

HARMONOGRAM Z ĆWICZEŃ
TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW I KONCENTRATÓW
SPOŻYWCZYCH
STUDIA NIESTACJONARNE
2018/2019

GODZINA	NIEDZIELA		
	8-11		11-14
GRUPA	2	3	1
23.09.2018	1	2	1
7.10.2018	2	1	2
21.10.2018	3	4	3
18.11.2018	4	3	4
2.12.2018	5	7	5
16.12.2018	6	5	6
20.01.2018	7	6	7

TEMAT ĆWICZEŃ:

1. Preparaty białkowe - Dr inż. Anna Florowska
2. Surowce oleiste - Dr inż. Katarzyna Ratusz
3. Oleje jadalne cz.1 - Dr inż. Katarzyna Ratusz
4. Oleje jadalne cz.2 - Dr hab. Małgorzata Wroniak
5. Technologia produkcji koncentratów w proszku - Dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak
6. Technologia produkcji majonezów - Mgr inż. Milena Kupiec
7. Technologia produkcji margaryny - Dr inż. Katarzyna Ratusz

Materialy do ćwiczeń:

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