

Tytuł przedmiotu:	Ogólna technologia żywności	
Kierunek:	Dietetyka	
Tryb studiów:	niestacjonarne	
Stopień studiów:	licencjackie	
Rok studiów:	1	
Semestr:	letni	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	piątek	
Godziny:	18:15-20:00	
Sala:	aula 4	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	13.03.2026	Definicja, zakres oraz terminologia w technologii żywności.
2	27.03.2026	Operacje i procesy fizykochemiczne oraz jednostkowe w technologii żywności. Operacje mechaniczne i termiczne.
3	17.04.2026	Utrwalanie żywności metodą obniżenia aktywności wody - metody osmoaktywne, zagęszczanie, suszenie. Utrwalanie żywności metodą chłodzenia i zamrażania.
4	08.05.2026	Termiczne metody utrwalania żywności – pasteryzacja i sterylizacja.
5	29.05.2026	Chemiczne utrwalanie żywności – klasyfikacja substancji dodatkowych. Konserwanty.
6	12.06.2026	Chemiczne utrwalanie żywności – barwniki, przeciwutleniacze, substancje słodzące.
7	26.06.2026	Zastosowanie procesów biotechnologicznych w technologii żywności. Przygotowanie do egzaminu.