

**Tytuł przedmiotu:** *Technologia Produktów Pochodzenia Roślinnego*

**Kierunek:** Gastronomia i Hotelarstwo

**Tryb studiów:** niestacjonarne

**Stopień studiów:** inżynierskie

**Rok studiów:** 2

**Semestr:** zimowy

**Wykłady:**

**Dzień tygodnia:** sobota

**Godziny:** *16.00-17.00*

**Sala:** *1116*

Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	04.10.2025	Podział żywności pochodzenia roślinnego, podstawowe definicje. Żywność pochodzenia roślinnego jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych.
2	18.10.2025	Charakterystyka substancji antyodżywczych i alergizujących pochodzenia roślinnego. Grzyby jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych.
3	08.11.2025	Technologia przetwarzania ziemniaków i innych produktów skrobiowych (kukurydza, tapioka, zboża chlebowe) oraz nasion roślin strączkowych. Otrzymywanie skrobi – ich właściwości i zastosowanie w technologii żywności.
4	22.11.2025	Przetwarzanie wybranych owoców – pozyskiwanie pektyn, ocena ich właściwości, zastosowanie w żywności i żywieniu.
5	06.12.2025	Zboża niechlebowe jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Ocena przydatności zbóż niechlebowych do przemysłowego przetwarzania.
6	20.12.2025	Technologia otrzymywania, herbaty i kawy oraz metody przetwarzania surowców zielarskich.
7	17.01.2026	Technologia przetwarzania produktów roślinnych oleistych – otrzymywanie olejów natywnych.

**Ćwiczenia - grupa 1**

**Dzień tygodnia:** niedziela

**Godziny:** *14.00-16.00*

**Sala:** *1083*

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	05.10.2025	Charakterystyka technologiczno – żywieniowa wybranych produktów roślinnych o właściwościach prozdrowotnych, w tym ziół przyprawowych.	<i>fartuch laboratoryjny</i>
2	19.10.2025	Ocena przydatności różnych zbóż niechlebowych do przemysłowego przetwarzania – porównanie jakości mąk i kasz ze zbóż niechlebowych	<i>fartuch laboratoryjny</i>
3	09.11.2025	Charakterystyka technologiczno – żywieniowa przetworów z ziemniaka: grysy, kostka, płatki, puree	<i>fartuch laboratoryjny</i>
4	23.11.2025	Charakterystyka technologiczno – żywieniowa nasion roślin strączkowych i produktów ich przetworzenia.	<i>fartuch laboratoryjny</i>
5	07.12.2025	Źródła, technologie pozyskiwania i właściwości składników pochodnych czystych: skrobie, inulina, oligofruktoza.	<i>fartuch laboratoryjny</i>
6	21.12.2025	Źródła, technologie pozyskiwania i właściwości składników pochodnych czystych: pektyny, hydrokoloidy.	<i>fartuch laboratoryjny</i>
7	18.01.2026	Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń.	<i>fartuch laboratoryjny, kolokwium końcowe</i>