

PRZEDMIOT: TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI

III R. DIETETYKI 2025/2026

PLAN ZAJĘĆ

WYKŁADY prowadzone przez dr Joannę Pieczyńską, prof. UMW i mgra Mateusza Witkowskiego odbywać się będą w czwartki od 06.11.2025-29.01.2026 w godzinach 17.00-18.30 /zdalnie/

ĆWICZENIA będą odbywać się pracowni gastronomicznej (S7) dla grup:

Grupa CS1			Grupa CS2			Grupa CS3		
Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć
12.12.	piątek	11:30-15:15	06.11.	czwartek	11:30-15:15	29.10.	środa	12:00-15:45
19.12.	piątek	11:30-15:15	20.11.	czwartek	11:30-15:15	05.11.	środa	12:00-15:45
16.01.	piątek	11:30-15:15	27.11.	czwartek	11:30-15:15	19.11.	środa	12:00-15:45
23.01.	piątek	11:30-15:15	04.12.	czwartek	11:30-15:15	26.11.	środa	12:00-15:45
29.01.	czwartek	11:30-15:15	11.12.	czwartek	11:30-15:15	03.12.	środa	12:00-15:45
30.01	piątek	11:30-15:15	18.12.	czwartek	11:30-15:15	10.12.	środa	12:00-15:45

Grupa CS4			Grupa CS5		
Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć
17.12.	środa	12:00-15:45	24.11.	poniedziałek	12:30-16:15
07.01.	środa	12:00-15:45	01.12.	poniedziałek	12:30-16:15
14.01.	środa	12:00-15:45	08.12.	poniedziałek	12:30-16:15
21.01.	środa	12:00-15:45	15.12.	poniedziałekp	12:30-16:15
26.01.	poniedziałek	12:30-16:15	12.01.	poniedziałek	12:30-16:15
28.01.	środa	12:00-15:45	19.01.	poniedziałek	12:30-16:15

p- pierniki, b- bezy

Tematyka ćwiczeń:

1. Zajęcia wprowadzające: organizacja zajęć i zasady BHP; technologia tłoczenia oleju z nasion roślin oleistych; Technologia jajczarstwa –przygotowanie majonezu na bazie świeżo tłoczonego oleju oraz oleju rafinowanego, majonez w wersji wegetariańskiej, produkcja margaryny -ocena organoleptyczna majonezu; przygotowanie zakwasu oraz nastawienie kiszonek ze zróżnicowanych warzyw.,
2. Technologia mleczarstwa: wyrób masła solonego i niesolonego -ocena organoleptyczna; przygotowanie jogurtu naturalnego, owocowego oraz kefiru–ocena organoleptyczna; produkcja sera twarogowego solankowego i z ziołami - ocena organoleptyczna.,
3. Technologia piekarnictwa: przemiał ziarna pszennego i żytniego; wypiek chleba z mąki pszennej i żytniej o zróżnicowanej grubości przemiału na drożdżach i zakwasie, produkcja chleba wysokobiałkowego–ocena organoleptyczna chleba i bułek,

4. Technologia produkcji wędlin: przygotowanie w szynkowni szynki z nastrzykiem z peklosoli lub solanki –ocena organoleptyczna; przygotowanie kielbasy białej tradycyjnej oraz z glutaminianem sodu–ocena organoleptyczna, przygotowanie kaszanki wegetariańskiej - ocena organoleptyczna,
5. Technologia przetwórstwa węglowodanów: przygotowanie frytek z ziemniaków i marchwi w technice beztłuszczowej i tłuszczowej w piekarniku –ocena organoleptyczna; przygotowanie makaronu jajecznego, bezjajecznego, bezglutenowego - ocena organoleptyczna; ocena organoleptyczna kiszzonek.
6. Pracownia odróbkowa

Prowadzący wykłady i ćwiczenia:

dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW – grupy CS 2-4

mgr Mateusz Witkowski – grupy CS 1, 4, 5