

Tytuł przedmiotu:	Ogólna technologia żywności		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	12-14:00		
Sala:	Aula 2		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	04.03.2026	Obecny stan i kierunki rozwoju Technologii Żywności: baza surowcowa, produkcja i przetwórstwo	
2	11.03.2026	Procesy łączenia i kształtowania cząstek w technologii żywności	
3	18.03.2026	Techniki i technologie oraz surowce i substancje dodatkowe kształtujące strukturę żywności	
4	25.03.2026	Techniki i technologie oraz surowce i substancje dodatkowe kształtujące teksturę żywności i wygląd zewnętrzny	
5	01.04.2026	Procesy chemiczne w Technologii Żywności	
6	08.04.2026	Podstawowe procesy w Technologii Żywności – procesy mechaniczne, operacje dyfuzyjne, procesy membranowe	
7	15.04.2026	Procesy fizyczne w Technologii Żywności	
8	22.04.2026	Procesy termiczne w Technologii Żywności – pasteryzacja i sterylizacja	
9	29.04.2026	Procesy termiczne w Technologii Żywności – chłodzenie i zamrażanie i ich wpływ na bezpieczeństwo i jakość żywności oraz termin przydatności do spożycia	
10	06.05.2026	Technologie pozyskiwania i kapsułkowania aromatów i związków bioaktywnych	
11	13.05.2026	Procesy biotechnologiczne w Technologii Żywności — fermentacja	
12	20.05.2026	Procesy biotechnologiczne w Technologii Żywności – procesy enzymatyczne	

13	27.05.2026	Procesy biotechnologiczne w Technologii Żywności – procesy enzymatyczne	
14	03.06.2026	Utrwalanie żywności oparte na odwadnianiu i dodawaniu substancji osmoaktywnych oraz substancji dodatkowych	
15	10.06.2026	Wpływ procesów technologicznych na efektywność procesową i produktową w produkcji żywności	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	poniedziałek	tyg.1-10	
Godziny:	13-16		
Sala:	HP7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.03.2026	Wybrane technologie obróbki wstępnej surowców	<i>fartuch</i>
2	09.03.2026	Aspekty technologiczne wytwarzania produktów ekstrudowanych – makarony	<i>fartuch</i>
3	16.03.2026	Osmoaktywne metody utrwalania żywności	<i>fartuch</i>
4	23.03.2026	Ocena przydatności technologicznej wybranych surowców przemysłu spożywczego	<i>fartuch</i>
5	30.03.2026	Analiza wpływu procesów technologicznych na wydajność i jakość produktu	kolokwium, prezentacja
6	13.04.2026	Ocena właściwości dwufazowych układów dyspersyjnych	<i>fartuch</i>
7	20.04.2026	Zastosowanie substancji żelujących	<i>fartuch</i>
8	27.04.2026	Termiczne metody utrwalania żywności – (Pasteryzacja i sterylizacja)	<i>fartuch</i>
9	04.05.2026	Wykorzystanie procesów biotechnologicznych w produkcji żywności	<i>fartuch</i>
10	11.05.2026	Analiza wpływu procesów technologicznych na wydajność i jakość produktu	kolokwium, prezentacja
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	wtorek	tyg. 1-10	
Godziny:	13-16		
Sala:	HP7		

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	Wybrane technologie obróbki wstępnej surowców	<i>fartuch</i>
2	10.03.2026	Aspekty technologiczne wytwarzania produktów ekstrudowanych – makarony	<i>fartuch</i>
3	17.03.2026	Osmoaktywne metody utrwalania żywności	<i>fartuch</i>
4	24.04.2026	Ocena przydatności technologicznej wybranych surowców przemysłu spożywczego	<i>fartuch</i>
5	31.03.2026	Analiza wpływu procesów technologicznych na wydajność i jakość produktu	kolokwium, prezentacja
6	14.04.2026	Ocena właściwości dwufazowych układów dyspersyjnych	<i>fartuch</i>
7	21.04.2026	Zastosowanie substancji żelujących	<i>fartuch</i>
8	28.04.2026	Termiczne metody utrwalania żywności – (Pasteryzacja i sterylizacja)	<i>fartuch</i>
9	05.05.2026	Wykorzystanie procesów biotechnologicznych w produkcji żywności	<i>fartuch</i>
10	12.05.2026	Analiza wpływu procesów technologicznych na wydajność i jakość produktu	kolokwium, prezentacja
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	piątek	tyg.1-10	
Godziny:	11-14		
Sala:	HP7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	Wybrane technologie obróbki wstępnej surowców	<i>fartuch</i>
2	10.03.2026	Aspekty technologiczne wytwarzania produktów ekstrudowanych – makarony	<i>fartuch</i>
3	17.03.2026	Osmoaktywne metody utrwalania żywności	<i>fartuch</i>
4	24.04.2026	Ocena przydatności technologicznej wybranych surowców przemysłu spożywczego	<i>fartuch</i>

5	31.03.2026	Analiza wpływu procesów technologicznych na wydajność i jakość produktu	kolokwium, prezentacja
6	14.04.2026	Ocena właściwości dwufazowych układów dyspersyjnych	<i>fartuch</i>
7	21.04.2026	Zastosowanie substancji żelujących	<i>fartuch</i>
8	28.04.2026	Termiczne metody utrwalania żywności – (Pasteryzacja i sterylizacja)	<i>fartuch</i>
9	05.05.2026	Wykorzystanie procesów biotechnologicznych w produkcji żywności	<i>fartuch</i>
10	12.05.2026	Analiza wpływu procesów technologicznych na wydajność i jakość produktu	kolokwium, prezentacja
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	piątek	tyg.1-10	
Godziny:	8-11		
Sala:	HP7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	Wybrane technologie obróbki wstępnej surowców	<i>fartuch</i>
2	10.03.2026	Aspekty technologiczne wytwarzania produktów ekstrudowanych – makarony	<i>fartuch</i>
3	17.03.2026	Osmoaktywne metody utrwalania żywności	<i>fartuch</i>
4	24.04.2026	Ocena przydatności technologicznej wybranych surowców przemysłu spożywczego	<i>fartuch</i>
5	31.03.2026	Analiza wpływu procesów technologicznych na wydajność i jakość produktu	kolokwium, prezentacja
6	14.04.2026	Ocena właściwości dwufazowych układów dyspersyjnych	<i>fartuch</i>
7	21.04.2026	Zastosowanie substancji żelujących	<i>fartuch</i>
8	28.04.2026	Termiczne metody utrwalania żywności – (Pasteryzacja i sterylizacja)	<i>fartuch</i>
9	05.05.2026	Wykorzystanie procesów biotechnologicznych w produkcji żywności	<i>fartuch</i>
10	12.05.2026	Analiza wpływu procesów technologicznych na wydajność i jakość produktu	kolokwium, prezentacja