

Course title:	Quality of raw materials and food products			Code
Field of study:	Tourism and recreation			Year/semester: 3/6
Specialization::	Hotel management and catering industry			Modes: F/E
Number of hours / semester: 15/12				ECTS credits: 4
Lectures: 15/8	Classes:	Laboratories:	Projects: 0/4	

Department: Hotel Management and Catering Industry

e-mail: wshig@wshig.poznan.pl

Course position in the study programme :

- field course

Objectives:

- to acquaint students with the influence of raw materials and technological processes on the quality and nutritious value of food products and drinks in catering industry .

Course contents:

1. Carbohydrates as components of food:

- the source of carbohydrates, physical-chemical transformations in the culinary process

2. Proteins as food components:

- the source and division of proteins, the structure of proteins, endogenous and exogenous amino acids
- the transformation of proteins and amino acids in the culinary process
- the Maillard reaction, the Strecker reaction

3. The animal and vegetable fats as food components:

- the chemical structure of fat, structure of fatty acids, saturated acids, unsaturated acids
- acids: Omega 3, Omega 6.
- the process of the fats depravation - becoming rancid
- the fatty acids as precursors of the strange taste and scent

4. The taste-aromatic substances coming into being in the process of the culinary processing.
Functional additions to food.

5. Non - alcoholic drinks:

- fertilizing and the quality of drinking water
- spring and mineral water
- the production and quality of sped waters
- fruit juice: production and quality

6. Alcoholic drinks:

- unflavored and fine vodka
- the production and quality of beer
- the production and quality of whisky
- production and quality of wine
- the production and quality of brandy and cognacs
- taste and aromatic compounds of fermented drinks

Teaching methods: lectures, project (extramural course)

Assessment methods: written quizzes, project assessment, examination

Recommended reading:

Compulsory:

1. Jargoń R., Obsługa konsumenta cz. 1 i 2. WSiP, Warszawa 2000

Supplementary:

1. Gawęcki J., Hryniewiecki Ł., Żywnienie człowieka. Wydawnictwo Naukowe PWN 2000
2. Sikorski Z., Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT Warszawa 1996
3. Kołożyn – Krajewska D. Higiena produkcji żywności SGGW Warszawa 2003
4. Gąsiorowski H. Pszenica – Chemia i Technologia. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Poznań 2004
5. Jegorow G.A. Mąka – Rys historyczny rozwoju przemiału ziarna pszenicy. Wydawnictwo Chlebproinform Moskwa 2003
6. Kunze W., Technologia piwa i słodu. Wydawnictwa Piwochmiel Warszawa 1999

7. Rutkowski A., Gwiazda S., Dąbrowski K., Czapski J., Kamiński E., Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Wydawnictwo Agro & Food Technology Warszawa 1997
8. Tauber R.D., Kamiński E. Substancje smakowo – zapachowe żywności. Rocznik naukowy WSHiG Zeszyt VI Poznań 2004
9. Baryłko – Piekielna N. Zarys analizy sensorycznej żywności. WNT Warszawa 1975
10. Barałkiewicz D. Jakość wody do picia w Poznaniu. Poznań 2002 ISBN83
11. Belitz H.D., Grosch W., Schieberle P. Food chemistry. Springer, Berlin 2004
12. Kamiński E., Kozłowska L., Przybylski R. Warunki powstawania lotnych związków zapachowych w reakcji aminokwasy/cukry w układach modelowych. Roczniki Akademii Rolniczej w Poznaniu CHLI 1982
13. Zienkiewicz R. Sztuka wina. Alma – Pres Warszawa 1996
14. Potęga warzyw. Reader's Digest Warszawa 2005
15. Carper Jean. Żywność Twój cudowny lek. Hannah Publishing, Londyn 1995
16. Zeuthen P., Cheftel J.C., Eriksson C., Liviko P. Processing and Quality of Foods. Elsevier applied Science, London 1990
17. Klimek R. Olejki eteryczne. Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1957