

Course title:	<b>Science of commodities</b>				Code:
Field of study:	<b>Tourism and recreation</b>				Year/Semester: <b>I</b>
Specialization:	<b>Hotel management and catering industry</b>				Modes: <b>F/E</b>
Number of hours / semester <b>30/20</b>					ECTS credits: <b>5</b>
Lectures: <b>30/16</b>	Classes:	Laboratories:	Projects: <b>0/4</b>	Seminars:	

**Department: Hotel Management and Catering Industry**

e-mail: wshig@wshig.poznan.pl

**Course position in the study programme:**

- specialization course

**Objectives:**

- to assess the influence of factors determining food quality

**Course contents:**

- a description of plant and animal raw materials, their technological usefulness and the level of processing

**Teaching methods:** lecture, project (extramural course)

**Assessment methods:** credit with a grade

**Recommended reading:**

1. Świderki F. Towaroznawstwo produktów spożywczych. SGGW, 1998.
2. Mac T.A. Kołożyn-Krajewska D. Towaroznawstwo artykułów żywnościowych. WSiP, 1990.
3. Lempka A. Towaroznawstwo produkty spożywcze. PWE, 1985.
4. Flarczyk E., Górecka D., Korczak J. Towaroznawstwo produktów spożywczych. Wyd. AR Poznań, 2006.
5. Świderki F. Towaroznawstwo żywności przetworzonej. SGGW, 2003.
6. Łatka H. Technologia i Towaroznawstwo. WSiP, 2003.
7. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Skrzypek M. Towaroznawstwo. WSiP, 2003.