

Tytuł przedmiotu:	<i>Surowce spożywcze</i>		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	<i>13.00-14.00</i>		
Sala:	<i>A4</i>		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	06.10.2025	Charakterystyka i znaczenie żywieniowe (wartość odżywcza i zawartość substancji o charakterze antyoksydacyjnym) warzyw korzeniowych, liściowych i rzepowatych	
2	13.10.2025	Charakterystyka i znaczenie żywieniowe (wartość odżywcza i zawartość substancji o charakterze antyoksydacyjnym) warzyw kapustnych i cebulowych	
3	20.10.2025	Charakterystyka i znaczenie żywieniowe (wartość odżywcza i zawartość substancji o charakterze antyoksydacyjnym) warzyw psiankowatych	
4	27.10.2025	Charakterystyka i znaczenie żywieniowe (wartość odżywcza i zawartość substancji o charakterze antyoksydacyjnym) warzyw dyniowatych	
5	03.11.2025	Charakterystyka i znaczenie żywieniowe (wartość odżywcza i zawartość substancji o charakterze antyoksydacyjnym) owoców, ze szczególnym uwzględnieniem owoców ziarnkowych	

6	10.11.2025	Charakterystyka i znaczenie żywieniowe (wartość odżywcza i zawartość substancji o charakterze antyoksydacyjnym) owoców pestkowych	
7	17.11.2025	Charakterystyka i znaczenie żywieniowe (wartość odżywcza i zawartość substancji o charakterze antyoksydacyjnym) owoców jagodowych	
8	24.11.2025	Charakterystyka i znaczenie żywieniowe (wartość odżywcza i zawartość substancji o charakterze antyoksydacyjnym) roślin zbożowych	
9	01.12.2025	Budowa jaja oraz jego wartość odżywcza z uwzględnieniem wybranych czynników środowiskowych i genetycznych	
10	08.12.2025	Wartość odżywcza tkanki mięsnej oraz jej jakość z uwzględnieniem gatunków zwierząt gospodarskich oraz wybranych czynników środowiskowych i genetycznych	
11	15.12.2025	Ziemniaki jadalne - wartość odżywcza i typy kulinarne	
12	05.01.2026	Ziemniaki jadalne - przydatność użytkowa	
13	12.01.2026	Charakterystyka i znaczenie żywieniowe (wartość odżywcza i zawartość substancji o charakterze antyoksydacyjnym) warzyw strączkowych	
14	19.01.2026	Charakterystyka i znaczenie żywieniowe przypraw	
15	26.01.2026	Wartość odżywcza mleka krowiego z uwzględnieniem wybranych czynników środowiskowych i genetycznych	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	9.00-10.00		
Sala:	1098		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw z grup: liściowych, dyniowatych i psiankowatych	przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch

2	08.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw korzeniowych i rzepowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
3	15.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw kapustnych i cebulowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
4	22.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
5	29.10.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa orzechów oraz wybranych gatunków owoców	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
6	05.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa ziemniaków jadalnych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
7	12.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw strączkowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
8	19.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mleka krowiego i koziego metodą organoleptyczną oraz z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
9	26.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa roślin zbożowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
10	03.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa jaj kurzych z uwzględnieniem wybranych metod	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
11	10.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem metody organoleptycznej	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
12	17.12.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków ryb i owoców morza (Referaty 2)	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
13	07.01.2026	Charakterystyka możliwości zastosowania surowców w diecie wegańskiej i wegetariańskiej	<i>przygotowanie dotyczące tematu ćwiczenia, fartuch</i>
14	14.01.2026	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
15	21.01.2026	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa roślin przyprawowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>

Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	10.00-11.00		
Sala:	1098		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw korzeniowych i rzepowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
2	14.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw kapustnych i cebulowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
3	21.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
4	28.10.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa orzechów oraz wybranych gatunków owoców	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
5	04.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa ziemniaków jadalnych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
6	18.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mleka krowiego i koziego metodą organoleptyczną oraz z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
7	25.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa roślin zbożowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
8	02.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa jaj kurzych z uwzględnieniem wybranych metod	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
9	09.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem metody organoleptycznej	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
10	16.12.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków ryb i owoców morza (Referaty 2)	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
11	13.01.2026	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>

12	20.01.2026	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa roślin przyprawowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
13	27.01.2026	Charakterystyka możliwości zastosowania surowców w diecie wegańskiej i wegetariańskiej	<i>przygotowanie dotyczące tematu ćwiczenia, fartuch</i>
14	28.01.2026 (odrabianie za 11.11.25)	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw strączkowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
15	29.01.2026 (odrabianie za 06.01.26)	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw z grup: liściowych, dyniowatych i psiankowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	16.00-17.00		
Sala:	1098		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw korzeniowych i rzepowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
2	14.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw kapustnych i cebulowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
3	21.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
4	28.10.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa orzechów oraz wybranych gatunków owoców	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
5	04.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa ziemniaków jadalnych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
6	18.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mleka krowiego i koziego metodą organoleptyczną oraz z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
7	25.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa roślin zbożowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
8	02.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa jaj kurzych z uwzględnieniem wybranych metod	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>

9	09.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem metody organoleptycznej	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
10	16.12.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków ryb i owoców morza (Referaty 2)	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
11	13.01.2026	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
12	20.01.2026	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa roślin przyprawowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
13	27.01.2026	Charakterystyka możliwości zastosowania surowców w diecie wegańskiej i wegetariańskiej	<i>przygotowanie dotyczące tematu ćwiczenia, fartuch</i>
14	28.01.2026 (odrabianie za 11.11.25)	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw strączkowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
15	29.01.2026 (odrabianie za 06.01.26)	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw z grup: liściowych, dyniowatych i psiankowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	9.00-10.00		
Sala:	1098		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw z grup: liściowych, dyniowatych i psiankowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
2	09.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw korzeniowych i rzepowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
3	16.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw kapustnych i cebulowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
4	23.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>

5	30.10.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa orzechów oraz wybranych gatunków owoców	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
6	06.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa ziemniaków jadalnych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
7	13.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw strączkowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
8	20.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mleka krowiego i koziego metodą organoleptyczną oraz z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
9	27.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa roślin zbożowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
10	04.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa jaj kurzych z uwzględnieniem wybranych metod	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
11	11.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem metody organoleptycznej	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
12	18.12.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków ryb i owoców morza (Referaty 2)	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
13	08.01.2026	Charakterystyka możliwości zastosowania surowców w diecie wegańskiej i wegetariańskiej	<i>przygotowanie dotyczące tematu ćwiczenia, fartuch</i>
14	15.01.2026	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
15	22.01.2026	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa roślin przyprawowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 5			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	14.00-15.00		
Sala:	1098		

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw z grup: liściowych, dyniowatych i psiankowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
2	09.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw korzeniowych i rzepowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
3	16.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw kapustnych i cebulowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
4	23.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
5	30.10.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa orzechów oraz wybranych gatunków owoców	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
6	06.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa ziemniaków jadalnych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
7	13.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw strączkowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
8	20.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mleka krowiego i koziego metodą organoleptyczną oraz z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
9	27.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa roślin zbożowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
10	04.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa jaj kurzych z uwzględnieniem wybranych metod	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
11	11.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem metody organoleptycznej	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
12	18.12.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków ryb i owoców morza (Referaty 2)	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
13	08.01.2026	Charakterystyka możliwości zastosowania surowców w diecie wegańskiej i wegetariańskiej	<i>przygotowanie dotyczące tematu ćwiczenia, fartuch</i>
14	15.01.2026	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>

15	22.01.2026	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa roślin przyprawowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 6			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	14.00-15.00		
Sala:	1098		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw z grup: liściowych, dyniowatych i psiankowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
2	08.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw korzeniowych i rzepowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
3	15.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw kapustnych i cebulowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
4	22.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
5	29.10.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa orzechów oraz wybranych gatunków owoców	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
6	05.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa ziemniaków jadalnych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
7	12.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw strączkowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
8	19.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mleka krowiego i koziego metodą organoleptyczną oraz z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
9	26.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa roślin zbożowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
10	03.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa jaj kurzych z uwzględnieniem wybranych metod	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>

11	10.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem metody organoleptycznej	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
12	17.12.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków ryb i owoców morza (Referaty 2)	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
13	07.01.2026	Charakterystyka możliwości zastosowania surowców w diecie wegańskiej i wegetariańskiej	<i>przygotowanie dotyczące tematu ćwiczenia, fartuch</i>
14	14.01.2026	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
15	21.01.2026	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa roślin przyprawowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 7			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	12.00-13.00		
Sala:	1098		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw z grup: liściowych, dyniowatych i psiankowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
2	08.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw korzeniowych i rzepowatych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
3	15.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw kapustnych i cebulowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
4	22.10.2025	Ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
5	29.10.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa orzechów oraz wybranych gatunków owoców	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
6	05.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa ziemniaków jadalnych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>

7	12.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa warzyw strączkowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
8	19.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mleka krowiego i koziego metodą organoleptyczną oraz z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
9	26.11.2025	Ocena jakościowa i użytkowa roślin zbożowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
10	03.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa jaj kurzych z uwzględnieniem wybranych metod	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
11	10.12.2025	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem metody organoleptycznej	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
12	17.12.2025	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków ryb i owoców morza (Referaty 2)	<i>przygotowanie w zespole referatu na wskazany temat, fartuch</i>
13	07.01.2026	Charakterystyka możliwości zastosowania surowców w diecie wegańskiej i wegetariańskiej	<i>przygotowanie dotyczące tematu ćwiczenia, fartuch</i>
14	14.01.2026	Ocena jakościowa i użytkowa mięsa zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem wybranych metod fizykochemicznych i chemicznych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>
15	21.01.2026	Charakterystyka oraz ocena jakościowa i użytkowa roślin przyprawowych	<i>przygotowanie do kolokwium z tematu ćwiczenia, fartuch</i>