

**HARMONOGRAM Z ĆWICZEŃ**  
**TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW I KONCENTRATÓW**  
**SPOŻYWCZYCH**  
**STUDIA NIESTACJONARNE**  
**2019/2020**

	<b>NIEDZIELA</b>	
<b>GODZINA</b>	8-11	11-14
<b>GRUPA</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
6.10.2018	1	1
20.10.2018	2	2
10.11.2018	3	3
24.11.2018	4	4
8.12.2018	5	5
22.12.2018	6	6
19.01.2018	7	7

**TEMAT ĆWICZEŃ:**

1. Preparaty białkowe - Dr inż. Anna Florowska
2. Surowce oleiste - Dr inż. Edyta Symoniuk
3. Oleje jadalne cz.1 - Dr inż. Edyta Symoniuk
4. Oleje jadalne cz.2 - Dr hab. Edyta Symoniuk
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.