

<b>Tytuł przedmiotu:</b>	<b>Ogólna technologia żywności</b>	
<b>Kierunek:</b>	Gastronomia i Hotelarstwo	
<b>Tryb studiów:</b>	stacjonarne	
<b>Stopień studiów:</b>	inżynierskie	
<b>Rok studiów:</b>	1	
<b>Semestr:</b>	letni	
<b>Wykłady:</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	czwartek	
<b>Godziny:</b>	12-13	
<b>Sala:</b>	1070	
<b>Numer wykładu</b>	<b>Data</b>	<b>Temat wykładu</b>
1	05.03.2026	Definicja, zakres oraz terminologia w technologii żywności.
2	12.03.2026	Operacje i procesy fizykochemiczne w technologii żywności.
3	19.03.2026	Operacje i procesy jednostkowe w technologii żywności. Operacje mechaniczne i termiczne.
4	26.03.2026	Termiczne metody utrwalania żywności – pasteryzacja.
5	02.04.2026	Termiczne metody utrwalania żywności – sterylizacja.
6	09.04.2026	Chemiczne utrwalanie żywności - substancje dodatkowe w żywności część 1. Klasyfikacja substancji dodatkowych. Konserwanty.
7	16.04.2026	Chemiczne utrwalanie żywności - substancje dodatkowe w żywności część 2. Barwniki, przeciwutleniacze, substancje słodzące.
8	23.04.2026	Utrwalanie żywności metodą obniżenia aktywności wody - metody osmoaktywne, zagęszczanie, suszenie.
9	30.04.2026	Utrwalanie żywności metodą chłodzenia i zamrażania.
10	07.05.2026	Zastosowanie procesów biotechnologicznych w technologii żywności. Proces technologiczny produkcji biomasy.
11	14.05.2026	Zastosowanie enzymów w technologii żywności.
12	21.05.2026	Technologie wybranych branż przemysłu spożywczego. Przemysł fermentacyjny.
13	28.05.2026	Technologie wybranych branż przemysłu spożywczego. Przetwórstwo surowców olejarskich.
14	11.06.2026	Charakterystyka wybranych surowców olejarskich (olej palmowy i kokosowy).

15	18.06.2026	Przygotowanie do egzaminu.	
<b>Ćwiczenia - grupa 1</b>			
<b>Dzień tygodnia:</b>	czwartek		
<b>Godziny:</b>	8:15-11:00		
<b>Sala:</b>	94		
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>	<b>Dodatkowe uwagi do ćwiczeń</b>
1	05.03.2026	Operacje i procesy jednostkowe w technologii żywności – zadania obliczeniowe.	fartuch, kolokwium
2	12.03.2026	Badanie wybranych parametrów jakości przetworów pomidorowych.	fartuch
3	19.03.2026	Hydrokoloidy - Żelifikacja w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
4	26.03.2026	Metody termicznego utrwalania żywności: pasteryzacja i sterylizacja	fartuch, kolokwium
5	02.04.2026	Utrwalanie żywności z zastosowaniem niskich temperatur - zamrażanie.	fartuch, kolokwium
6	09.04.2026	Emulsje w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
7	16.04.2026	Zastosowanie procesów biotechnologicznych w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
8	23.04.2026	Wykrywanie aktywności wybranych enzymów.	fartuch, kolokwium
9	30.04.2026	Zajęcia terenowe.	-
10	07.05.2026	Konserwanty w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
11	14.05.2026	Barwniki w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
12	21.05.2026	Proces homogenizacji w technologii żywności. Chemiczne oraz biologiczne utrwalanie żywności - przygotowanie.	fartuch
13	28.05.2026	Ocena wartości wypiekowej mąki do produkcji ciasta chlebowego.	fartuch, kolokwium
14	11.06.2026	Ćwiczenie projektowe.	
15	18.06.2026	Chemiczne oraz biologiczne utrwalanie żywności – ocena.	fartuch
<b>Ćwiczenia - grupa 2</b>			
<b>Dzień tygodnia:</b>	czwartek		
<b>Godziny:</b>	13:15-16:00		
<b>Sala:</b>	94		
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>	<b>Dodatkowe uwagi do ćwiczeń</b>
1	05.03.2026	Operacje i procesy jednostkowe w technologii żywności – zadania obliczeniowe.	fartuch, kolokwium

2	12.03.2026	Badanie wybranych parametrów jakości przetworów pomidorowych.	fartuch
3	19.03.2026	Hydrokoloidy - Żelifikacja w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
4	26.03.2026	Metody termicznego utrwalania żywności: pasteryzacja i sterylizacja	fartuch, kolokwium
5	02.04.2026	Utrwalanie żywności z zastosowaniem niskich temperatur - zamrażanie.	fartuch, kolokwium
6	09.04.2026	Emulsje w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
7	16.04.2026	Zastosowanie procesów biotechnologicznych w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
8	23.04.2026	Wykrywanie aktywności wybranych enzymów.	fartuch, kolokwium
9	30.04.2026	Zajęcia terenowe.	-
10	07.05.2026	Konserwanty w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
11	14.05.2026	Barwniki w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
12	21.05.2026	Proces homogenizacji w technologii żywności. Chemiczne oraz biologiczne utrwalanie żywności - przygotowanie.	fartuch
13	28.05.2026	Ocena wartości wypiekowej mąki do produkcji ciasta chlebowego.	fartuch, kolokwium
14	11.06.2026	Ćwiczenie projektowe.	
15	18.06.2026	Chemiczne oraz biologiczne utrwalanie żywności – ocena.	fartuch
<b>Ćwiczenia - grupa 3</b>			
<b>Dzień tygodnia:</b>	czwartek		
<b>Godziny:</b>	16:15-19:00		
<b>Sala:</b>	94		
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>	<b>Dodatkowe uwagi do ćwiczeń</b>
1	05.03.2026	Operacje i procesy jednostkowe w technologii żywności – zadania obliczeniowe.	fartuch, kolokwium
2	12.03.2026	Badanie wybranych parametrów jakości przetworów pomidorowych.	fartuch
3	19.03.2026	Hydrokoloidy - Żelifikacja w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
4	26.03.2026	Metody termicznego utrwalania żywności: pasteryzacja i sterylizacja	fartuch, kolokwium
5	02.04.2026	Utrwalanie żywności z zastosowaniem niskich temperatur - zamrażanie.	fartuch, kolokwium
6	09.04.2026	Emulsje w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
7	16.04.2026	Zastosowanie procesów biotechnologicznych w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
8	23.04.2026	Wykrywanie aktywności wybranych enzymów.	fartuch, kolokwium
9	30.04.2026	Zajęcia terenowe.	-
10	07.05.2026	Konserwanty w technologii żywności.	fartuch, kolokwium

11	14.05.2026	Barwniki w technologii żywności.	fartuch, kolokwium
12	21.05.2026	Proces homogenizacji w technologii żywności. Chemiczne oraz biologiczne utrwalanie żywności - przygotowanie.	fartuch
13	28.05.2026	Ocena wartości wypiekowej mąki do produkcji ciasta chlebowego.	fartuch, kolokwium
14	11.06.2026	Ćwiczenie projektowe.	
15	18.06.2026	Chemiczne oraz biologiczne utrwalanie żywności – ocena.	fartuch