

KIERUNEK BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI
HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI
2017/2018

Grupa Data	CZWARTEK		
	Godz. 8 – 11		Godz. 11 – 14
	Grupa 1	Grupa 2	Grupa 3
22.02	1	2	1
1.03	2	1	2
8.03	3	4	3
15.03	4	3	4
22.03	5	6	5
29.03	6	5	6
5.04	7	8	7
12.04	8	7	8
19.04	9	10	9
26.04	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
- 4. Rozdrabnianie

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

- 6. Hydroliza enzymatyczna
- 8. Sterylizacja

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

- 1. Koagulacja i żelifikacja dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak
- 3. Suszenie rozpyłowe dr hab. Małgorzata Wroniak
- 10. Ekstrakcja dr inż. Magdalena Maszewska

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

Koordynator ćwiczeń
Dr inż. Magdalena Maszewska