

Tytuł przedmiotu:	Towaroznawstwo żywności		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	16-18		
Sala:	aula 4		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	02.03.2026	Technologia produkcji i charakterystyka towaroznawczo żywnościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów	
2	09.03.2026	Technologia przetwarzania owoców i warzyw: otrzymywanie półproduktów owocowych i warzywnych oraz przetworów o wysokiej zawartości cukru. Charakterystyka towaroznawczo żywnościowa przetworów półproduktów oraz przetworów o wysokiej zawartości cukru	
3	16.03.2026	Charakterystyka towaroznawczo żywnościowa przetworów mleczarskich: mleka i mlecznych napojów fermentowanych z elementami technologii	
4	23.03.2026	Charakterystyka towaroznawczo żywnościowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych i topionych z elementami technologii	
5	30.03.2026	Charakterystyka towaroznawczo żywnościowa przetworów mleczarskich: serów podpuszczkowych z elementami technologii	

6	13.04.2026	Wybrane zagadnienia z technologii młynarstwa. Przydatność różnych zbóż do przemysłowego przetwarzania – pozyskiwanie mąk. Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa mąk	
7	20.04.2026	Technologia i charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów zbożowych – produkcja kasz, makaronów	
8	27.04.2026	Technologia piekarstwa – produkcja pieczywa, charakterystyka wartości odżywczej różnych asortymentów pieczywa	
9	04.05.2026	Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów mięsnych z elementami technologii	
10	11.05.2026	Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów rybnych z elementami technologii	
11	18.05.2026	Technologia produkcji konserw owocowych i warzywnych oraz kiszonek i marynat	
12	25.05.2026	Technologia produkcji i charakterystyka towaroznawczo żywieniowa tłuszczów jadalnych	
13	01.06.2026	Technologia otrzymywania oraz właściwości naturalnych wód mineralnych i źródlanych oraz napojów bezalkoholowych	
14	08.06.2026	Zasady znakowania produktów spożywczych	
15	15.06.2026	Systemy znakowania żywności	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	10-12		

Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	fartuch
2	10.03.2026	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy)	kolokwium wejściowe, fartuch
3	17.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki.	kolokwium wejściowe, fartuch
4	24.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	kolokwium wejściowe, fartuch
5	31.03.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki)	kolokwium wejściowe, fartuch
6	14.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	kolokwium wejściowe, fartuch
7	21.04.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury.	kolokwium wejściowe, fartuch
8	28.04.2026	Technologia otrzymywania i charakterystyka margaryn.	kolokwium wejściowe, fartuch
9	05.05.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	kolokwium wejściowe, fartuch
10	12.05.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	kolokwium wejściowe, fartuch

11	19.05.2026	Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych i nektarów.	kolokwium wejściowe, fartuch
12	26.05.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. cz. 1	kolokwium wejściowe, fartuch
13	02.06.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych.	kolokwium wejściowe, fartuch
14	09.06.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. Cz. 2	kolokwium wejściowe, fartuch
15	16.06.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (kasze, makarony)	kolokwium wejściowe, fartuch, zajęcia odrabiane za 07.04.2026
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	12-14		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	fartuch
2	09.03.2026	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy)	kolokwium wejściowe, fartuch
3	16.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki.	kolokwium wejściowe, fartuch

4	23.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	kolokwium wejściowe, fartuch
5	30.03.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki)	kolokwium wejściowe, fartuch
6	13.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	kolokwium wejściowe, fartuch
7	20.04.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury.	kolokwium wejściowe, fartuch
8	27.04.2026	Technologia otrzymywania i charakterystyka margaryn.	kolokwium wejściowe, fartuch
9	04.05.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	kolokwium wejściowe, fartuch
10	11.05.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	kolokwium wejściowe, fartuch
11	18.05.2026	Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych i nektarów.	kolokwium wejściowe, fartuch
12	25.05.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. cz. 1	kolokwium wejściowe, fartuch
13	01.06.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych.	kolokwium wejściowe, fartuch
14	08.06.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. Cz. 2	kolokwium wejściowe, fartuch
15	15.06.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (kasze, makarony)	kolokwium wejściowe, fartuch, zajęcia odrabiane za 06.04.2026

Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	14-16 (tyg. 1-10) 11-13 (tyg.11-15)		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	05.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	fartuch
2	12.03.2026	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy)	kolokwium wejściowe, fartuch
3	19.03.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	kolokwium wejściowe, fartuch
4	26.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	kolokwium wejściowe, fartuch
5	02.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki)	kolokwium wejściowe, fartuch
6	09.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (kasze, makarony)	kolokwium wejściowe, fartuch
7	16.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	kolokwium wejściowe, fartuch
8	23.04.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury.	kolokwium wejściowe, fartuch
9	30.04.2026	Technologia otrzymywania i charakterystyka margaryn.	kolokwium wejściowe, fartuch

10	07.05.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki.	kolokwium wejściowe, fartuch
11	14.05.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	kolokwium wejściowe, fartuch
12	21.05.2026	Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych i nektarów.	kolokwium wejściowe, fartuch
13	28.05.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. cz. 1	kolokwium wejściowe, fartuch
14	11.06.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. Cz. 2	kolokwium wejściowe, fartuch
15	18.06.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych.	kolokwium wejściowe, fartuch, zajęcia odrabiane za 04.06.2026
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	14-16		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	fartuch

2	11.03.2026	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy)	kolokwium wejściowe, fartuch
3	18.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki.	kolokwium wejściowe, fartuch
4	25.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	kolokwium wejściowe, fartuch
5	01.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki)	kolokwium wejściowe, fartuch
6	08.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (kasze, makarony)	kolokwium wejściowe, fartuch
7	15.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	kolokwium wejściowe, fartuch
8	22.04.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury.	kolokwium wejściowe, fartuch
9	29.04.2026	Technologia otrzymywania i charakterystyka margaryn.	kolokwium wejściowe, fartuch
10	06.05.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	kolokwium wejściowe, fartuch
11	13.05.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	kolokwium wejściowe, fartuch

12	20.05.2026	Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych i nektarów.	kolokwium wejściowe, fartuch
13	27.05.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. cz. 1	kolokwium wejściowe, fartuch
14	03.06.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych.	kolokwium wejściowe, fartuch
15	10.06.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. Cz. 2	kolokwium wejściowe, fartuch
Ćwiczenia - grupa 5			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	16-18		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	fartuch
2	10.03.2026	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy)	kolokwium wejściowe, fartuch

3	17.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki.	kolokwium wejściowe, fartuch
4	24.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	kolokwium wejściowe, fartuch
5	31.03.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki)	kolokwium wejściowe, fartuch
6	14.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	kolokwium wejściowe, fartuch
7	21.04.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury.	kolokwium wejściowe, fartuch
8	28.04.2026	Technologia otrzymywania i charakterystyka margaryn.	kolokwium wejściowe, fartuch
9	05.05.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	kolokwium wejściowe, fartuch
10	12.05.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	kolokwium wejściowe, fartuch
11	19.05.2026	Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych i nektarów.	kolokwium wejściowe, fartuch
12	26.05.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. cz. 1	kolokwium wejściowe, fartuch

13	02.06.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych.	kolokwium wejściowe, fartuch
14	09.06.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. Cz. 2	kolokwium wejściowe, fartuch
15	16.06.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (kasze, makarony)	kolokwium wejściowe, fartuch, zajęcia odrabiane za 07.04.2026
Ćwiczenia - grupa 6			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	9-11		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	05.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	fartuch
2	12.03.2026	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcz, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy)	kolokwium wejściowe, fartuch
3	19.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki.	kolokwium wejściowe, fartuch

4	26.03.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	kolokwium wejściowe, fartuch
5	02.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (mąki)	kolokwium wejściowe, fartuch
6	09.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (kasze, makarony)	kolokwium wejściowe, fartuch
7	16.04.2026	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	kolokwium wejściowe, fartuch
8	23.04.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury.	kolokwium wejściowe, fartuch
9	30.04.2026	Technologia otrzymywania i charakterystyka margaryn.	kolokwium wejściowe, fartuch
10	07.05.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	kolokwium wejściowe, fartuch
11	14.05.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	kolokwium wejściowe, fartuch
12	21.05.2026	Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych i nektarów.	kolokwium wejściowe, fartuch
13	28.05.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. cz. 1	kolokwium wejściowe, fartuch

14	11.06.2026	Ocena jakości i wartości żywieniowej wód mineralnych i źródlanych, wód smakowych, napojów bezalkoholowych, napojów owocowych, nektarów i soków. Cz. 2	kolokwium wejściowe, fartuch
15	18.06.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych.	kolokwium wejściowe, fartuch, zajęcia odrabiane za 04.06.2026