

Tytuł przedmiotu:	Żywność wygodna		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	magisterskie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	12.00-14.00		
Sala:	1071		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	03.03.2026	Żywność wygodna- definicja i podział. Dodatki w produkcji żywności wygodnej – definicje, podział, korzyści i cele stosowania, aspekty prawne.	
2	10.03.2026	Charakterystyka, właściwości i wykorzystanie substancji dodatkowych m.in. barwników, substancji aromatyzujących i wzmacniających smak w produkcji żywności	
3	17.03.2026	Charakterystyka, właściwości i wykorzystanie hydrokoloidów, stabilizatorów i emulgatorów w produkcji żywności wygodnej.	
4	24.03.2026	Charakterystyka, właściwości i wykorzystanie substancji intensywnie słodzących w produkcji żywności wygodnej.	
5	31.03.2026	Charakterystyka, właściwości i wykorzystanie syropów cukrowych i naturalnych zamienników cukru w produkcji żywności wygodnej.	
6	14.04.2026	Charakterystyka opakowań stosowanych w produkcji żywności wygodnej	
7	21.04.2026	Czynniki charakteryzujące jakość i trwałość żywności wygodnej.	
8	28.04.2026	Nowe technologie w produkcji żywności wygodnej („fast food”) i minimalnie przetworzonej (sous vide, cook chill)-wiadomości ogólne, podział, charakterystyka metod.	
9	05.05.2026	Zastosowanie zamienników białka zwierzęcego w produkcji żywności wygodnej.	
10	12.05.2026	Charakterystyka i wykorzystanie preparatów białkowych w produkcji żywności wygodnej.	
11	19.05.2026	Zastosowanie procesu mrożenia w utrwalaniu żywności wygodnej.	

12	26.05.2026	Wysokotemperaturowe metody utrwalania żywności i chemiczne środki konserwujące w produkcji żywności wygodnej.	
13	02.06.2026	Produkcja i charakterystyka żywieniowa koncentratów spożywczych zbożowych.	
14	09.06.2026	Produkcja i charakterystyka żywieniowa koncentratów spożywczych obiadowych i deserów.	
15	16.06.2026	Technologia produkcji wyrobów cukierniczych.	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	11.00-13.00		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.03.2026	Charakterystyka substancji smakowo-zapachowych i barwiących i ich wykorzystanie w technologii produkcji żywności wygodnej. Cz. 1	<i>Fartuch laboratoryjny.</i>
2	13.03.2026	Charakterystyka substancji smakowo-zapachowych i barwiących i ich wykorzystanie w technologii produkcji żywności wygodnej. Cz. 2	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 1 i ćw 2</i>
3	20.03.2026	Właściwości zagęszczające wybranych hydrokoloidów – otrzymywanie sosów pomidorowych typu ketchup.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 3</i>
4	27.03.2026	Właściwości żelujące hydrokoloidów oraz ich wykorzystanie w technologii produkcji żywności wygodnej.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 4</i>
5	10.04.2026	Charakterystyka właściwości emulgujących i stabilizujących hydrokoloidów i emulgatorów w żywności wygodnej.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 5</i>
6	17.04.2026	Charakterystyka właściwości pianotwórczych wybranych składników żywności wygodnej.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 6</i>
7	24.04.2026	Zamienniki białkowe w żywności wygodnej i ich właściwości.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 7</i>
8	17.06.2026	Technologia produkcji półproduktów do wykańczania wyrobów ciastkarskich (pomady, lukry, glazury, produkcja krówek).	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 8, ćwiczenie odrabiane 17.06.</i>
9	08.05.2026	Właściwości substancji słodzących oraz ich wykorzystanie w technologii żywności wygodnej.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 9</i>

10	15.05.2026	Produkcja i charakterystyka technologiczno-żywnościowa koncentratów spożywczych obiadowych	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 10</i>
11	22.05.2026	Zasady doboru substancji dodatkowych stosowanych w żywności wygodnej.	<i>Fartuch laboratoryjny.</i>
12	29.05.2026	Produkcja i charakterystyka technologiczno-żywnościowa koncentratów spożywczych deserowych	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 12</i>
13	05.06.2026	Produkcja i charakterystyka technologiczno-żywnościowa koncentratów spożywczych zbożowych	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 13</i>
14	12.06.2026	Wpływ technologii utrwalania i rodzaju opakowania na wartość odżywczą oraz jakość produktów z kategorii żywność wygodna (garmażeria, mrożonki, konserwy, produkty pakowane w atmosferze modyfikowanej).	<i>Fartuch laboratoryjny.</i>
15	19.06.2026	Podsumowanie ćwiczeń - Żywność wygodna – przyszłość żywienia czy kompromis współczesnego stylu życia?	Prezentacje
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	10.00-12.00		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.03.2026	Charakterystyka substancji smakowo-zapachowych i barwiących i ich wykorzystanie w technologii produkcji żywności wygodnej. Cz. 1	<i>Fartuch laboratoryjny.</i>
2	09.03.2026	Charakterystyka substancji smakowo-zapachowych i barwiących i ich wykorzystanie w technologii produkcji żywności wygodnej. Cz. 2	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 1 i ćw 2</i>
3	16.03.2026	Właściwości zagęszczające wybranych hydrokoloidów – otrzymywanie sosów pomidorowych typu ketchup.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 3</i>
4	23.03.2026	Właściwości żelujące hydrokoloidów oraz ich wykorzystanie w technologii produkcji żywności wygodnej.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 4</i>
5	30.03.2026	Charakterystyka właściwości emulgujących i stabilizujących hydrokoloidów i emulgatorów w żywności wygodnej.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 5</i>
6	13.04.2026	Charakterystyka właściwości pianotwórczych wybranych składników żywności wygodnej.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 6</i>
7	20.04.2026	Zamienniki białkowe w żywności wygodnej i ich właściwości.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 7</i>

8	27.04.2026	Technologia produkcji półproduktów do wykańczania wyrobów ciastkarskich (pomady, lukry, glazury, produkcja krówek).	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 8</i>
9	04.05.2026	Właściwości substancji słodzących oraz ich wykorzystanie w technologii żywności wygodnej.	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 9</i>
10	11.05.2026	Produkcja i charakterystyka technologiczno-żywnościowa koncentratów spożywczych obiadowych	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 10</i>
11	18.05.2026	Zasady doboru substancji dodatkowych stosowanych w żywności wygodnej.	<i>Fartuch laboratoryjny.</i>
12	25.05.2026	Produkcja i charakterystyka technologiczno-żywnościowa koncentratów spożywczych deserowych	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 12</i>
13	01.06.2026	Produkcja i charakterystyka technologiczno-żywnościowa koncentratów spożywczych zbożowych	<i>Fartuch laboratoryjny, kolowium wejściowe ćw 13</i>
14	08.06.2026	Wpływ technologii utrwalania i rodzaju opakowania na wartość odżywczą oraz jakość produktów z kategorii żywność wygodna (garmażeria, mrożonki, konserwy, produkty pakowane w atmosferze modyfikowanej).	<i>Fartuch laboratoryjny.</i>
15	15.06.2026	Podsumowanie ćwiczeń - Żywność wygodna – przyszłość żywienia czy kompromis współczesnego stylu życia?	Prezentacje