

Tytuł przedmiotu:	Towaroznawstwo żywności		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	12-14		
Sala:	aula 4		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	13.03.2026	Technologia produkcji i ocena towaroznawczo-żywnościowa: półproduktów owocowo-warzywnych, przetworów o wysokiej zawartości cukru; konserw owocowych i warzywnych oraz kiszonek i marynat.	
2	27.03.2026	Technologie oraz towaroznawczo-żywnościowa ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych; napojów owocowych i nektarów z elementami znakowania.	
3	17.04.2026	Technologia i towaroznawczo-żywnościowa ocena przetworów zbożowych – mąki, kasze, makarony. Technologia produkcji i ocena żywnościowa pieczywa.	
4	08.05.2026	Technologia i towaroznawczo-żywnościowa ocena mlecznych napojów fermentowanych i serów twarogowych.	
5	29.05.2026	Towaroznawczo-żywnościowa ocena jakości oraz technologia produkcji tłuszczów jadalnych (oleje rafinowane, masło, smalec, margaryny)	
6	12.06.2026	Technologia i towaroznawczo-żywnościowa ocena przetworów mleczarskich: serów podpuszczkowych i topionych.	
7	26.06.2026	Wybrane technologie i towaroznawczo-żywnościowa ocena jakości przetworów mięsnych i rybnych	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	niedziela		

Godziny:	11-14 (ćw. I-IV)		
	11-13 (ćw. V)		
Sala:	1078		
<u>Ćwiczenia - grupa 2</u>			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	9-12 (ćw. I-IV)		
	10-12 (ćw. V)		
Sala:	1078		
<u>Ćwiczenia - grupa 3</u>			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	12-15 (ćw. I-IV)		
	12-14 (ćw. V)		
Sala:	1078		
<u>Ćwiczenia - grupa 4</u>			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	8-11 (ćw. I-IV)		
	9-11 (ćw. V)		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	14-15.03.2026	Technologia produkcji i ocena jakościowa przetworów mleczarskich (mleczne napoje fermentowane, śmietany, śmietanki, sery twarogowe i podpuszczkowe).	fartuch
2	28-29.03.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów mięsnych i rybnych. Ocena jakościowa tłuszczów jadalnych.	kolokwium wejściowe, fartuch
3	18-19.04.2026	Technologia produkcji soków i nektarów owocowych oraz ocena właściwości fizykochemicznych wód, napojów bezalkoholowych, soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów.	kolokwium wejściowe, fartuch

4	9-10.05.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki, kasze, makarony, pieczywo).	kolokwium wejściowe, fartuch
5	30-31.05.2026	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów i produktów owocowych i warzywnych (przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy, dżemy, marmolady, warzywa kandyzowane, kiszonki i marynaty).	kolokwium wejściowe, fartuch, ćwiczenia dwugodzinne