

HARMONOGRAM Z ĆWICZEŃ

Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych

Rok akademicki 2020/2021

Studia stacjonarne

ĆWICZENIA ZDALNE						
	ŚRODA				PIĄTEK	
GODZINA	10-13	13-16		16-19		11-14
GRUPA	7	3	4	5	6	1 2
3,5.03.2021	1	1		1		1 2
10,12..03.2021	2	2		2		2 1
17,19.03.2021	3	3		3		3 4
24,26.03.2021	4	4		4		4 3
31.03/ 9.04.2021	5	5		5		5 6
14,16.04.2021	6	6		6		6 5
21,23.04.2021	7	7	8	7		7 8
28,30.04.2021	8	8	7	8		8 7

ĆWICZENIA W REALU														
	CZWARTEK								PIĄTEK					
GODZINA	8-11		11-14		14-17		17-20		8-11		11-14		14-17	
GRUPA	7a	7b	3a	3b	4a	4b	5a	5b	6a	6b	2a	2b	1a	1b
17,18.06.2021	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10
24,25.06.2021	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9

TEMAT ĆWICZEŃ TTiKS:

1. Kawa instant / AF
2. Surowce oleiste / MW
3. Produkcja lodów / AF
4. Oleje jadalne cz. 1 / KR / MW
5. Preparaty białkowe / AF
6. Oleje jadalne cz.2 / MW
7. Tłuszcze modyfikowane / ES
8. Technologia produkcji koncentratów w proszku / KM-Ł
9. Technologia produkcji majonezów / MK /ISz /AF
10. Technologia produkcji margaryny /KR / MW /ES

PROWADZĄCY:

Dr hab. inż. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW
 Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak
 Dr inż. Anna Florowska
 Dr inż. Katarzyna Ratusz
 Dr inż. Edyta Symoniuk
 Mgr inż. Milena Kupiec
 Mgr inż. Iwona Szymańska

Materiały do ćwiczeń:

Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego pod red. M. Mitek i K. Leszczyńskiego, wyd. SGGW 2014.

Koordynator przedmiotu
 Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak