

Spis treści

WPROWADZENIE.....	5
CZĘŚĆ I. ASPEKTY PROZDROWOTNE ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	7
1. Oferta prozdrowotna w gastronomii na przykładzie rynku warszawskiego Czarnecka-Skubina Ewa, Rzeźnicki Piotr.....	9
2. Znaczenie produktów o obniżonej kaloryczności w żywieniu współczesnego człowieka Nowak Dorota, Piotrowski Michał.....	24
3. Możliwości wykorzystania filozofii wellness do propagowania idei racjonalnego żywienia Nowak Dorota, Bąk Monika.....	36
4. Rola ziemniaka w żywieniu, turystyce i rekreacji Andrejko Dariusz, Czarnecka-Skubina Ewa, Dutkowska Beata, Panasiewicz Marian	46
5. Wykorzystanie ziemniaków w przemyśle spożywczym i gastronomii Stasiak Dariusz M.....	60
CZĘŚĆ II. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI W TURYSTYCE I REKREACJI	73
1. Ocena bezpieczeństwa zdrowotnego oraz wartości odżywczej dań mięsnych serwowanych w jednej z lubelskich restauracji o charakterze ludowym Latoch Agnieszka	75
2. Weryfikacja dobrych praktyk i systemu HACCP w kuchni sanatorium Trafiałek Joanna, Kołożyn-Krajewska Danuta	88
3. Dobre praktyki żywienia w gospodarstwach agroturystycznych Krupa Jan, Dec Beata	97
4. Bezpieczeństwo usług gastronomicznych na przykładzie wybranego zakładu gastronomii systemowej Rosiak Elżbieta, Łosiewska Wioleta	113
5. Analiza ergonomii stanowisk pracy na terenie kuchni oraz na zapleczu sal wielofunkcyjnych warszawskich hoteli reprezentacyjnych Grzebińska Wiesława, Latos Martyna	123
CZĘŚĆ III. GASTRONOMIA JAKO MIEJSCE REKREACJI	137
1. Nowe trendy na rynku usług gastronomicznych na przykładzie gastronomii indywidualnej w Warszawie Zdun Natalia, Czarnecka-Skubina Ewa	139

2. Gastronomia w centrach handlowych - współczesne miejsce spędzania wolnego czasu Czarniecka-Skubina Ewa, Lipa Piotr, Andrejko Dariusz	156
3. Współczesna gastronomia hotelowa Granecka-Wrzosek Bożena	174
CZEŚĆ IV. ŻYWNOSĆ JAKO PRODUKT TURYSTYCZNY	183
1. Charakterystyka kuchni krajów basenu Morza Śródziemnego Jaworska Danuta, Wojtal Sonia	185
2. Miód pitny jako tradycyjny trunek kuchni polskiej Andrejko Dariusz, Włodarczyk Katarzyna, Zawisłak Kazimierz, Nadulski Rafał	198
3. Regionalne browary jako produkt turystyczny Szczepańska Agnieszka, Czarniecka-Skubina Ewa	206
4. Małe browary i ich znaczenie dla rozwoju turystyki kulinarnej Grochowicz Józef, Kozłowska Katarzyna, Zawisłak Kazimierz..	222
5. Produkty tradycyjne i regionalne elementem promocji regionu Krupa Jan, Dec Beata.....	232
6. Powidła śliwkowe markowym produktem turystycznym parku krajobrazowego doliny dolnej Wisły Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena.....	250
7. „Kraina w kratę” jako markowy produkt turystyki wiejskiej prezentujący pomorskie tradycje kulinarne na terenie muzealnej zagrody w Swołowie Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik.....	269
8. Pieczywo jako produkt turystyki kulinarnej w Polsce Dominik Piotr.....	292
9. Surowcowe i technologiczne uwarunkowania produkcji chleba w wybranych rejonach świata Korzeniowska-Ginter Renata.....	304