

Tytuł przedmiotu:	<i>Ogólna Technologia Żywności</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	<i>17:00-19:00</i>		
Sala:	<i>1116</i>		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	04.10.2025	Definicja, zakres technologii żywności. Operacje i procesy fizykochemiczne w technologii żywności.	
2	18.10.2025	Metody termicznego utrwalania żywności: pasteryzacja i sterylizacja. Zastosowanie procesów biotechnologicznych w technologii żywności. Produkcja biomasy. Procesy fermentacyjne.	
3	08.11.2025	Utrwalanie żywności z zastosowaniem niskich i wysokich temperatur: chłodzenie, zamrażanie i suszenie.	
4	22.11.2025	Chemiczne utrwalanie żywności - substancje dodatkowe w żywności.	
5	06.12.2026	Utrwalanie żywności metodą obniżenia aktywności wody - metody osmoaktywne, zagęszczanie. Przygotowanie do egzaminu.	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	<i>08:00-11:00</i>		
Sala:	<i>94</i>		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	05.10.2025	Procesy jednostkowe w technologii żywności	<i>brak</i>
2	19.10.2025	Hydrokoloidy - żelifikacja w technologii żywności	<i>fartuch, kolokwium</i>

3	09.11.2025	Analiza wpływu procesu kiszenia na wartość jakościową produktów spożywczych	<i>fartuch, kolokwium</i>
4	23.11.2025	Wykrywanie aktywności wybranych enzymów	<i>fartuch, kolokwium</i>
5	07.12.2025	Ocena wartości wypiekowej mąki do produkcji ciasta chlebowego	<i>fartuch, kolokwium</i>
6	21.12.2025	Zastosowanie barwników w technologii żywności	<i>fartuch, kolokwium</i>
7	18.01.2026	Rodzaje i ocena jakości emulsji	<i>fartuch, kolokwium</i>