

M uu_uu	M ZTN1 62/2
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, niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	VIII
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (1,5/3,5)
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 żywności,
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., Reps 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

