



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i Gastronomia
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny/ niestacjonarny
SEMESTR	I, II/ I stopnia

Nazwa przedmiotu	Towaroznawstwo	I ROK HG_MKS_S_9 HG_MKS_NST_7
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ I semestr Studia niestacjonarne – 12 godz./ II semestr	
• Wykłady	Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr	
• Projekt	Studia niestacjonarne – 4 godz./ II semestr	
Cele kształcenia:	<ul style="list-style-type: none"> - zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami w obszarze towaroznawstwa - omówienie oceny towaroznawczej poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta - poznanie wiedzy na temat technik i metod określania jakości żywności, monitorowania - zapoznanie z zasadami bezpieczeństwa produkcji oraz z ich charakterystyką w zależności od sposobu przetwarzania - nabywanie umiejętności wyboru opakowania dla poszczególnych grup produktów 	

Efekty kształcenia dla przedmiotu		Towaroznawstwo	
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie do efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla dziedziny
W zakresie wiedzy			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem	K_W01	P6S_WK
W02	Zna i rozumie podstawową terminologię związaną z towaroznawstwem	K_W02	P6S_WK
W03	Definiuje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	K_W21	P6S_WK
W04	Posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem	K_W24	P6S_WK

	a zdrowiem człowieka		P6S_WG
W zakresie umiejętności			
U01	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu towaroznawstwa dla potrzeb praktyki gospodarczej	K_U05	P6S_UW
U02	Posiada umiejętność prowadzenia zdrowego stylu życia	K_U21	P6S_UW P6S_UU
W zakresie kompetencji			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	P6S_KK
K02	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	Inna
W01			X								X	
W02			X								X	
W03			X								X	
W04			X								X	
U01			X								X	
U02			X								X	
K01			X								X	
K02			X								X	

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Efekty kształcenia dla przedmiotu
Wykład/ćwiczenia		
T_01	Towaroznawstwo jako dziedzina nauki w produkcji żywności <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 	
T_02	Towaroznawstwo mięsa i drobiu <ul style="list-style-type: none"> – Skład chemiczny mięsa i drobiu – Zmiany poubojowe tkanki mięśniowej – Wady mięsa związane z nieprawidłowym przebiegiem procesu jego dojrzewania 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Metody towaroznawczej oceny mięsa 	
T_03	<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, skład chemiczny i wartość odżywcza - Podział ryb na grupy towarowe, sortymenty i grupy jakościowe - Metody oceny ryb świeżych - Charakterystyka i analiza towaroznawcza przetworów rybnych 	W01 W02 W03 W04 U01 U02 K01 K02
T_04	<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 	
T_05	<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 	
T_06	<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 	
T_07	<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 	
T_08	<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 	

Formy prowadzenia zajęć	
Efekt kształcenia	Formy zajęć

	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											
W02	X											
W03	X											
W04	X											
U01	X											
U02	X											
K01	X											
K02	X											

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01	Nie ma ogólnej wiedzy związanej z towaroznawstwem	W stopniu dostatecznym ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem	W stopniu dobrym ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem	W stopniu bardzo dobrym ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem
W02	Nie zna i nie rozumie podstawowej terminologii związanej z towaroznawstwem	W stopniu dostatecznym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z towaroznawstwem	W stopniu dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z towaroznawstwem	W stopniu bardzo dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z towaroznawstwem
W03	Nie potrafi zdefiniować i nie rozumie podstawowych pojęć z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	Nie potrafi zdefiniować ale rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	Potrafi zdefiniować i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	Świetnie definiuje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia
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 umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu towaroznawstwa dla potrzeb praktyki gospodarczej	W stopniu dostatecznym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu towaroznawstwa dla potrzeb praktyki gospodarczej	W stopniu dobrym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu towaroznawstwa dla potrzeb praktyki gospodarczej	W stopniu bardzo dobrym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu towaroznawstwa dla potrzeb praktyki gospodarczej
U02	Nie posiada umiejętności prowadze-	W stopniu dostatecznym posiada umiejęt-	W stopniu dobrym posiada umiejętność	W stopniu bardzo dobrym posiada umie-

	nia zdrowego trybu życia	ność prowadzenia zdrowego trybu życia	prowadzenia zdrowego trybu życia	jętność prowadzenia zdrowego trybu życia
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 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

Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy	2 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach 30 godz.
Łączny nakład pracy studenta	30 godz.
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... 10 godz. - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie..... 10 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta

Liczba punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych oraz bilans nakładu pracy dla semestru I	2 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach..... 8 godz.
Łączny nakład pracy studenta	8 godz.
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... 20 godz. - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie..... 22 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta

Liczba punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych oraz bilans nakładu pracy dla semestru II	2 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach..... 8 godz. - projekt..... 4 godz.
Łączny nakład pracy studenta	12 godz.
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... 20 godz. - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie..... 18 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta

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

	1985. 2. Świderski F (red). Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa 2003.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Kierownik przedmiotu:

dr Józef Zawadzki

Adres mailowy: jozef.zawadzki@wshig.poznan.pl