

Tytuł przedmiotu:	<i>Trendy w technologii żywności</i>		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	magisterskie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	11.00-12.00		
Sala:	2073		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	12.10.2025	Współczesne trendy w produkcji żywności	
2	26.10.2025	Analizator barwy, zapachu i smaku (e-oko, e-nos i e-język) – zastosowanie w analizie jakości żywności, zastosowanie elektronicznego nosa w weryfikacji jakości żywności, powtarzalności składu i warunków technologicznych oraz detekcji zmian jakościowych i zafałszowań	
3	16.11.2025	Wykorzystanie w technologii żywności roślinnych produktów odpadowych	
4	30.11.2025	Projektowanie żywności funkcjonalnej zmniejszającej ryzyko chorób cywilizacyjnych	
5	14.12.2025	Trendy i wyzwania w zakresie poprawy wartości odżywczej produktów żywnościowych	
6	11.01.2026	Alternatywne źródła białka - owady	
7	25.01.2026	Alternatywy dla produkcji zwierzęcej	
Ćwiczenia - grupa 1			

Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	12.00-14.00		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	12.10.2025	Trendy w branży lodziarskiej - produkcja oraz analiza właściwości lodów na bazie produktów roślinnych	kolokwium, fartuch
2	26.10.2025	Omówienie budowy analizatora barwy i zapachu oraz analiza uzyskanych wyników	kolokwium, fartuch
3	16.11.2025	Projektowanie żywności z wykorzystaniem produktów odpadowych	kolokwium, fartuch
4	30.11.2025	Trendy w przemyśle piekarskim – projektowanie bezglutenowego pieczywa o wysokiej wartości odżywczej cz.1	kolokwium, fartuch
5	14.12.2025	Trendy w przemyśle piekarskim – projektowanie bezglutenowego pieczywa o wysokiej wartości odżywczej cz.2	kolokwium, fartuch
6	11.01.2026	Projektowanie produktów żywnościowych z zastosowaniem aktualnych trendów w produkcji żywności	fartuch
7	25.01.2026	Projektowanie produktów żywnościowych z zastosowaniem aktualnych trendów w produkcji żywności	fartuch