



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i Gastronomia Obsługa Ruchu Turystycznego Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	III / II stopnia

Nazwa przedmiotu	Zastosowanie produktów roślinnych w gastronomii	II ROK HG_MKS_S_6 HG_MKS_NST_7 ORT_MKS_S_6 ORT_MKS_NST_7 ZM_MKS_S_6 ZM_MKS_NST_7
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr	
• Wykład	Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr Studia niestacjonarne - 8 godz./ semestr	
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 dla przedmiotu		Zastosowanie produktów roślinnych w gastronomii	
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	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii	K_W01	P7S_WK

	związanej z kierunkiem turystyki i rekreacji		P7S_WG
W02	Ma rozszerzoną wiedzę o relacjach społecznych	K_W02	P7S_WK P7S_WG
W zakresie umiejętności			
U01	Potrafi analizować zjawiska gospodarcze w zakresie turystyki i rekreacji oraz prognozować oddziaływanie na środowisko naturalne	K_U06	P7S_UW
W zakresie kompetencji			
K01	Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	K_K01	P7S_KR
K02	Wykazuje się dociekliwością badawczą	K_K09	P7S_KK

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		
U01	X				X					X		
K01	X				X					X		
K02	X				X					X		

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Efekty kształcenia dla przedmiotu
Wykład/ćwiczenia		
T_01	Zapoznanie z warunkami produkcji roślin wykorzystywanych w gastronomii.	W01 W02 U01 K01 K02
T_02	Podstawowe informacje o morfologii i anatomii roślin ze szczególnym uwzględnieniem budowy części użytkowej mającej zastosowanie w gastronomii (na wybranych przykładach).	
T_03	Rolnictwo - baza surowców pochodzenia roślinnego	
T_04	Podstawowe surowce pochodzenia roślinnego (nasiona zbóż, roślin strączkowych, owoce, warzywa wykorzystywane w gastronomii).	
T_05	Zboża, warunki uprawy, rozpoznawanie, skład chemiczny, chemiczny i wartości odżywcze produktów zbożowych	
T_06	Rośliny okopowe stosowane w gastronomii, uprawa, rozpoznawanie i rodzaje produktów. Krajowe i zagraniczne surowce roślin okopowych dostępne na polskim rynku.	
T_07	Rośliny oleiste uprawa w Polsce i za granicą wykorzystanie surowców w gastronomii - wartości olejów	
T_08	Uprawa i wartości żywieniowe roślin strączkowych	

T_09	Zapoznanie słuchaczy z organizmami modyfikowanymi genetycznie i dyskusja nad tym, czy rośliny modyfikowane genetycznie to zagrożenie czy dobrodziejstwo nauki
T_10	Grzyby mikroskopowe, rodzaje i wykorzystywanie w gastronomii. Grzyby kapeluszowe, rozpoznawanie wartości odżywcze, smakowe, czy raczej zagrożenie?
T_11	Poznanie czynników obniżających jakość surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii, wynikających ze złego przechowywania.
T_12	Obniżanie plonu i jakości produktów pochodzenia roślinnego wykorzystanego w żywieniu na skutek chorób grzybowych porażających rośliny w warunkach polowych.
T_13	Analizowanie wpływu skażenia środowiska, nadmiernego nawożenia i stosowania pestycydów na jakość surowców pochodzenia roślinnego przeznaczonych do wykorzystania w gastronomii.
T_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.
T_15	Charakterystyka roślin toksycznych.

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					X	X		X			
W02	X					X	X		X			
U01	X					X	X		X			
K01	X					X	X		X			
K02	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	Nie ma rozszerzonej wiedzy w zakresie terminologii związanej z kierunkiem turystyki i rekreacji	W stopniu dostatecznym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z kierunkiem turystyki i rekreacji	W stopniu dobrym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z kierunkiem turystyki i rekreacji	W stopniu bardzo dobrym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z kierunkiem turystyki i rekreacji
W02	Nie ma rozszerzonej	W stopniu dostatecz-	W stopniu dobrym ma	W stopniu bardzo do-

	wiedzy o relacjach społecznych	nym ma rozszerzoną wiedzę o relacjach społecznych	rozszerzoną wiedzę o relacjach społecznych	brym ma rozszerzoną wiedzę o relacjach społecznych
U01	Nie potrafi analizować zjawisk gospodarczych w zakresie turystyki i rekreacji oraz prognozować ich oddziaływania na środowisko naturalne	Potrafi analizować zjawiska gospodarcze w zakresie turystyki i rekreacji oraz prognozować ich oddziaływanie na środowisko naturalne	Dobrze potrafi analizować zjawiska gospodarcze w zakresie turystyki i rekreacji oraz prognozować ich oddziaływanie na środowisko naturalne	Świetnie potrafi analizować zjawiska gospodarcze w zakresie turystyki i rekreacji oraz prognozować ich oddziaływanie na środowisko naturalne
K01	Nie rozumie potrzeby podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	Dobrze rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	Bardzo dobrze rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych
K02	Nie wykazuje się dociekliwością badawczą	W stopniu dostatecznym wykazuje się dociekliwością badawczą	W stopniu dobrym wykazuje się dociekliwością badawczą	W stopniu bardzo dobrym wykazuje się dociekliwością badawczą

Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy	3 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach.....30 godz.
Łączny nakład pracy studenta 30 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - przygotowanie prezentacji multimedialnej.....10 godz. - udział w konsultacjach.....5 godz. - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu.....15godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 30 godz.

Liczba punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych oraz bilans nakładu pracy	3 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach.....8 godz.
Łączny nakład pracy studenta 8 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - przygotowanie prezentacji multimedialnej.....12 godz. - udział w konsultacjach.....5 godz. - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu.....50 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 67 godz.

Literatura podstawowa	<ol 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	<ol 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. Libudysz, Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego

Kierownik przedmiotu:

prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

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