

PRZEDMIOT: TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI, TOWAROZNAWSTWO I PRZECHOWALNICTWO

II R. DIETETYKI 2026/2027

PLAN ZAJĘĆ

WYKŁADY prowadzone przez prof. dr hab. Halinę Grajetę, dr Joannę Pieczyńską, prof. UMW
i mgr. Mateusza Witkowskiego odbywać się będą w piątki od 09.-23.10 i 27.11-04.12.2026
w godzinach 14.00-15.30 /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	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć
13.10.	wtorek	1	15.15-19.00	13.10.	wtorek	1	11.15-15.00	26.11.	czwartek	1	08.00-11.45
20.10.	wtorek	4	15.15-19.00	20.10.	wtorek	2**	11.15-15.00	03.12.	czwartek	2	08.00-11.45
27.10.	wtorek	3	15.15-19.00	27.10.	wtorek	3	11.15-15.00	10.12.	czwartek	4	08.00-11.45
03.11.	wtorek	5	15.15-19.00	03.11.	wtorek	5	11.15-15.00	17.12.	czwartek	6	08.00-11.45
10.11.	wtorek	6	15.15-19.00	10.11.	wtorek	6	11.15-15.00	07.01.	czwartek	5	08.00-11.45
17.11.	wtorek	2	15.15-19.00	17.11.	wtorek	4*	11.15-15.00	14.01.	czwartek	3	08.00-11.45

Grupa CL4				Grupa CL5				Grupa CL6			
Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć	Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć	Data	Nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć
01.10.	czwartek	1	12.00-15.45	01.10. JP	czwartek	1	08.00-11.45	26.11.	1	czwartek	16.00-19.45
08.10.	czwartek	2	12.00-15.45	08.10.	czwartek	4	08.00-11.45	03.12.	2	czwartek	16.00-19.45
15.10.	czwartek	4	12.00-15.45	15.10.	czwartek	2	08.00-11.45	10.12.	3	czwartek	16.00-19.45
22.10.	czwartek	3*; **	12.00-15.45	22.10.	czwartek	3*; **	08.00-11.45	17.12.	6**	czwartek	16.00-19.45
29.10. FK	czwartek	5	12.00-15.45	29.10.	czwartek	5	08.00-11.45	07.01.	4	czwartek	16.00-19.45
05.11. FK	czwartek	6	12.00-15.45	05.11.	czwartek	6	08.00-11.45	14.01.	5	czwartek	16.00-19.45

Grupa CL7				Grupa CL8			
Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć	Data	Dzień	Nr zajęć	Czas trwania zajęć
24.11.	wtorek	1	15.15-19.00	02.10.	piątek	1	08.00-11.45
01.12.	wtorek	2	15.15-19.00	09.10.	piątek	4*	08.00-11.45
08.12.	wtorek	4	15.15-19.00	16.10.	piątek	2	08.00-11.45
15.12.	wtorek	6	15.15-19.00	23.10. MM??	piątek	3	08.00-11.45
05.01. FK vacat	wtorek	5	15.15-19.00	30.10.	piątek	5	08.00-11.45
12.01. MW	wtorek	3	15.15-19.00	06.11.	piątek	6	08.00-11.45

*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 CL1,4,7

mgr Mateusz Witkowski – grupy CL 3,6

mgr Franciszek Kędzierski – grupy CL 2,5,8

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 szynkowie 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 S4			Grupa CN2 Sala S6 K. Toksykologii			Grupa CN3 Sala S2		
Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć
05.01. HG	wtorek	13.30-16.00	05.01. MM	wtorek	13.30-16.00	04.01. MW	poniedziałek	12.15-14.45
12.01 KG	wtorek	13.30-16.00	12.01 MM	wtorek	13.30-16.00	11.01. MW	poniedziałek	12.15-14.45
19.01. FK	wtorek	13.30-16.00	19.01.MW	wtorek	13.30-16.00	18.01.MW	poniedziałek	12.15-14.45
Grupa CN4 Sala S3 K. Pod. N. Med.			Grupa CN5 Sala S4			Grupa CN6 Sala S6 K. Toksykologii		
Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć	Data/nr zajęć	Dzień	Czas trwania zajęć
04.01. MM	poniedziałek	12.15-14.45	05.01.MM	wtorek	10.45-13.15	05.01. HG	wtorek	10.45-13.15
11.01. MM	poniedziałek	12.15-14.45	12.01 MM	wtorek	10.45-13.15	12.01 KG	wtorek	10.45-13.15
18.01. MM	poniedziałek	12.15-14.45	19.01.MW	wtorek	10.45-13.15	19.01. FK	wtorek	10.45-13.15

Prowadzący ćwiczenia niekliniczne:

mgr Marta Miszczak – grupy CN 2, 4, 5
mgr Mateusz Witkowski – grupy CN 2, 3, 5
mgr Franciszek Kędzierski – grupy CN 1, 6
prof. dr hab. Halina Grajeta – grupy CN 1, 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