciętną wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.
U01÷U02	Student nie potrafi identyfikować problemu klienta,	Potrafi identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy	Potrafi identyfikować problemy klienta,	Potrafi identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy

	konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji. Nie ma umiejętności prowadzenia zdrowego stylu życia	społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji.	konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji. Ma umiejętności prowadzenia zdrowego stylu życia.	społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji. Ma umiejętności prowadzenia zdrowego stylu życia
K01÷K05	Nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie. Potrafi współpracować i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi rozwiązywać podstawowe problemy związane z wykonywanym zawodem w branży hotelarskiej, turystycznej i gastronomicznej.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie. Potrafi współpracować i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi rozwiązywać podstawowe problemy związane z wykonywanym zawodem w branży hotelarskiej, turystycznej i gastronomicznej. Wykazuje dbałość o środowisko naturalne i przyrodnicze oraz otwartość na nowe przyrodnicze trendy w turystyce i rekreacji.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie. Potrafi współpracować i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi rozwiązywać podstawowe problemy związane z wykonywanym zawodem w branży hotelarskiej, turystycznej i gastronomicznej. Wykazuje dbałość o środowisko naturalne i przyrodnicze oraz otwartość na nowe przyrodnicze trendy w turystyce i rekreacji. Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta żywności.

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 egzaminu i udział w egzaminie10 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., - projekt.....4 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów30 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie 8 godz.,
Łączny nakład pracy studenta 50 godzin	

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Świdzki F (red). Towaroznawstwo żywności przetworzonej. SGGW, Warszawa 2006. 2. Zalewski S (red). Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 2003. 3. Jurczak M. Mleko - produkcja, badanie, przerób. SGGW, Warszawa 1999. 4. Jurczak M. Towaroznawstwo produktów zwierzęcych. Ocena jakości mięsa. SGGW, Warszawa 2005. 5. Mroczek J (red). Ćwiczenia z kierunkowej technologii żywności – technologia mięsa i jaj. SGGW, Warszawa 2000.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lempka A. Towaroznawstwo: Produkty spożywcze. PWE, Warszawa 1985. 2. Świdzki F (red). Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa 2003.