

STUDIA DZIENNE 2017/2018

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Godziny Grupy	WTOREK				CZWARTEK					
	8-11	11-14	14-17	17-20	9-12		12-15		16-19	
Data	Gr. 7	Gr. 10	Gr. 9	Gr. 2	Gr. 4	Gr. 5	Gr. 1	Gr. 3	Gr. 6	Gr. 8
3 i 5.10	1 MW	1 MW	1 MW	1 MW	1 MW	2 JN	1 MW	2 JN	1 MW	2 JN
10 i 12.10	2 JN	2 JN	2 JN	2 JN	2 JN	1 MW	2 JN	1 MW	2 JN	1 MW
17 i 19.10	3 KML	3 KML	3 KML	3 KML	3 AF	4 BK	3 KML	4 BK	3 KML	4 BK
24 i 26.10	4 BK	4 BK	4 BK	4 BK	4 BK	3 AF	4 BK	3 AF	4 BK	3 AF
31.10	5 AC	5 AC	5 AC	5 AC						
7.11	6 AC	6 AC	6 AC	6 AC						
9.11					5 AC	6 BK	5 AC	6 BK	5 AC	6 BK
14.11	7 ED	7 ED	7 ED	7 ED						
16.11					6 BK	5 AC	6 BK	5 AC	6 BK	5 AC
21.11	8 AG	8 AG	8 AG	8 AG						
23.11					7 ED	8 AG	7 ED	8 AG	7 ED	8 AG
28.11	9 MM	9 MM	9 MM	9 MM						
30.11					8 AG	7 ED	8 AG	7 ED	8 AG	7 ED
5.12	10 AW	10 AW	10 AW	10 AW						
7.12					9 MM	10 AD	9 MM	10 AD	9 MM	10 AD
12.12	11 AZ	11 AZ	11 AZ	11 AZ						
14.12					10 AD	9 MM	10 AD	9 MM	10 AD	9 MM
19.12	12 KS	12 KS	12 KS	12 KS						
21.12					11 AZ	12 KS	11 AZ	12 KS	11 AZ	12 KS
4.01					12 KS	11 AZ	12 KS	11 AZ	12 KS	11 AZ
9 i 11.01	13 KK	13 KK	13 KK	13 KK	13 KK	14 KS	13 KK	14 KS	13 KK	14 KS
16 i 18.01	14 MS	14 MS	14 MS	14 MS	14 MS	15 MM	14 MS	15 MM	14 MS	15 MM
23 i 25.01	15 MM	15 MM	15 MM	15 MM	15 MM	13 AD	15 MM	13 AD	15 MM	13 AD

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

- 2. Zamrażanie – dr inż. Joanna Niewczas
- 4. Obróbka termiczna surowców – dr inż. Bartosz Kruszewski
- 6. Filtracja – dr inż. Andrzej Cendrowski, dr inż. Bartosz Kruszewski
- 8. Procesy fermentacyjne – mgr inż. Anna Grobelna

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

- 12. Czyszczenie i sortowanie surowców – dr inż. Katarzyna Sujka
- 14. Rozdrabnianie – dr inż. Katarzyna Sujka, dr inż. Małgorzata Sobczyk

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

- 5. Sterylizacja – dr hab. Aneta Cegińska
- 11. Hydroliza enzymatyczna – dr inż. Adam Zwolan

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

- 10. Wirowanie i homogenizacja – mgr inż. Adrian Wojtczak, mgr inż. Anna Dobrzańska
- 13. Pasteryzacja – dr inż. Katarzyna Kycia, mgr inż. Anna Dobrzańska

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

- 1. Tłoczenie – dr hab. Małgorzata Wroniak
- 3. Suszenie rozpyłowe – dr inż. Katarzyna Marciniak-Lukasiak, dr inż. Anna Florowska
- 7. Procesy membranowe – dr hab. Elżbieta Dłużewska
- 9. Ekstrakcja – dr inż. Magdalena Maszewska
- 15. Koagulacja i żelifikacja – dr inż. Magdalena Maszewska

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

Koordynator ćwiczeń

Dr hab. Elżbieta Dłużewska