



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Obsługa Ruchu Turystycznego, Hotelarstwo i Gastronomia, Hotelarstwo i gastronomia, Zarządzanie i marketing w hotelarstwie i gastronomii
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	IV/II stopnia

Nazwa przedmiotu	Wykorzystanie surowców roślinnych w gastronomii	ORT_MKPR_S_15 ORT_MKPR_NST_15 HG_MKPR_S_15 HG_MKPR_NST_15 ZM_MKPR_S_15 ZM_MKPR_NST_15	
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 45 godz. Studia niestacjonarne - 8 godz.		
<ul style="list-style-type: none"> wykłady 			
Cele kształcenia:	<ul style="list-style-type: none"> Zapoznanie studentów z produkcją roślinną i wybranymi surowcami roślinnymi stosowanymi w żywieniu, 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. 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. Zaznajomienie studentów z rolnictwem ekologicznym i wykorzystaniem produktów ekologicznych w gastronomii. 		
Efekty kształcenia do przedmiotu			
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru

K-W01	Ma rozszerzoną wiedzę związaną surowcami pochodzenia roślinnego.	K_W01 K_W03	P7S_WG P7S_WG
K-W02	Student definiuje surowce roślinne użyteczne w gastronomii	K_W01 K_W03	P7S_WG P7S_WG
K-W03	Potrafi analizować i oceniać zjawiska w obszarze gastronomii.	K_W13 K_W08	P7S_WK P7S_WK
K-U01	Posiada umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych źródeł informacji z uwzględnieniem zagranicznych baz danych.	K_U09	P7S_UW
K-U02	Posiada umiejętności przygotowania i opracowania prezentacji w zakresie surowców roślinnych w gastronomii	K_U10	P7S_UW
K-K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych.	K_K01	P7S_KR
K-K02	Ma świadomość znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za prowadzone działania na stanowisku pracy..	K_K02 K_K01	P7S_KR P7S_KR
K-K03	Jest aktywny w uczestnictwie w pracach grupy przyjmując różne role.	K_K03 K_K05	P7S_KO P7S_KR
K-K04	Potrafi określa i rozwiązać problemy związane z wykorzystaniem zawodu.	K_K04	P7S_KO

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia		Forma oceny		
Efekt kształcenia	Forma oceny			
	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca na zajęciach	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01÷W03	x			x
U01÷U02	x			x
K01÷K04	x			x

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów
--------------	---------------------------------	------------------------

		kształcenia dla przedmiotu
Wykłady		
1.	Zapoznanie z warunkami produkcji roślin wykorzystywanych w gastronomii.	K_W01 K_W03 K_W13
2.	Podstawowe informacje o morfologii i anatomii roślin ze szczególnym uwzględnieniem budowy części użytkowej mającej zastosowanie w gastronomii (na wybranych przykładach).	K_W01 K_W03 K_U09
3.	Rolnictwo- baza surowców pochodzenia roślinnego	K_W01 K_W03
4.	Podstawowe surowce pochodzenia roślinnego (nasiona zbóż, roślin strączkowych, owoce, warzywa wykorzystywane w gastronomii).	K_W01 K_W03 K_W13
5.	Zboża , warunki uprawy, rozpoznawanie, skład chemiczny , chemiczny i wartości odżywcze produktów zbożowych	K_W01 K_W03 K_W08 K_U09
6..	Rośliny okopowe stosowane w gastronomii, uprawa, rozpoznawanie i-rodzaje produktów. Krajowe i zagraniczne surowce roślin okopowych dostępne na polskim rynku.	K_W01 K_W03
7.	Rośliny oleiste uprawa w Polsce i za granicą wykorzystanie surowców w gastronomii- wartości olejów .	K_W01 K_W03 K_W08
8.	Uprawa i wartości żywieniowe roślin strączkowych	K_W01 K_W03 K_W08
9.	Zapoznanie słuchaczy z organizmami modyfikowanymi genetycznie i dyskusja nad tym, czy rośliny modyfikowane genetycznie to zagrożenie czy dobrodziejstwo nauki	K_W01 K_W03 K_K02 K_W08 K_U09 K_K01 K_K03 K_K05
10.	Grzyby mikroskopowe, rodzaje i wykorzystywanie w gastronomii. Grzyby kapeluszowe, rozpoznawanie wartości odżywcze , smakowe, czy raczej zagrożenie?..	K_W01 K_W03 K_W08

11.	Poznanie czynników obniżających jakość surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii, wynikających ze złego przechowywania .	K_W01 K_W03 K_W13 K_K04 K_K05
12.	Obniżanie plonu i jakości produktów pochodzenia roślinnego wykorzystanego w żywieniu na skutek chorób grzybowych porażających rośliny w warunkach polowych.	K_W01 K_W03 K_K05
13.	Analizowanie wpływu skażenia środowiska, nadmiernego nawożenia i stosowania pestycydów na jakość surowców pochodzenia roślinnego przeznaczonych do wykorzystania w gastronomii.	K_W01 K_W03 K_W13 K_U09 K_K05
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.	K_W01 K_W03 K_W08 K_U09 K_U10 K_K01 K_K02
15.	Charakterystyka roślin toksycznych .	K_W01 K_W03 K_K05

Formy prowadzenia zajęć				
Efekt Kształcenia	Formy zajęć			
	Wykład	Wykład z dyskusją	Seminarium	Inne
W01÷W03	x	x		
U01÷U02	x	x		
K01÷K04	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	<p>Student nie ma ogólnej wiedzy związanej z jakością surowców roślinnych stosowanych w gastronomii. Nie zna definicji i pojęć związanych z jakością żywności.</p> <p>Nie identyfikuje i nie rozumie wpływu jakości spożywanych produktów na organizm człowieka. Nie ma wiedzy na temat obniżenia wartości surowców pochodzenia roślinnego poprzez niewłaściwą uprawę i niewłaściwe przechowywanie produktów pochodzenia roślinnego.</p> <p>Opanował w niewystarczającym zakresie przekazaną na wykładach wiedzę.</p>	<p>Student posiada ograniczoną wiedzę związaną z jakością surowców roślinnych stosowanych w żywieniu. Posiada tylko ograniczoną wiedzę na temat obniżenia wartości surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii poprzez niewłaściwą uprawę i niewłaściwe przechowywanie produktów pochodzenia roślinnego.</p> <p>Opanował tylko w 65% wiedzę przekazaną na wykładach.</p>	<p>Student posiada dobrą wiedzę związaną z jakością surowców roślinnych stosowanych w żywieniu. Posiada także wiedzę na temat obniżenia wartości surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii poprzez niewłaściwą uprawę i niewłaściwe przechowywanie produktów pochodzenia roślinnego.</p> <p>Opanował w 85% wiedzę przekazywaną na wykładach.</p>	<p>Student posiada bogatą wiedzę związaną z jakością surowców roślinnych stosowanych w żywieniu. Posiada także wiedzę na temat obniżenia wartości surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii poprzez niewłaściwą uprawę i niewłaściwe przechowywanie produktów pochodzenia roślinnego.</p> <p>Opanował w 95% wiedzę przekazywaną na wykładach.</p>
U01÷U03	<p>Student nie potrafi zidentyfikować problemów z zakresu jakości zdrowotnej żywności. Nie potrafi wykorzystać wiedzy teoretycznej w ocenie jakości produktów spożywczych stosowanych w gastronomii roślinnego przeznaczonego do żywienia.. Z powodu niewystarczającego opanowania wiedzy nie ma umiejętności wyrażania sądów</p>	<p>Student potrafi zidentyfikować niektóre problemy z zakresu jakości zdrowotnej żywności . Posiada niewielkie umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki surowców pochodzenia roślinnego przeznaczonego do żywienia.. Nie ma umiejętności wyrażania sądów dotyczących zdrowych i wartościowych surowców pochodzenia roślinnego.</p>	<p>Student potrafi zidentyfikować problemy z zakresu jakości zdrowotnej żywności. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki surowców pochodzenia roślinnego przeznaczonego do żywienia.. Ma umiejętności wyrażania sądów dotyczących</p>	<p>Student potrafi zidentyfikować problemy z zakresu jakości zdrowotnej żywności. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki surowców pochodzenia roślinnego przeznaczonego do żywienia.. Ma wiedzę i umiejętności wyrażania sądów dotyczących zdrowych i wartościowych</p>

	dotyczących zdrowych i wartościowych surowców pochodzenia roślinnego.		zdrowych i wartościowych surowców pochodzenia roślinnego.	surowców pochodzenia roślinnego.
K01÷K05	Student nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia swoich kompetencji.. Nie charakteryzuje się postawą aktywnego konsumenta żywności. Nie ma świadomości poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie określenia wartości surowców roślinnych stosowanych w gastronomii.	Student nie w pełni rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Nie w pełni zdaje sobie sprawę z poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie ma wystarczającej wiedzy aby zwrócić się do ekspertów w zakresie określenia wartości surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w żywieniu.	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 ekspertów w zakresie określenia wartości surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w żywieniu.	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma dużą świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie określenia wartości surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii.
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych	3 punkty ECTS			
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:45godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... 15 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie.....15 godz.			
Łączny nakład pracy studenta		75 godz.		
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych	3 punkty ECTS			
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:8 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów 30 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie 37 godz.,			
Łączny nakład pracy studenta		75 godzin		

Literatura podstawowa	<ul style="list-style-type: none"> • Świetlikowska K. 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego • „Towaroznawstwo produktów spożywczych”. Praca zbiorowa pod redakcją E. Flaczyk, D. Góreckiej, J. Korczaka, Wydawnictwo AR im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006. • Gąsiorowski H. 2004. Pszenica chemia i technologia. Państwowe Wydawnictwo rolnicze i leśne – Poznań 2004. • Tyburski J., Żakowska-Biemans S. Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Warszawa 2007..
------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Literatura uzupełniająca	<ul style="list-style-type: none">• . Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. „Ogólna Technologia Żywności”, Wydawnictwo Naukowo - Techniczne, Warszawa, 2004.• „Mikroorganizmy w żywności i żywieniu” pod redakcją J. Gawęckiego i Z. Libudzisz, Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006.
---------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------