

Tytuł przedmiotu:	<i>Żywność wygodna</i>		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	magisterskie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	<i>15.00-17.00</i>	III i IV zjazd (15.11 oraz 29.11.2025r) godz. 13-15 w sali 1078	
Sala:	<i>1116</i>		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	11.10.2025	Definicja i podział żywności wygodnej, dodatki w produkcji żywności wygodnej – definicje, podział, korzyści i cele stosowania, aspekty prawne	
2	25.10.2025	Nowe technologie w produkcji żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej (sous vide, cook chill), czynniki charakteryzujące jakość i trwałość żywności wygodnej	
3	15.11.2025	Charakterystyka i wykorzystanie preparatów białkowych w produkcji żywności, zastosowanie zamienników białka zwierzęcego w produkcji żywności wygodnej	
4	29.11.2025	Produkcja i charakterystyka żywieniowa koncentratów spożywczych, technologia produkcji wyrobów cukierniczych	
5	13.12.2025	Charakterystyka właściwości i wykorzystanie wybranych substancji dodatkowych w produkcji żywności wygodnej	

6	10.01.2026	Charakterystyka, właściwości i zastosowanie substancji słodzących w tym syropów cukrowych i zamienników cukru w produkcji żywności wygodnej	
7	24.01.2026	Charakterystyka właściwości i wykorzystanie wybranych substancji dodatkowych w produkcji żywności wygodnej	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	17.00-19.00	brak zajęć w trakcie zjazdu III, zjazd IV w godz. 15-19	
Sala:	1083		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	11.10.2025	Charakterystyka substancji smakowo-zapachowych i barwiących i ich wykorzystanie w technologii żywności	fartuch laboratoryjny
2	25.10.2025	Zamienniki białkowe i ich zastosowanie w produkcji żywności	fartuch laboratoryjny i kolokwium ćw 1 i 2
3,4	29.11.2025	pianotwórczych hydrokoloidów i emulgatorów (ćw 3)	fartuch laboratoryjny, ćwiczenia 3 i 4 odbywają się w bloku 4.godz. w dniu 29.11 w godz. 15-19. Kolokwium ćw 3 i ćw 4
5	13.12.2025	Technologia produkcji półproduktów do wykańczania wyrobów ciastkarskich (pomady, lukry, glazury, produkcja krówek)	fartuch laboratoryjny i kolokwium ćw 5
6	10.01.2026	Technologia produkcji koncentratów spożywczych zbożowych	fartuch laboratoryjny i kolokwium ćw 6
7	24.01.2026	Susze i technologia produkcji koncentratów spożywczych obiadowych i deserów	fartuch laboratoryjny i kolokwium ćw 7