

Tytuł przedmiotu:	<i>Podstawy towaroznawstwa żywności</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	11.00-13.00		
Sala:	A3		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	07.10.2025	Technologia produkcji i charakterystyka towaroznawczo żywieniowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów	
2	14.10.2025	Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów mleczarskich: mleka i mlecznych napojów fermentowanych z elementami technologii	
3	21.10.2025	Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów mleczarskich: serów twarogowych i topionych z elementami technologii	
4	28.10.2025	Charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów mleczarskich: serów podpuszczkowych z elementami technologii	
5	04.11.2025	Wybrane zagadnienia z technologii młynarstwa, przydatność różnych zbóż do przemysłowego przetwarzania – pozyskiwanie mąk, charakterystyka towaroznawczo żywieniowa mąk	
6	18.11.2025	Technologia i charakterystyka towaroznawczo żywieniowa przetworów zbożowych – produkcja kasz, makaronów	
7	25.11.2025	Technologia piekarstwa – produkcja pieczywa, charakterystyka wartości odżywczej różnych asortymentów pieczywa	
8	02.12.2025	z elementami technologii	

9	09.12.2025	Podstawy technologii produkcji i charakterystyka towaroznawczo żywnościowa tłuszczów jadalnych	
10	16.12.2025	Charakterystyka towaroznawczo żywnościowa przetworów rybnych z elementami technologii	
11	13.01.2026	Podstawy technologii produkcji konserw owocowych i warzywnych oraz kiszonek i marynat	
12	20.01.2026	Podstawy technologii otrzymywania oraz właściwości naturalnych wód mineralnych i źródlanych	
13	27.01.2026	Zasady znakowania produktów spożywczych	
14	28.01.2026	Systemy znakowania żywności	
15	29.01.2026	Podstawy technologii przetwarzania owoców i warzyw: otrzymywanie półproduktów owocowych i warzywnych, technologia produkcji przetworów o wysokiej zawartości cukru, charakterystyka towaroznawczo żywnościowa przetworów półproduktów oraz przetworów wysokosłodzonych	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	11.00-13.00		
Sala:	1078		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.10.2025	Wprowadzenie, technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych – kasze	fartuch laboratoryjny
2	13.10.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych - mąki i makarony	fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 1 i 2
3	20.10.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 3
4	27.10.2025	Ocena jakościowa i żywnościowa przetworów rybnych	fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 4
5	03.11.2025	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery, moszcz, zagęszczony sok, koncentrat pomidorowy)	fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 5

6	10.11.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 6</i>
7	17.11.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 7</i>
8	24.11.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów cz.1	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 8</i>
9	01.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów cz.2	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 9</i>
10	08.12.2025	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło cz. 1	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 10</i>
11	15.12.2026	margaryna, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury cz.2	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 11</i>
12	05.01.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 12</i>
13	12.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena właściwości fizykochemiczne napojów bezalkoholowych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 13</i>
14	19.01.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa naturalnych wód mineralnych i wód źródlanych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 14</i>
15	26.01.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 15</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	13.00-15.00		
Sala:	1078		
	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.10.2025	Wprowadzenie, technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych – kasze	<i>fartuch laboratoryjny</i>
2	13.10.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych - mąki i makarony	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 1 i 2</i>
3	20.10.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 3</i>
4	27.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 4</i>

5	03.11.2025	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery, moszcz, zagęszczone soki, koncentrat pomidorowy)	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 5</i>
6	10.11.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 6</i>
7	17.11.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 7</i>
8	24.11.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów cz.1	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 8</i>
9	01.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów cz.2	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 9</i>
10	08.12.2025	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło cz. 1	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 10</i>
11	15.12.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – margaryna, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury cz.2	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 11</i>
12	05.01.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 12</i>
13	12.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena właściwości fizykochemiczne napojów bezalkoholowych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 13</i>
14	19.01.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa naturalnych wód mineralnych i wód źródlanych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 14</i>
15	26.01.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 15</i>
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	15.00-17.00		
Sala:	1078		
	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.10.2025	Wprowadzenie, technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych – kasze	<i>fartuch laboratoryjny</i>

2	14.10.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych - mąki i makarony	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 1 i 2</i>
3	21.10.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 3</i>
4	28.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 4</i>
5	04.11.2025	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery, moszcze, zagęszczone soki, koncentrat pomidorowy)	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 5</i>
6	18.11.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 6</i>
7	25.11.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 7</i>
8	02.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów cz.1	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 8</i>
9	09.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów cz.2	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 9</i>
10	16.12.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło cz. 1	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 10</i>
11	13.01.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – margaryna, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury cz.2	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 11</i>
12	20.01.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 12</i>
13	27.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena właściwości fizykochemiczne napojów bezalkoholowych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 13</i>
14	28.01.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa naturalnych wód mineralnych i wód źródlanych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 14</i>
15	29.01.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 15</i>
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	13.00-15.00		
Sala:	1078		

	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.10.2025	Wprowadzenie, technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych – kasze	<i>fartuch laboratoryjny</i>
2	14.10.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych - mąki i makarony	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 1 i 2</i>
3	21.10.2025	Technologia i charakterystyka jakościowa różnych rodzajów i gatunków pieczywa	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 3</i>
4	28.10.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów rybnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 4</i>
5	04.11.2025	Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery, moszcze, zagęszczone soki, koncentrat pomidorowy)	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 5</i>
6	18.11.2025	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów owocowych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 6</i>
7	25.11.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 7</i>
8	02.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów cz.1	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 8</i>
9	09.12.2025	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mleczarskich: serów cz.2	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 9</i>
10	16.12.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – masło cz. 1	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 10</i>
11	13.01.2026	Technologia oraz ocena jakościowa tłuszczów jadalnych – margaryna, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnicze, frytury cz.2	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 11</i>
12	20.01.2026	Technologia produkcji i charakterystyka jakościowa przetworów warzywnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 12</i>
13	27.01.2026	Technologia produkcji oraz ocena właściwości fizykochemiczne napojów bezalkoholowych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 13</i>
14	28.01.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa naturalnych wód mineralnych i wód źródlanych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 14</i>
15	29.01.2026	Ocena jakościowa i żywieniowa przetworów mięsnych	<i>fartuch laboratoryjny i kolokwium wejściowe ćw 15</i>