

Przedmiot:	Jakość produktów spożywczych i napojów w gastronomii				Kod:
Kierunek:	Turystyka i rekreacja				Rok/Semestr: II stopień/1/1-2
Specjalność:	Hotelarstwo i Gastronomia				Tryby: S/NS
Liczba godzin / semestr: 60/24					Punkty ECTS: 8
Wykłady: 60/16	Ćwiczenia:	Laboratoria:	Projekty: 0/8	Seminaria:	

1. Wykładowca/y:

kierownik przedmiotu:

prof. dr hab. Edward Kamiński

e-mail: edward.kaminski@wshig.poznan.pl

prowadzący:

prof. dr hab. Edward Kamiński

e-mail: edward.kaminski@wshig.poznan.pl

2. Katedra: Hotelarstwa i Gastronomii

e-mail: wshig@wshig.poznan.pl

3. Rodzaj przedmiotu: obowiązkowy

4. Miejsce przedmiotu w programie studiów (rodzaj przedmiotu): przedmiot specjalizacyjny

5. Wymagania wstępne i dodatkowe:

Przedmioty wprowadzające: „Towaroznawstwo” i „Żywnienie Człowieka” na studiach I stopnia

6. Cel przedmiotu:

1 semestr

1. Przekaz podstawowej wiedzy z zakresu napojów niealkoholowych
2. Przekaz podstawowej wiedzy z zakresu napojów alkoholowych.

2 semestr

Przekaz wiedzy z zakresu:

1. Węglowodany jako składniki pożywienia.
2. Białko jako składnik pożywienia.
3. Tłuszcze zwierzęce i roślinne jako składniki pożywienia.
4. Substancje smakowo – zapachowe powstające w procesie obróbki kulinarnej.

7. Efekty kształcenia:

Wiedza:

1. Znajomość składu chemicznego surowców i zmian fizykochemicznych zachodzących w procesie produkcji napojów niealkoholowych i alkoholowych.
2. Znajomość wzorów strukturalnych węglowodanów, aminokwasów i kwasów tłuszczowych.

Umiejętności:

Umiejętność obsługi gości hotelowych w gastronomii i znajomość podstawowych dań i napojów.

Inne kompetencje (personalne i społeczne)

Aktywna postawa wobec konsumentów w gastronomii.

8. Metody dydaktyczne:

wykłady z użyciem metod eksponujących – prezentacje multimedialne przy użyciu komputera i prezentacje na foliach przy użyciu rzutnika pisma, dyskusja dydaktyczna

9. Forma i warunki zaliczenia przedmiotu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia z przedmiotu, a także formę i warunki zaliczenia poszczególnych form zajęć wchodzących w zakres danego przedmiotu:

- egzamin pisemny w postaci projektów
- egzamin ustny – potwierdzenie znajomości przedmiotu

10. Elementy składowe oceny końcowej:

projekt – 50%, egzamin ustny – 50%

11. Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia efektów w godzinach:

czas na lektury i przygotowanie projektu – 15 godzin, czas na napisanie projektu – 5 godzin, czas na przygotowanie się do egzaminu ustnego – 10 godzin , razem 30 godzin

12. Treści merytoryczne przedmiotu:

1. Napoje niealkoholowe: uzdatnianie wody pitnej, dezynfekcja wody pitnej, oznaczenie twardości wody, skład wód mineralnych, produkcja wód gazowanych.
2. Napoje alkoholowe: podstawa fermentacji przy użyciu drożdży – wzory chemiczne, procesy produkcji słodu, piwa, whisky, wódki, wina, brandy i koniaków.
3. Węglowodany jako składniki pożywienia
 - budowa węglowodanów prostych i złożonych, źródło węglowodanów w żywności, przemiany fizykochemiczne w procesie fermentacji i w wyrobach kulinarnych.
4. Białko jako składnik pożywienia
 - budowa białek, aminokwasy endogenne i egzogenne, źródła i podział białek,
 - przemiany białek i aminokwasów w procesie kulinarnym
 - reakcja Maillarda, reakcja Streckera.
5. Tłuszcze zwierzęce i roślinne jako składniki pożywienia
 - budowa chemiczna tłuszczu, budowa kwasów tłuszczowych, kwasy nasycone, kwasy nienasycone
 - kwasy Omega 3, Omega 6.
 - proces psucia się tłuszczu – jęłczenie
 - kwasy tłuszczowe jako prekursorsy obcego smaku i zapachu.
6. Substancje smakowo – zapachowe powstające w procesie obróbki kulinarnej

13. Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia danego przedmiotu:

Literatura obowiązkowa:

1. Barańkiewicz D. Jakość wody do picia w Poznaniu. Poznań 2002 ISBN83
2. Sikorski Z., Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT Warszawa 1996
3. Gawęcki J., Hryniewiecki Ł., Żywnienie człowieka. Wydawnictwo Naukowe PWN 2000
4. Kołożyn – Krajewska D. Higiena produkcji żywności. SGGW Warszawa 2003
5. Kunze W. Technologia piwa i siodu. Wydawnictwa Piwochmiel Warszawa 1999
6. Baryłko – Piekielna N. Zarys analizy sensorycznej żywności. WNT Warszawa 1975

Literatura uzupełniająca:

1. Gąsiorowski H. Pszenica – Chemia i Technologia. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Poznań, 2004
2. Tauber R.D., Kamiński E. Substancje smakowo – zapachowe żywności. Roczniki Naukowe WSHiG, Zeszyt VI, Poznań 2004
3. 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

14. Język wykładowy: polski, angielski, rosyjski

15. Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu
nie dotyczy