Harmonogram realizacji przedmiotu

„Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – **produkty roślinne**”,

semestr zimowy w roku akademickim 2015/2016

(studia stacjonarne II stopnia)

|  |
| --- |
| **Dla specjalności „Biotechnologia, mikrobiologia i ocena żywności” oraz „Inżynieria Żywności”** |
| **Data** | **Godz./gr.** | Ćw. 1. | Ćw. 2. | Ćw. 3. |
| **05.10.2015 poniedziałek** | 12-15; grupa | (1) | (2) |  |
| **08.10.2015 czwartek** | 15-18; grupa | (4) | (5) | (6) |
| **12.10.2015 poniedziałek** | 12-15; grupa | (2) |  | (1) |
| **15.10.2015 czwartek** | 15-18; grupa | (5) | (6) | (4) |
| **19.10.2015 poniedziałek** | 12-15; grupa |  | (1) | (2) |
| **22.10.2015 czwartek** | 15-18; grupa | (6) | (4) | (5) |

**Ćwiczenia** (nr grupy podano w tabeli w nawiasie):

1. Postęp w technikach wykrywania zafałszowań soków. (Dr inż. Iwona Ścibisz, Zakład Technologii Owoców i Warzyw)
2. Pokaz wypieku pieczywa pszennego z zastosowaniem metody odroczonego wypieku. (Dr inż. Małgorzata Sobczyk, Zakład Technologii Zbóż)
3. Mikrokapsułkowanie aromatów metodą suszenia rozpyłowego. (dr hab. Elżbieta Dłużewska, Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych).

**Wykłady będą się odbywać w poniedziałki (od 05.10.2015 r.): w sali 09 w godz. 8-10 (grupy 1, 2, 3, 4, 5)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Zakład  | Data  | Poniedziałek - sala 09 w godzinach |  Ilość godzin  | Wykładowca |
| Technologia zbóż | 05.10.1512.10.15 | 8-108-9 | 21 | Dr inż. Małgorzata SobczykDr inż. Małgorzata Sobczyk |
| Technologia owoców i warzyw | 12.10.1519.10.15 | 9-108-10 | 12 | Dr inż. Stanisław KaliszDr inż. Stanisław Kalisz |
| Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych | 26.10.1509.11.15 | 8-108-10 | 22 | Dr hab. Elżbieta DłużewskaDr hab. Elżbieta Dłużewska |
| Razem  |  |  | 10 |  |

Koordynator przedmiotu Koordynator ćwiczeń

Prof. dr hab. Alicja Ceglińska Dr inż. Anna Florowska

Harmonogram realizacji przedmiotu

„Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – **produkty roślinne**”,

semestr zimowy w roku akademickim 2015/2016 (studia stacjonarne II stopnia)

|  |
| --- |
| **Dla specjalności „Technologia żywności”** |
| **Data** | **Godz.** | Ćw. 1. | Ćw. 2. | Ćw. 3. | Ćw. 4. | Ćw. 5. | Ćw. 6. | Ćw. 7. |
| **07.10.2015 (środa)** | 8-13; grupa | 8 | 9 |  |  |  |  |  |
| **09.10.2015 (piątek)** | 8-13; grupa | 10 | 7 |  |  |  |  |  |
| **14.10.2015 (środa)** | 8-13; grupa | 9 | 8 |  |  |  |  |  |
| **16.10.2015 (piątek)** | 8-13; grupa | 7 | 10 |  |  |  |  |  |
| **21.10.2015 (środa)** | 8-13; grupa |  |  | 8 |  |  |  |  |
| **23.10.2015 (piątek)** | 8-13; grupa |  |  | 10 |  |  |  |  |
| **27.10.2015 (środa)** | 8-13; grupa |  |  | 9 |  |  |  |  |
| **30.10.2015 (piątek)** | 8-13; grupa |  |  | 7 |  |  |  |  |
| **04.11.2015 (środa)** | 8-13; grupa |  |  |  | 8 | 9 |  |  |
| **06.11.2015 (piątek)** | 8-13; grupa |  |  |  | 10 | 7 |  |  |
| **18.11.2015 (środa)** | 8-13; grupa |  |  |  | 9 | 8 |  |  |
| **20.11.2015 (piątek)** | 8-13; grupa |  |  |  | 7 | 10 |  |  |
| **25.11.2015 (środa)** | 8-13; grupa |  |  |  |  |  | 8 | 9 |
| **27.11.2015 (piątek)** | 8-13; grupa |  |  |  |  |  | 10 | 7 |
| **02.12.2015 (środa)** | 8-13; grupa |  |  |  |  |  | 9 | 8 |
| **04.12.2015 (piątek)** | 8-13; grupa |  |  |  |  |  | 7 | 10 |

**Ćwiczenia** (nr grupy podano w tabeli w nawiasie):

1. Oznaczanie cech organoleptycznych wybranych produktów wytworzonych z wykorzystaniem teksturowanych białek roślinnych. (Dr inż. Anna Florowska, Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych).
2. Ocena wpływu obróbki termicznej na zmiany jakości tłuszczów smażalniczych. (Dr inż. Magdalena Maszewska, Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych)
3. Analiza składu i ocena sensoryczna wybranych prozdrowotnych produktów margarynowych. (Dr inż. Katarzyna Ratusz, Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych)
4. Nowe surowce w technologii owoców i warzyw minimalnie przetworzonych. (Dr inż. Iwona Ścibisz, Zakład Technologii Owoców i Warzyw)
5. Pokaz wypieku pieczywa pszennego z zastosowaniem metody odroczonego wypieku. (Dr inż. Małgorzata Sobczyk, Zakład Technologii Zbóż)
6. Postęp w technikach wykrywania zafałszowań soków. (Dr inż. Iwona Ścibisz, Zakład Technologii Owoców i Warzyw)
7. Pokaz obsługi i działania młyna laborat. MLU-202 firmy Büler. (Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak, Zakład Technologii Zbóż)

**Wykłady będą się odbywać we wtorki (od 06.10.2015 r. do 22.12.2015 r.): w sali 6 w godz. 8-11 (grupy 6, 7, 8, 9)**

**Wykłady będą się odbywać we wtorki (od 06.10.2015 r.): w sali 6 w godz. 8-11 (grupy 6, 7, 8, 9)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Zakład  | Data  | wtorek - sala 09w godzinach |  Ilość godzin  | Wykładowca  |
| Technologia zbóż | 06.10.1513.10.1520.10.1508.12.15 | 8-118-118-1110-11 | 3331 | Dr hab. Grażyna Cacak-PietrzakDr inż. Małgorzata SobczykDr inż. Małgorzata SobczykDr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak |
| Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych | 27.10.1503.11.1510.11.1517.11.1524.11.15 | 8-118-118-118-118-11 | 33333 | Dr hab. Elżbieta DłużewskaDr hab. Elżbieta DłużewskaDr hab. Małgorzata WroniakDr hab. Anna ŻbikowskaDr hab. Małgorzata Wroniak |
| Technologia owoców i warzyw | 01.12.1508.12.1515.12.1522.12.15 | 8-118-108-118-10 | 3232 | Dr inż. Stanisław KaliszDr inż. Andrzej GasikDr inż. Stanisław KaliszDr inż. Andrzej Gasik |
| Razem  |  |  | 35 |  |

Koordynator przedmiotu Koordynator ćwiczeń

Prof. dr hab. Alicja Ceglińska Dr inż. Anna Florowska