

Harmonogram ćwiczeń
Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo
Dietetyka I rok
Rok akademicki 2023/2024

1. Zajęcia wprowadzające - dr n. farm. Izabela Bolesławska

22.02.2024 r.	8.00 – 10.15	Grupa 1.1
	11.30 – 13.45	Grupa 1.2
23.02.2024 r.	8.00 – 10.15	Grupa 2.1
	11.30 – 13.45	Grupa 2.2

2. Tradycyjne i nowoczesne techniki przygotowania i sporządzania potraw. Ocena zmian składu produktu pod wpływem procesów technologicznych
– mgr inż. Grzegorz Kosewski

Piśmiennictwo:

- *PLIK PDF NA STRONIE*
- *Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. Ogólna Technologia żywności. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. Warszawa. 2004. r.5. str. 165-198 (bez wzorów i schematów)*

29.02.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
01.03.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2

3. Zastosowanie soli, środków słodzących i przypraw w technologii potraw. Ocena siły słodzącej różnych rodzajów środków słodzących. Wpływ zastosowania środków słodzących na smakowość, konsystencję i wartość odżywczą produktu
- dr n.med. Anna Główna

Piśmiennictwo:

- *Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2011, r. VII*

07.03.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
08.03.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2

4. Podstawy projektowania zakładów żywienia zbiorowego – dr n.med. Anna Główna

Piśmiennictwo:

- *PLIK PDF NA STRONIE*

14.03.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
15.03.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1

	11.30 – 14.45	Grupa 2.2
<p>5. Strukturotwórcza rola jaj w technologii potraw – mgr inż. Grzegorz Kosewski</p> <p>Piśmiennictwo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): <i>Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego</i>. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2011, r. XIII. Jaja spożywcze i przetwory jajowe. • Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. <i>Ogólna Technologia żywności</i>. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. Warszawa. 2004. r.2.12.4. (str. 79-80 wers od Jaja), r. 2.9 (str.67-69), r. 19.3.4 (str. 519-520) 		
21.03.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
22.03.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2
<p>6. Zastosowanie tłuszczów pokarmowych w technologii potraw. Ocena towaroznawcza tłuszczów i ich przydatność w procesach technologicznych - mgr inż. Grzegorz Kosewski</p> <p>Piśmiennictwo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): <i>Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego</i>, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2011, r. VIII. Tłuszcze jadalne • Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. <i>Ogólna Technologia żywności</i>. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. Warszawa. 2004. R.2.6 (str.61-64), r. 8.4 i 8.5 (str. 250-253), r. r. 15.4.3, r. 19.4.6 (str.527 – 528) 		
04.04.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
05.04.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2
<p>7. Ocena towaroznawcza mąk i makaronów oraz potraw przygotowanych z ich wykorzystaniem. Sporządzanie potraw na bazie mąk i makaronów. Ocena różnic zawartości składników w zależności od zastosowanego rodzaju mąki – dr n.med. Anna Morawska</p> <p>Piśmiennictwo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): <i>Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego</i>, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2011, r. I (podrozdział 1. Wstęp, 2. Mąka, 5. Makarony) 		
11.04.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
12.04.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2
<p>8. Ocena towaroznawcza oraz technologia sporządzania ciast różnymi metodami. Porównanie składu ciast i ciasteczek - dr n. med. Anna Morawska</p> <p>Piśmiennictwo:</p>		

- *PLIK PDF NA STRONIE*

18.04.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
19.04.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2

9. Wypiek pieczywa pszennego, pszenno-żytniego, żytniego – ocena towaroznawcza, sensoryczna i odżywcza. Ocena różnic w składzie w zależności od rodzaju pieczywa - dr n. med. Anna Morawska

Piśmiennictwo:

- *MATERIAŁY WYKŁADOWE*

25.04.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
26.04.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2

10. Technologia potraw z mięsa drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych. Przygotowanie mięsa różnymi metodami oraz ocena towaroznawcza i analityczna - dr n. med. Anna Morawska

Piśmiennictwo:

- *MATERIAŁY WYKŁADOWE*

09.05.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
10.05.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2

11. Zastosowanie ziemniaków w technologii potraw. Ocena przydatności odmianowej na przykładzie ziemniaka - dr n. med. Anna Morawska

Piśmiennictwo:

- *Leszczyński W.: Żywieniowa wartość ziemniaka i przetworów ziemniaczanych (Przegląd literatury). Biuletyn Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin, 2012, 266: 5-20*
- *Zarzecka K., Gugala M., Zarzecka M.: Ziemniak jako dobre źródło składników odżywczych. Postępy Fitoterapii, 2013, 3:191-194*

16.05.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
17.05.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2

12. Technologia potraw z ryb. Przygotowanie ryb różnymi metodami oraz ocena towaroznawcza i analityczna - dr n. med. Anna Morawska

Piśmiennictwo:

- Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): *Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego*, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2011, r. XI Ryby i „owoce morza”

23.05.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
24.05.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2

**13. Wykorzystanie nasion roślin strączkowych w technologii potraw. Ocena towaroznawcza i odżywcza różnych nasion roślin strączkowych. Wpływ obróbki technologicznej na zmiany jakościowo-ilościowe w produkcie
- dr n. med. Anna Morawska**

Piśmiennictwo:

- Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): *Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego*, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2011, r. VI Nasiona roślin strączkowych

06.06.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
07.06.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2

14. Ocena towaroznawcza warzyw i owoców. Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo-ilościowe w produkcie - dr n. med. Anna Morawska

Piśmiennictwo:

- Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): *Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego*, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2011, r. III Owoce i warzywa krajowe oraz r. V Owoce południowe i orzechy (podrozdział 1, 2 (2.1 – 2.5), 3 (podrozdział 3.1))

13.06.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
14.06.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2

**15. Ocena towaroznawcza i odżywcza mleka i jego przetworów. Technologia potraw z mleka i produktów mlecznych. Ocena różnic w składzie produktów mleczarskich
- mgr Michalina Banaszak**

Piśmiennictwo:

- Procnier A. (red.): *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Część 1*, Wyd. WSiP, Wydanie 16, r. XI Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej, s.224-256

20.06.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2

21.06.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2
16. Odróbki - dr n. farm. Izabela Bolesławska		
27.06.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 1.1
	11.30 – 14.45	Grupa 1.2
28.06.2024 r.	8.00 – 11.15	Grupa 2.1
	11.30 – 14.45	Grupa 2.2