

Harmonogram realizacji przedmiotu
 „Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – **produkty roślinne**”,
 semestr zimowy w roku akademickim 2014/2015
 (studia stacjonarne II stopnia)

Dla specjalności „Biotechnologia, mikrobiologia i ocena żywności” oraz „Inżynieria Żywności”				
Data	Godz./gr.	Ćw. 1.	Ćw. 2.	Ćw. 3.
07.10.2014 wtorek	16-19; grupa	(4)	(5)	(6)
09.10.2014 czwartek	11-14; grupa	(1)	(2)	(3)
14.10.2014 wtorek	16-19; grupa	(5)	(6)	(4)
16.10.2014 czwartek	11-14; grupa	(2)	(3)	(1)
21.10.2014 wtorek	16-19; grupa	(6)	(4)	(5)
23.10.2014 czwartek	11-14; grupa	(3)	(1)	(2)

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. (mgr inż. Marzena Przybysz, Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych).

Wykłady będą się odbywać w poniedziałki (od 06.10.2014 r.): w sali 09 w godz. 9-11 (grupy 1, 2, 3, 4, 5, 6)

Zakład	Data	Poniedziałek - sala 09 w godzinach	Ilość godzin	Wykładowca
Technologia zbóż	6.10.14	9-11	2	Dr inż. Małgorzata Sobczyk
	13.10.14	9-10	1	Dr inż. Małgorzata Sobczyk
Technologia owoców i warzyw	13.10.14	10-11	1	Dr inż. Stanisław Kalisz
	20.10.14	9-11	2	Dr inż. Stanisław Kalisz
Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	27.10.14	9-11	2	Dr hab. Elżbieta Dłużewska
	3.11.14	9-11	2	Dr hab. Elżbieta Dłużewska
Razem			10	

Koordynator przedmiotu
 Prof. dr hab. Alicja Ceglińska

Koordynator ćwiczeń
 Dr inż. Anna Florowska

Harmonogram realizacji przedmiotu

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

semestr zimowy w roku akademickim 2014/2015 (studia stacjonarne II stopnia)

Dla specjalności „Technologia żywności”								
Data	Godz.	Ćw. 1.	Ćw. 2.	Ćw. 3.	Ćw. 4.	Ćw. 5.	Ćw. 6.	Ćw. 7.
05.11.2014 (środa)	8-13; grupa	10	11					
07.11.2014 (piątek)	11-16; grupa	7	8	9				
12.11.2014 (środa)	8-13; grupa	11	10					
14.11.2014 (piątek)	11-16; grupa	8	9	7				
19.11.2014 (środa)	8-13; grupa			10	11			
21.11.2014 (piątek)	11-16; grupa	9	7	8				
26.11.2014 (środa)	8-13; grupa			11	10			
28.11.2014 (piątek)	11-16; grupa				7	8	9	
03.12.2014 (środa)	8-13; grupa					10	11	
05.12.2014 (piątek)	11-16; grupa				8	9	7	
10.12.2014 (środa)	8-13; grupa					11	10	
12.12.2014 (piątek)	11-16; grupa				9	7	8	
17.12.2014 (środa)	8-13; grupa							10
19.12.2014 (piątek)	11-16; grupa							7
07.01.2015 (środa)	8-13; grupa							11
09.01.2015 (piątek)	11-16; grupa							8
16.01.2015 (piątek)	11-16; grupa							9

Ćwiczenia (nr grupy podano w tabeli w nawiasie):

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

Wykłady będą się odbywać we wtorki (od 07.10.2014 r.): w sali 09 w godz. 8-11 (grupy 7, 8, 9, 10, 11)

Zakład	Data	wtorek - sala 09 w godzinach	Ilość godzin	Wykładowca
Technologia zbóż	7.10.14	8-11	3	Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak
	4.11.14	8-11	3	Dr inż. Małgorzata Sobczyk
	18.11.14	8-11	3	Dr inż. Małgorzata Sobczyk
	16.12.14	10-11	1	Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak
Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	14.10.14	8-11	3	Dr hab. Elżbieta Dłużewska
	21.10.14	8-11	3	Dr hab. Elżbieta Dłużewska
	28.10.14	8-11	3	Dr hab. Małgorzata Wroniak
	25.11.14	8-11	3	Dr hab. Anna Żbikowska
	2.12.14	8-11	3	Dr hab. Małgorzata Wroniak
Technologia owoców i warzyw	9.12.14	8-10	3	Dr inż. Stanisław Kalisz
	16.12.14	8-10	2	Dr inż. Andrzej Gasik
	13.01.15	8-11	3	Dr inż. Stanisław Kalisz
	20.01.15	8-10	2	Dr inż. Andrzej Gasik
Razem			10	

Koordynator przedmiotu
Prof. dr hab. Alicja Ceglińska

Koordynator ćwiczeń
Dr inż. Anna Florowska