

KIERUNEK TOWAROZNAWSTWO W BIOGOSPODARCE
HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII
ŻYWNOŚCI 2019/2020

Grupa Data	PIĄTEK	
	Godz. 8 – 11	Godz. 11 – 14
	Grupa 2	Grupa 1
4.10	1	1
11.10	2	2
18.10	3	3
25.10	4	4
8.11	5	5
15.11	6	6
22.11	7	7
29.11	8	8
6.12	9	9
13.12	10	10

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych**:

1. Ekstrakcja
2. Koagulacja i żelifikacja
3. Suszenie rozpyłowe

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

4. Zamrażanie
5. Pasteryzacja
6. Fermentacja mlekowa
9. Czyszczenie i sortowanie surowców
10. Rozdrabnianie

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

7. Hydroliza enzymatyczna
8. Sterylizacja

Zakres materiału: odpowiednie rozdziały ze skryptu do Ogólnej Technologii Żywności z 2013 roku.

Koordynator ćwiczeń

Dr hab. Elżbieta Dłużewska