

Tytuł przedmiotu:	<i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej</i>		
Kierunek:	Żywienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	16.00-18.00		
Sala:	A2		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	06.10.2025	Technologia produkcji i charakterystyka towaroznawczo żywieniowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów	
2	13.10.2025	Technologia przetwarzania owoców i warzyw: otrzymywanie półproduktów owocowych i warzywnych oraz przetworów o wysokiej zawartości cukru, charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów półproduktów oraz przetworów o wysokiej zawartości cukru	
3	20.10.2025	Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów mleczarskich: mleka i mlecznych napojów fermentowanych z elementami technologii	
4	27.10.2025	Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych i topionych z elementami technologii	
5	03.11.2025	Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów mleczarskich: serów podpuszczkowych z elementami technologii	

6	10.11.2025	Wybrane zagadnienia z technologii młynarstwa. Przydatność różnych zbóż do przemysłowego przetwarzania – pozyskiwanie mąk, charakterystyka towaroznawczo żywieniowa mąk	
7	17.11.2025	Technologia i charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów zbożowych – produkcja kasz, makaronów	
8	24.11.2025	Technologia piekarstwa – produkcja pieczywa, charakterystyka wartości odżywczej różnych asortymentów pieczywa	
9	01.12.2025	Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów rybnych z elementami technologii	
10	08.12.2025	Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów mięsnych z elementami technologii	
11	15.12.2025	Technologia produkcji konserw owocowych i warzywnych oraz kiszonek i marynat	
12	05.01.2026	Technologia produkcji i charakterystyka towaroznawczo żywieniowa tłuszczów jadalnych	
13	12.01.2026	Technologia otrzymywania oraz właściwości naturalnych wód mineralnych i źródlanych oraz napojów bezalkoholowych	
14	19.01.2026	Zasady znakowania produktów spożywczych	
15	26.01.2026	Systemy znakowania żywności	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	11.00-13.00		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń

1	3.10.2025	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy)	<i>niezbędny fartuch</i>
2	10.10.2025	Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów.	<i>kolokwium z zajęć pierwszych i bieżących, niezbędny fartuch</i>
3	17.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
4	24.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
5	07.11.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
6	14.11.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
7	21.11.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki)	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
8	28.11.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
9	05.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
10	12.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
11	19.12.2025	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
12	09.01.2026	Technologia otrzymywania i charakterystyka margaryn.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
13	16.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena właściwości fizykochemiczne napojów bezalkoholowych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
14	23.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena wód mineralnych i źródlanych.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>

15	28.01.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (kasze, makarony)	<i>kolokwium z zajęć bieżących oraz ewentualne poprawki, niezbędny fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	16.00-18.00		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy)	<i>niezbędny fartuch</i>
2	08.10.2025	Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów.	<i>kolokwium z zajęć pierwszych i bieżących, niezbędny fartuch</i>
3	15.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
4	22.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
5	29.10.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
6	05.11.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
7	12.11.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki)	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
8	21.11.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
9	28.11.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
10	05.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>

11	12.12.2025	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
12	19.12.2025	Technologia otrzymywania i charakterystyka margaryn.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
13	09.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena właściwości fizykochemiczne napojów bezalkoholowych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
14	16.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena wód mineralnych i źródlanych.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
15	23.01.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (kasze, makarony)	<i>kolokwium z zajęć bieżących oraz ewentualne poprawki, niezbędny fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	14.00-16.00		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.10.2025	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy)	<i>niezbędny fartuch</i>
2	10.10.2025	Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów.	<i>kolokwium z zajęć pierwszych i bieżących, niezbędny fartuch</i>
3	17.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
4	24.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
5	97.11.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
6	14.11.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>

7	21.11.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki)	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
8	28.11.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
9	05.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
10	12.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
11	19.12.2025	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
12	09.01.2026	Technologia otrzymywania i charakterystyka margaryn.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
13	16.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena właściwości fizykochemiczne napojów bezalkoholowych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
14	23.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena wód mineralnych i źródlanych.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
15	28.01.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (kasze, makarony)	<i>kolokwium z zajęć bieżących oraz ewentualne poprawki, niezbędny fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	12.00-14.00		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy)	<i>niezbędny fartuch</i>
2	09.10.2025	Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów.	<i>kolokwium z zajęć pierwszych i bieżących, niezbędny fartuch</i>

3	16.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
4	23.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
5	30.10.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
6	06.11.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
7	13.11.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki)	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
8	20.11.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
9	27.11.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
10	04.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
11	11.12.2025	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
12	18.12.2025	Technologia otrzymywania i charakterystyka margaryn.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
13	08.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena właściwości fizykochemiczne napojów bezalkoholowych	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
14	15.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena wód mineralnych i źródlanych.	<i>kolokwium z zajęć bieżących, niezbędny fartuch</i>
15	22.01.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (kasze, makarony)	<i>kolokwium z zajęć bieżących oraz ewentualne poprawki, niezbędny fartuch</i>