

KIERUNEK TOWAROZNAWSTWO

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI 2018/2019

Grupa Data	PIĄTEK	
	Godz. 8 – 11	Godz. 11 – 14
	Grupa 2	Grupa 1
5.10	1	1
12.10	2	2
19.10	3	3
26.10	4	4
9.11	5	5
16.11	6	6
23.11	7	7
30.11	8	8
7.12	9	9
14.12	10	10

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

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

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

4. Zamrażanie
5. Pasteryzacja
6. Fermentacja mlekowa

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

7. Hydroliza enzymatyczna
8. Sterylizacja

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

9. Czyszczenie i sortowanie surowców
10. Rozdrabnianie

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

Koordynator ćwiczeń

Dr hab. Elżbieta Dłużewska