

**Harmonogram ćwiczeń w ramach przedmiotu**  
**TECHNOLOGIA MLEKA,**  
**WTŻ, studia stacjonarne I stopnia, III rok 5 sem, 2019/2020**

Data	Godz.	Grupa	Ćwiczenie	Prowadzący/sala Zakładu Technologii Mleka
07.10.2019	8.15-11.00	7	1	dr inż. Monika Garbowska /s.22
	11.15-14.00	3	1	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska/s.20
		4	1	dr inż. Monika Garbowska /s.22
	14.15-17.00	5	1	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska 20
		6	1	dr inż. Monika Garbowska /s.22
	17.15-20.00	1	1	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska 20
2		1	dr inż. Monika Garbowska /s.22	
14.10.2019	8.15-11.00	7	2	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.22
	11.15-14.00	3	2	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.22
		4	6	dr inż. Monika Garbowska /s. 20
	14.15-17.00	5	2	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.22
		6	6	dr inż. Monika Garbowska /s. 20
	17.15-20.00	1	2	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.22
2		6	dr inż. Monika Garbowska /s. 20	
21.10.2019	8.15-11.00	7	6	dr inż. Monika Garbowska /s. 20
	11.15-14.00	3	6	dr inż. Monika Garbowska /s. 20
		4	2	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.22
	14.15-17.00	5	6	dr inż. Monika Garbowska /s. 20
		6	2	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.22
	17.15-20.00	1	6	dr inż. Monika Garbowska /s. 20
2		2	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.22	
28.10.2018	8.15-11.00	7	3	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
	11.15-14.00	3	3	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska/s.20
		4	4	dr inż. Monika Garbowska /s.22
	14.15-17.00	5	3	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska 20
		6	4	dr inż. Monika Garbowska /s.22
	17.15-20.00	1	3	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska 20
2		4	dr inż. Monika Garbowska /s.22	
04.11.2019	8.15-11.00	7	4	dr inż. Monika Garbowska /s. 22
	11.15-14.00	3	4	dr inż. Monika Garbowska /s. 22
		4	3	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
	14.15-17.00	5	4	dr inż. Monika Garbowska /s. 22
		6	3	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
	17.15-20.00	1	4	dr inż. Monika Garbowska /s. 22
2		3	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20	

18.11.2019	8.15-11.00	7	7	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
	11.15-14.00	3	7	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska/s.20
		4	5	dr inż. Monika Garbowska /s.22
	14.15-17.00	5	7	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska 20
		6	5	dr inż. Monika Garbowska /s.22
	17.15-20.00	1	7	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska 20
2		5	dr inż. Monika Garbowska /s.22	
25.11.2019	8.15-11.00	7	5	dr inż. Monika Garbowska /s. 22
	11.15-14.00	3	5	dr inż. Monika Garbowska /s. 22
		4	7	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
	14.15-17.00	5	5	dr inż. Monika Garbowska /s. 22
		6	7	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
	17.15-20.00	1	5	dr inż. Monika Garbowska /s. 22
2		7	dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20	

Do ćwiczeń obowiązuje teoretyczne przygotowanie z materiału zawartego w skrypcie „**Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii**” pod red. M. Słowińskiego, wyd. SGGW w Warszawie, 2014 r.

**Ćw.1. Ocena mleka surowego i technologia mleka spożywczego (s. 133-148)**

**Ćw. 2. Technologia mleka fermentowanego (s. 149-163)**

**Ćw. 3. Technologia kwasowego i podpuszczkowego wytrącania białek mleka (s. 164-175)**

**Ćw. 4. Technologia serów podpuszczkowych i twarogowych (s. 176-187)**

**Ćw. 5. Technologia serów topionych (s. 188-195)**

**Ćw. 6. Technologia masła i mleka w proszku (s. 196-207)**

**Ćw. 7. Technologia deserów mlecznych (s. 208-222)**

Koordinator przedmiotu: dr inż. Monika Garbowska