

| | |
|--|--|
| M uu_uu | M ZTS1 63/2 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Zielarstwo i Terapie Roślinne |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Produkty roślinne w gastronomii Plants products in gastronomy |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | fakultatywny |
| Poziom modułu kształcenia | studia pierwszego stopnia stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | VII |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | 5 (2,2/2,8) |
| Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej | Dr Rafał Papliński |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych |
| Cel modułu | Zapoznanie studenta z podstawowymi metodami przetwarzania i możliwością zastosowania produktów roślinnych w przemyśle |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów. | Definicje i klasyfikacja żywności minimalnie przetworzonej. Wpływ procesów fizjologicznych (oddychanie, transpiracja, produkcja etylenu) na jakość owoców i warzyw o minimalnym stopniu przetworzenia. Współczesne trendy w produkcji żywności fermentowanej, probiotycznej, innowacje z pakowaniem żywności. Współczesne trendy w konsumenckich preferencjach i oczekiwaniach Polaków w zakresie produkcji i jakości żywność. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | Behnsilian D., Regier M., Stahl M., 2003: New methods in food processing. INRA France; Jongen W., 2002: Fruit and vegetable processing. Improving quality. CRC Press Boca Raton; Bednarski W., Reys A. (red.) Biotechnologia żywności, PWN, Warszawa, 2003 Pijanowski E., Mrożewski S., Horubała A., Jarczyk A., 1973: Technologia produktów owocowych i warzywnych., t. 1 WPLiS, Warszawa; Pijanowski E., Mrożewski S., Jarczyk A., Drzazga B., 1976: Technologia produktów owocowych i warzywnych., t. 2 WPLiS, Warszawa; Jarczyk A., Płocharski W., 2010: Technologia produktów owocowych i warzywnych t. I i II., Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomiczna Czasopisma: Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przemysł Spożywczy, Żywność, Tłuszcze Jadalne, Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład. Ćwiczenia laboratoryjne, analiza ilościowa i jakościowa produktów roślinnych. Prezentacje multimedialne. Opracowanie projektu wykorzystania wybranego produktu roślinnego w gastronomii |

