

STUDIA DZIENNE 2018/2019

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ – OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOSĆCI

DATA	WTOREK		CZWARTEK					
	8 – 11		9 – 12		12 – 15		16 – 19	
	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 4	Grupa 5	Grupa 1	Grupa 2	Grupa 6	Grupa 8
2, 4.10	1	2	1	2	1	2	1	2
9, 11.10	2	1	2	1	2	1	2	1
16, 18.10	3	4	3	4	3	4	3	4
23, 25.10	4	3	4	3	4	3	4	3
30.10, 1.11	5	6	5	6	5	6	5	6
6, 8.11	6	5	6	5	6	5	6	5
13, 15.11	7	8	7	8	7	8	7	8
20, 22.11	8	7	8	7	8	7	8	7
27, 29.11	9	10	9	10	9	10	9	10
4, 6.12	10	9	10	9	10	9	10	9
11, 13.12	11	12	11	12	11	12	11	12
18, 20.12	12	11	12	11	12	11	12	11
8, 10.01	13	14	13	14	13	14	13	14
15, 17.01	14	13	14	13	14	13	14	13
22, 24.01	15	15	15	15	15	15	15	15

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

2. Zamrażanie

3. Obróbka termiczna surowców

5. Filtracja

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

11. Czyszczenie i sortowanie surowców

14. Rozdrabnianie

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

9. Sterylizacja

7. Hydroliza enzymatyczna

Tematy realizowane w **Zakładzie Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności:**

13. Fermentacja alkoholowa

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

1. Wirowanie i homogenizacja

4. Pasteryzacja

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:**

6. Procesy membranowe

8. Tłoczenie

10. Suszenie rozpyłowe

12. Ekstrakcja

15. Koagulacja i żelifikacja

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

Koordinator ćwiczeń
Dr hab. Elżbieta Dłużewska