

KIERUNEK BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI
HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI
2016/2017

Grupa Data	CZWARTEK		
	Godz. 8 – 11		Godz. 11 – 14
	Grupa 1	Grupa 2	Grupa 3
2.03	1	2	1
9.03	2	1	2
16.03	3	4	3
23.03	4	3	4
30.03	5	6	5
6.04	6	5	6
20.04	7	8	7
27.04	8	7	8
4.04	9	10	9
11.05	10	9	10

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

- 5. Zamrażanie
- 7. Pasteryzacja
- 9. Procesy fermentacyjne

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

- 2. Czyszczenie i sortowanie surowców
- 8. Rozdrabnianie

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

- 4. Hydroliza enzymatyczna
- 6. Sterylizacja

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

- 1. Ekstrakcja
- 3. Suszenie rozpyłowe
- 10. Koagulacja i żelifikacja

Zakres materiału: Ogólna Technologia Żywności, pod red. Elżbiety Dłużewskiej i Krzysztofa Leszczyńskiego, wyd. SGGW, Warszawa 2013.

Koordynator ćwiczeń

Dr hab. Elżbieta Dłużewska