

Tytuł przedmiotu:	<i>Ogólna Technologia Żywności</i>	
Kierunek:	Dietetyka	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	licencjackie	
Rok studiów:	1	
Semestr:	zimowy	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	czwartek	
Godziny:	12:00-14:00	
Sala:	aula 2	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	02.10.2025	Definicja, zakres terminologia w technologii żywności.
2	09.10.2025	Operacje i procesy fizykochemiczne w technologii żywności.
3	16.10.2025	Operacje i procesy jednostkowe w technologii żywności. Operacje mechaniczne i termiczne.
4	23.10.2025	Utrwalanie żywności metodą obniżenia aktywności wody - metody osmoaktywne, zagęszczanie, suszenie.
5	30.10.2025	Chemiczne utrwalanie żywności - klasyfikacja substancji dodatkowych. Konserwanty.
6	06.11.2025	Chemiczne utrwalanie żywności - barwniki, przeciwutleniacze, substancje słodzące.
7	13.11.2025	Termiczne metody utrwalania żywności – pasteryzacja.
8	20.11.2025	Termiczne metody utrwalania żywności – sterylizacja.
9	27.11.2025	Utrwalanie żywności metodą chłodzenia i zamrażania.
10	04.12.2025	Zastosowanie procesów biotechnologicznych w technologii żywności. Proces technologiczny produkcji biomasy.
11	11.12.2025	Zastosowanie enzymów w technologii żywności.
12	18.12.2025	Technologie wybranych branż przemysłu spożywczego. Przemysł fermentacyjny.
13	08.01.2026	Technologie wybranych branż przemysłu spożywczego. Przetwórstwo surowców olejarskich.
14	15.01.2026	Charakterystyka wybranych surowców olejarskich (olej palmowy i kokosowy).
15	22.01.2026	Przygotowanie do egzaminu.