

Tytuł przedmiotu:	Trendy w technologii żywności	
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	magisterskie	
Rok studiów:	1	
Semestr:	letni	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	wtorek	(tyg.1,3, 5x1h,6,8,10,12,14)
Godziny:	14-16	
Sala:	1071	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	3.03.2026	Funkcjonalne wyroby mleczne
2	17.03.2026	Najnowsze trendy w wybranych gałęziach przemysłu spożywczego
3	31.03.2026	Surowce bogate w związki bioaktywne i produkty owocowo-warzywne
4	14.04.2026	Weryfikacja jakości żywności, powtarzalności składu i warunków technologicznych oraz wykrywanie zafałszowań
5	28.04.2026	Żywność prozdrowotna, organiczna, food-to-go, ready-to-eat, ready-to-cook
6	12.05.2026	Czy analityka nadąża za rozwojem technologii żywności?
7	26.05.2026	Produkty mięsne o określonych cechach jakościowych i prozdrowotnych. Trendy w produkcji mięsa.
8	9.06.2026	Trendy w piekarnictwie
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
Ćwiczenia - grupa 1		
Dzień tygodnia:	czwartek	
Godziny:	14-17	
Sala:	HP7	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń
1	5.03.2026	Trendy w rozwoju nowych produktów żywnościowych – wstęp do projektowania żywności
2	12.03.2026	Zaawansowane techniki analityczne stosowane w technologii żywności. Obliczanie IR dla związków o określonym czasie retencji. Zapewnienie jakości wyniku w praktyce
3	19.03.2026	Zastosowanie elektronicznego nosa w weryfikacji jakości żywności, powtarzalności składu i warunków technologicznych oraz detekcji zmian jakościowych i zafałszowań

4	26.03.2026	Wykorzystanie bioaktywnych związków i surowców do projektowania wyrobów owocowych i warzywnych
5	2.04.2026	Analiza benchmarkingowa potencjału produkcyjnego, produktowego i opakowaniowego wybranych technologii
6	9.04.2026	Projektowanie produktów mięsnych o określonych cechach jakościowych i prozdrowotnych, w tym produktów o kontrolowanym poziomie alergenicności
7	16.04.2026	Weryfikacja stopnia zaawansowania projektów własnych, praca nad projektami
8	23.04.2026	Projektowanie i produkcja funkcjonalnych wyrobów mlecznych
9	30.04.2026	Projektowanie żywności minimalnie przetworzonej, funkcjonalnej, spersonalizowanej z innowacyjnych surowców
10	7.05.2026	Ustne wystąpienie i prezentacja projektów własnych, opracowanych przez studentów na podstawie wiedzy zdobytej w ramach przedmiotu
11		
12		
13		
14		
15		
Ćwiczenia - grupa 2		
Dzień tygodnia:	czwartek	
Godziny:	17-20	
Sala:	HP7	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń
1	5.03.2026	Trendy w rozwoju nowych produktów żywnościowych – wstęp do projektowania żywności
2	12.03.2026	Zaawansowane techniki analityczne stosowane w technologii żywności. Obliczanie IR dla związków o określonym czasie retencji. Zapewnienie jakości wyniku w praktyce
3	19.03.2026	Zastosowanie elektronicznego nosa w weryfikacji jakości żywności, powtarzalności składu i warunków technologicznych oraz detekcji zmian jakościowych i zafałszowań
4	26.03.2026	Wykorzystanie bioaktywnych związków i surowców do projektowania wyrobów owocowych i warzywnych
5	2.04.2026	Analiza benchmarkingowa potencjału produkcyjnego, produktowego i opakowaniowego wybranych technologii
6	9.04.2026	Projektowanie produktów mięsnych o określonych cechach jakościowych i prozdrowotnych, w tym produktów o kontrolowanym poziomie alergenicności
7	16.04.2026	Weryfikacja stopnia zaawansowania projektów własnych, praca nad projektami

8	23.04.2026	Projektowanie i produkcja funkcjonalnych wyrobów mlecznych
9	30.04.2026	Projektowanie żywności minimalnie przetworzonej, funkcjonalnej, spersonalizowanej z innowacyjnych surowców
10	7.05.2026	Ustne wystąpienie i prezentacja projektów własnych, opracowanych przez studentów na podstawie wiedzy zdobytej w ramach przedmiotu