

STUDIA DZIENNE 2015/2016

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Grupa Data	WTOREK			CZWARTEK					
	11.15 – 14.00		14.15 – 17.00	9.15 – 12.00		12.15 – 15.00		16.15 – 19.00	
	Gr. 1	Gr. 2	Gr. 9	Gr. 4	Gr. 5	Gr. 3	Gr. 6	Gr. 7	Gr. 8
1.10				1	13	1	13	1	13
6.10 i 8.10	1	13	1	13	1	13	1	13	1
13.10 i 15.10	13	1	13	3	4	3	4	3	4
20.10 i 22.10	3	4	3	4	3	4	3	4	3
27.10 i 29.10	4	3	4	5	6	5	6	5	6
3.11 i 5.11	5	6	5	6	5	6	5	6	5
10.11 i 12.11	6	5	6	7	8	7	8	7	8
17.11 i 19.11	7	8	7	8	7	8	7	8	7
24.11 i 26.11	8	7	8	9	10	9	10	9	10
1.12 i 3.12	9	10	9	10	9	10	9	10	9
8.12 i 10.12	10	9	10	11	12	11	12	11	12
15.12 i 17.12	11	12	11	12	11	12	11	12	11
22.12	12	11	12						
5.01 i 7.01	2	14	2	2	14	2	14	2	14
12.01 i 14.01	14	15	14	14	15	14	15	14	15
19.01 i 21.01	15	2	15	15	2	15	2	15	2

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Owoców i Warzyw:**

1. Zamrażanie
2. Obróbka termiczna surowców
3. Filtracja
5. Procesy fermentacyjne

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Zbóż:**

7. Czyszczenie i sortowanie surowców
9. Rozdrabnianie

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Mięsa:**

8. Sterylizacja

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Mleka:**

13. Wirowanie i homogenizacja
14. Pasteryzacja

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spoż. :**

4. Tłoczenie
6. Suszenie rozpyłowe
10. Ekstrakcja
11. Procesy membranowe
12. Hydroliza enzymatyczna
15. Koagulacja i żelifikacja

Zakres materiału, który należy przygotować na ćwiczenia podają prowadzący dane ćwiczenie.

Koordynator ćwiczeń

Dr hab. Elżbieta Dłużewska