



**WSHiG**

**Karta przedmiotu/sylabus**

<b>KIERUNEK</b>	<b>Turystyka i Rekreacja</b>
<b>SPECJALNOŚĆ</b>	Coaching Menadżerski Hotelarstwo i Gastronomia Języki Obce w Turystyce, Hotelarstwie i Gastronomii Menadżer Obiektu Hotelarskiego i Gastronomicznego Obsługa Ruchu Turystycznego Zarządzanie Kryzysowe w Turystyce i Rekreacji Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji
<b>TRYB STUDIÓW</b>	Stacjonarny / niestacjonarny
<b>SEMESTR</b>	V / I stopnia

<b>Nazwa przedmiotu</b>	<b>Produkcja roślinna i zwierzęca</b>	<b>III ROK</b> CM_MKK_S_3 HG_MKK_S_3 HG_MKK_NST_3 JOT_MKK_S_3 MOHiG_MKK_S_3 ORT_MKK_S_3 ORT_MKK_NST_3 ZKwTiR_MKK_S_3 ZM_MKK_S_3 ZM_MKK_NST_3
<b>Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć</b>	Studia stacjonarne – 15 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 12 godz./ semestr	
• <b>Wykłady</b>	Studia stacjonarne – 15 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr	
• <b>Projekt</b>	Studia niestacjonarne – 4 godz./ semestr	
<b>Cele kształcenia:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- zapoznanie słuchaczy ze składem chemicznym i wartością żywieniową poszczególnych gatunków domowych zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- zapoznanie się z procesem uboju świń i bydła, prawidłowym wychładzaniem tusz po uboju w celu uzyskania dobrego jakościowo mięsa kulinarnego</li> <li>- poznanie procesu rozbioru mięsa na elementy i wykrawania na mięsa drobne</li> <li>- omówienie poszczególnych elementów rozbioru mięsa pod kątem przeznaczenia kulinarnego</li> <li>- zapoznanie z rasami drobiu, ich przydatnością kulinarną oraz rozbiorem na elementy kulinarne</li> <li>- przedstawienie charakterystyki jaj – budowa, skład chemiczny, wartość odżywcza, klasyfikacja, zagrożenia Salmonellą</li> <li>- zapoznanie studentów z nowymi, alternatywnymi gatunkami zwierząt jako</li> </ul>	

	<p>surowca w produkcji żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zapoznanie studentów z kryteriami bezpieczeństwa i higieny procesu pozyskiwania i produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego w świetle wymagań krajów UE</li> <li>- zapoznanie z podstawami teoretycznymi z zakresu różnorodności organizmów roślinnych i ich systematyką</li> <li>- zapoznanie słuchaczy z charakterystyką botaniczną najważniejszych gatunków roślin uprawnych ich rozpoznawaniem, uprawą i ochroną przed chorobami</li> <li>- poznanie zbóż – charakterystyka gatunków zbóż, uprawa, produkcja, spożycie</li> <li>- poznanie nowych roślin okopowych na polskim rynku</li> <li>- poznanie wybranych roślin strączkowych – charakterystyka, uprawa, wartości odżywcze i wykorzystanie w gastronomii</li> <li>- zapoznanie z roślinami oleistymi – charakterystyka, uprawa, wartości oraz wykorzystanie w żywieniu</li> <li>- omówienie warzyw i owoców (źródło błonnika i witamin), charakterystyka wybranych gatunków, uprawa i wykorzystanie w gastronomii</li> <li>- słuchacze zapoznają się z ziołami i przyprawami hodowanymi w Polsce – zabiegami pielęgnacyjnymi, technologią uprawy, nawożeniem oraz wartościami odżywczymi</li> <li>- poznają zioła i przyprawy sprowadzane z zagranicy i wykorzystywane w gastronomii</li> </ul>
--	---

Efekty kształcenia dla przedmiotu		Produkcja roślinna i zwierzęca	
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie do efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla dziedziny
<b>W zakresie wiedzy</b>			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną z produkcją roślinną i zwierzęcą	K_W01	P6S_WK
W02	Zna i rozumie podstawową terminologię związaną z produkcją roślinną i zwierzęcą	K_W02	P6S_WK
W03	Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	K_W10	P6S_WK P6S_WG
W04	Posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	K_W24	P6S_WK P6S_WG
<b>W zakresie umiejętności</b>			
U01	Posiada specjalistyczne umiejętności manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów i wybraną specjalizacją	K_U01	P6S_UW
U02	Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie dziedzin nauk właściwych dla specjalności	K_U02	P6S_UW
U03	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu przedmiotu dla potrzeb praktyki gospodarczej	K_U05	P6S_UW
<b>W zakresie kompetencji</b>			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	P6S_KK
K02	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów	K_K02	P6S_KK
K03	Ma świadomość etycznego wywierania odpowiedzialności za przeprowadzone działanie i przestrzegania etyki zawodowej	K_K11	P6S_KR

K04	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	K_K17	P6S_KO
-----	---	-------	--------

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia												
Efekt kształcenia	Forma oceny											
	Egzamin pisemny	Egzamin ustny	Zaliczenie pisemne	Zaliczenie ustne	Kolokwium pisemne	Kolokwium ustne	Test	Projekt	Praca pisemna	Prezentacja multimedialna	Aktywność	Inne (jakie?) -
W01	X	X									X	
W02	X	X									X	
W03	X	X									X	
W04	X	X									X	
U01	X	X									X	
U02	X	X									X	
U03	X	X									X	
K01	X	X									X	
K02	X	X									X	
K03	X	X									X	
K04	X	X									X	

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Efekty kształcenia dla przedmiotu
<b>Wykład/ćwiczenia</b>		
T_01	<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>	W01 W02 K02 K04
T_02	<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> </ul>	W01 W02 W03

	<ul style="list-style-type: none"> <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 produkcji, spożycie</li> </ul>	<p>U01 U02 U03 K01 K02 K03 K04</p>
T_03	<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.</li> <li>- Nowe rośliny okopowe na polskim rynku</li> </ul>	<p>W01 W02 W03 U01 U02 U03 K01 K03 K04</p>
T_04	<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 oraz wykorzystanie w gastronomii</li> </ul>	<p>W01 W02 W03 W04 U01 U02 U03 K01 K02 K03 K04</p>
T_05	<p>Rośliny oleiste:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterystyka, uprawa, wartości oraz wykorzystanie w żywieniu</li> </ul>	<p>W01 W02 W04 U03 K01 K04</p>
T_06	<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>W01 W02 W04 U03 K01 K04</p>
T_07	<p>Zioła i przyprawy uprawiane w Polsce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zabiegi pielęgnacyjne, technologia uprawy, nawożenie oraz wartości odżywcze</li> <li>- Źródła i przyprawy sprowadzane z zagranicy i wykorzystane w gastronomii</li> </ul>	<p>W01 W02 W04 U03 K01 K04</p>

<b>Formy prowadzenia zajęć</b>	
<b>Efekt kształcenia</b>	<b>Formy zajęć</b>

	Wykład	Ćwiczenia	Lektorat	Seminarium	Praktyka zawodowa	Dyskusja	Prezentacja multimedialna	Praca z tekstem	Metody aktywizujące (np. „burza mózgów”)	Praca pisemna	Praca w grupach	Inna
W01	X	X										X
W02	X	X										X
W03	X	X										X
W04	X	X										X
U01	X	X										X
U02	X	X										X
U03	X	X										X
K01	X	X										X
K02	X	X										X
K03	X	X										X
K04	X	X										X

<b>Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia</b>				
<b>Efekt kształcenia</b>	<b>Na ocenę 2</b>	<b>Na ocenę 3</b>	<b>Na ocenę 4</b>	<b>Na ocenę 5</b>
W01	Nie ma ogólnej wiedzy związanej z produkcją roślinną i zwierzęcą	W stopniu dostatecznym ma ogólną wiedzę związaną z produkcją roślinną i zwierzęcą	W stopniu dobrym ma ogólną wiedzę związaną z produkcją roślinną i zwierzęcą	W stopniu bardzo dobrym ma ogólną wiedzę związaną z produkcją roślinną i zwierzęcą
W02	Nie zna i nie rozumie podstawowej terminologii związanej z produkcją roślinną i zwierzęcą	W stopniu dostatecznym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z produkcją roślinną i zwierzęcą	W stopniu dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z produkcją roślinną i zwierzęcą	W stopniu bardzo dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z produkcją roślinną i zwierzęcą
W03	Nie zna zasad promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	W stopniu dostatecznym zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	W stopniu dobrym zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	W stopniu bardzo dobrym zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy
W04	Nie posiada wiedzy o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu dostatecznym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu bardzo dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka
U01	Nie posiada specjalizacji	W stopniu dostatecznym	W stopniu dobrym	W stopniu bardzo dobrym

	stycznych umiejętności manualnych i ruchowych związanych z produkcją roślinną i zwierzęcą	nym posiada specjalistyczne umiejętności manualne i ruchowe związane z produkcją roślinną i zwierzęcą	posiada specjalistyczne umiejętności manualne i ruchowe związane z produkcją roślinną i zwierzęcą	brym posiada specjalistyczne umiejętności manualne i ruchowe związane z produkcją roślinną i zwierzęcą
U02	Nie potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie produkcji roślinnej i zwierzęcej	Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie produkcji roślinnej i zwierzęcej	Dobrze potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie produkcji roślinnej i zwierzęcej	Świetnie potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie produkcji roślinnej i zwierzęcej
U03	Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu produkcji roślinnej i zwierzęcej dla potrzeb praktyki gospodarczej	W stopniu dostatecznym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu produkcji roślinnej i zwierzęcej dla potrzeb praktyki gospodarczej	W stopniu dobrym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu produkcji roślinnej i zwierzęcej dla potrzeb praktyki gospodarczej	W stopniu bardzo dobrym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu produkcji roślinnej i zwierzęcej dla potrzeb praktyki gospodarczej
K01	Nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie	Niezbędnie rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	Bardzo dobrze rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
K02	Nie jest świadomy poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów	Nie jest w pełni świadomy swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów	Jest świadomy swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów	Jest w pełni świadomy swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów
K03	Nie jest świadomy etycznego wywierania odpowiedzialności za przeprowadzone działanie i przestrzegania etyki zawodowej	Nie jest w pełni świadomy etycznego wywierania odpowiedzialności za przeprowadzone działanie i przestrzegania etyki zawodowej	Jest świadomy etycznego wywierania odpowiedzialności za przeprowadzone działanie i przestrzegania etyki zawodowej	Jest w pełni świadomy etycznego wywierania odpowiedzialności za przeprowadzone działanie i przestrzegania etyki zawodowej
K04	Nie wykazuje aktywnej postawy świadomego konsumenta żywności	Ma problem z aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	Nie jest w pełni aktywny w postawie świadomego konsumenta żywności	Jest aktywny w postawie świadomego konsumenta żywności

<b>Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy</b>	<b>3 punkty ECTS</b>
	<b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b> - udział w wykładach ..... 15 godz.
Łączny nakład pracy studenta   15 godz.	
	<b>Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta:</b> - samodzielne studiowanie tematyki wykładów ..... 40 godz. - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie..... 20 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta   60 godz.

<b>Liczba punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych oraz bilans nakładu pracy</b>	<b>3 punkty ECTS</b>
	<b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b> - udział w wykładach..... 8 godz. - udział w ćwiczeniach..... 4 godz.
Łączny nakład pracy studenta   12 godz.	

	<b>Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samodzielne studiowanie tematyki wykładu..... 49 godz.</li> <li>- przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie..... 10 godz.</li> <li>- czas na przygotowanie projektu..... 4 godz.</li> </ul>
Łączny nakład pracy indywidualnej studenta	63 godz.

<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. Dzikie zwierzęta jako źródło żywności. PWRiL, Poznań.</li> <li>9. Czerwiński Z., Gawrońska-Kulesza A., Lenart S. 2009. Produkcja roślinna cz.1. 2009.</li> <li>10. Hejnowicz Z. 1980. Anatomia i histogeneza roślin naczyniowych. Warszawa 1980.</li> <li>11. Jasińska Z., Kotecki A. 1999. Szczegółowa uprawa roślin , T. 1, Wrocław 1999.</li> <li>12. Seidler-Łożykowska K. 2008. Odmiany roślin zielarskich, Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich 2008.</li> </ol>
<b>Literatura uzupełniająca</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czasopisma: Przemysł Spożywczy, Gospodarka Mięsna, Drobiarstwo.</li> <li>2. Szweykowska A., Szweykowski J. 2009. Botanika i systematyka, Wydawnictwo Naukowe PAN, Warszawa 2009.</li> </ol>

**Kierownik przedmiotu:**

prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

Adres mailowy: wlodzimierz.dolata@wshig.poznan.pl