

STUDIA DZIENNE 2019/2020

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ – OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI

DATA	WTOREK			CZWARTEK					
	8 – 11		12 – 15	9 – 12		12 – 15		16 – 19	
	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 9	Grupa 4	Grupa 5	Grupa 1	Grupa 2	Grupa 6	Grupa 8
8,10.10	1	2	1	1	2	1	2	1	2
15,17.10	2	1	2	2	1	2	1	2	1
22,24.10	3	4	3	3	4	3	4	3	4
29,31.10	4	3	4	4	3	4	3	4	3
5,7.11	9	6	9	9	6	9	6	9	6
12,14.11	6	9	6	6	9	6	9	6	9
19,21.11	7	8	7	7	8	7	8	7	8
26,28.11	8	7	8	8	7	8	7	8	7
3,5.12	13	5	13	13	5	13	5	13	5
10,12.12	5	13	5	5	13	5	13	5	13
17,19.12	11	12	11	12	11	12	11	12	11
7,9.01	12	11	12	11	12	11	12	11	12
14,16.01	10	14	10	14	10	14	10	14	10
21,23.01	14	10	14	10	14	10	14	10	14
28,30.01	15	15	15	15	15	15	15	15	15

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

- 2. Zamrażanie – dr inż. Andrzej Cendrowski
- 4. Obróbka termiczna surowców – dr inż. Bartosz Kruszewski
- 6. Filtracja – dr inż. Bartosz Kruszewski
- 12. Czyszczenie i sortowanie surowców – dr inż. Katarzyna Sujka
- 14. Rozdrabnianie – dr inż. Katarzyna Sujka

Tematy ćwiczeń realizowane w **Katedrze Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności:**

- 8. Procesy fermentacyjne – dr inż. Sylwia Bonin

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

- 5. Sterylizacja – dr hab. Aneta Cegiełka

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

- 10. Wirowanie i homogenizacja – mgr inż. Adrian Wojtczak

13. Pasteryzacja – dr inż. Monika Grabowska

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

1. Tłoczenie – dr hab. Małgorzata Wroniak prof. SGGW

3. Suszenie rozpyłowe –dr inż. Anna Florowska

7. Procesy membranowe – dr hab. Elżbieta Dłużewska

9. Ekstrakcja – dr inż. Katarzyna Ratusz

15. Koagulacja i żelifikacja – dr inż. Katarzyna Marciniak- Łukasiak

11. Hydroliza enzymatyczna – mgr inż. Iwona Szymańska

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

Koordinator ćwiczeń

Dr hab. Elżbieta Dłużewska