

PRZEDMIOT: TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNAWSTWO

III R. DIETETYKI 2026/2027

PLAN ZAJĘĆ

WYKŁADY prowadzone przez prof. dr hab. Halinę Grajetę odbywać się będą we wtorki od 13.10-10.11.2026
w godzinach 8.15-9.45 /zdalnie/

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

Grupa CL1				Grupa CL2				Grupa CL3			
Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć	Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć	Data/ nr zajęć	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć
30.10.	piątek	1	12.00-15.45	19.11.	czwartek	1	12.00-15.45	14.10	środa	1	12.00-15.45
06.11.	piątek	5	12.00-15.45	26.11.	czwartek	4**	12.00-15.45	21.10.	środa	4	12.00-15.45
13.11.	piątek	6	11.30-15.15	03.12.	czwartek	2*	12.00-15.45	28.10.	środa	3	12.00-15.45
20.11.	piątek	4	11.30-15.15	10.12.	czwartek	3	12.00-15.45	04.11.	środa	5	12.00-15.45
27.11.	piątek	2**	11.30-15.15	17.12.	czwartek	6	12.00-15.45	12.11.	czwartek	6	12.00-15.45
04.12.	piątek	3*	11.30-15.15	07.01.	czwartek	5	12.00-15.45	18.11.	środa	2**	12.00-15.45

Grupa CL4				Grupa CL5				Grupa CL6			
Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć	Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć	Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć
25.11.	środa	1	12.00-15.45	23.11.	poniedziałek	1	12.30-16.15	14.12.	poniedziałek	1	12.30-16.15
02.12.	środa	2	12.00-15.45	30.11.	poniedziałek	2	12.30-16.15	04.01.FK	poniedziałek	5	12.30-16.15
09.12.	środa	4	12.00-15.45	07.12.	poniedziałek	4	12.30-16.15	05.01. FK	wtorek	6	11.00-14.45
16.12.	środa	6	12.00-15.45	11.12.	piątek	6	11.30-15.15	11.01.	poniedziałek	2	12.30-16.15
08.01.	piątek	5	12.00-15.45	18.12.	piątek	5	11.30-15.15	12.01.	wtorek	3	11.00-14.45
13.01.	środa	3	12.00-15.45	28.01.	czwartek	3**	12.00-15.45	19.01.	wtorek	4	11.00-14.45

Grupa CL7				Grupa CL8			
Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć	Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć
12.10.	poniedziałek	1**	12.00-15.45	14.01.	czwartek	1*	12.00-15.45
19.10.	poniedziałek	4*	12.00-15.45	18.01. JP	poniedziałek	4	12.30-16.15
26.10.	poniedziałek	3	11.30-15.15	20.01.	środa	2**	12.00-15.45
02.11.	poniedziałek	5	11.30-15.15	21.01.	czwartek	3	12.00-15.45
09.11.	poniedziałek	6	11.30-15.15	25.01.	poniedziałek	6	12.30-16.15
16.11.	poniedziałek	2	11.30-15.15	27.01.	środa	5	12.00-15.45

*Oprócz materiałów przeznaczonych na daną pracownię należy zabrać ze sobą kartę oceny organoleptycznej z ćw. nr 2

**Oprócz materiałów przeznaczonych na daną pracownię należy zabrać ze sobą kartę oceny organoleptycznej z ćw. nr 4

Prowadzący ćwiczenia laboratoryjne:

dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW – grupy CL 2 (I zajęcia) ,5-6

mgr Mateusz Witkowski – grupy CL2 - 4

mgr Franciszek Kędzierski– grupy CL1,7,8

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 szynkownicy szynki z nastrzykiem z peklosoli lub solanki –ocena organoleptyczna; przygotowanie kiełbasy 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 kiszonek.
6. Technologia cukiernictwa - przygotowanie i dekorowanie pierników świątecznych lub ciastek kruchych, pieczenie ciast bezglutenowych, ciast o wysokiej zawartości błonnika i niskim IG - ocena organoleptyczna

Ćwiczenia niekliniczne

Grupa CN1 Sala ćwiczeń			Grupa CN2 Sala S14			Grupa CN3 Sala S3		
Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć
11.12.	piątek	08.45-11.15	11.12.	piątek	08.45-11.15	01.12.	wtorek	15.45-18.15
18.12.	piątek	08.45-11.15	18.12.	piątek	08.45-11.15	08.12.	wtorek	15.45-18.15
15.01.	piątek	08.45-11.15	15.01.	piątek	08.45-11.15	15.12.	wtorek	15.45-18.15
Grupa CN4 Sala S1			Grupa CN5 Sala S2			Grupa CN6 Sala S6		
Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć
01.12.	wtorek	15.45-18.15	01.12.	wtorek	15.45-18.15	11.12.	piątek	08.45-11.15
08.12.	wtorek	15.45-18.15	08.12.	wtorek	15.45-18.15	18.12.	piątek	08.45-11.15
15.12.	wtorek	15.45-18.15	15.12.	wtorek	15.45-18.15	15.01.	piątek	08.45-11.15

Prowadzący ćwiczenia niekliniczne:

mgr Marta Miszczak – grupy CN 2 i 3

mgr Mateusz Witkowski – grupy CN 1 i 5

mgr Franciszek Kędzierski – grupy CN 4 i 6

Tematyka ćwiczeń:

1. Opakowania do żywności. Ocena towaroznawcza i warunki przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego: mięsa, drobiu, ryb cz.1.
2. Ocena towaroznawcza i warunki przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego: mięsa, drobiu, ryb cz.2. Ocena towaroznawcza i warunki przechowywania kawy, herbaty, kakao.
3. Ocena towaroznawcza i warunki przechowywania mleka, produktów mlecznych oraz jaj