

Kierunek: **Bezpieczeństwo żywności**

Przedmiot: **Technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego**

Studia stacjonarne – rok akademicki 2019/2020

Harmonogram ćwiczeń	wtorek		
Godziny zajęć	10.00-13.00	13.00-16.000	13.00-16.000
Data	Grupa 3	Grupa 1	Grupa 2
8.10.2019	1	1	2
15.10.2019	2	2	1
22.10.2019	3	3	5
29.10.2019	4	4	6
5.11.2019	5	5	4
12.11.2019	6	6	3

Tematy ćwiczeń:

1. Zakład Technologii Zbóż – Kontrola jakości międzyproduktów piekarskich – dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak
2. Zakład Technologii Owoców i Warzyw – Kontrola procesu produkcji wyrobów owocowych słodzonych – mgr inż. Andrzej Cendrowski
3. Zakład Technologii Owoców i Warzyw – Powstawanie związków niepożądanych w produktach owocowych i warzywnych - mgr inż. Andrzej Cendrowski
4. Zakład Technologii Zbóż – Kontrola parametrów procesu produkcji pieczywa – dr inż. Katarzyna Sujka
5. Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych – Technologia i higiena tłoczenia oleju – dr hab. Małgorzata Wroniak
6. Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych – Technologia i higiena makaronów instant – dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak

Harmonogram wykładów (wtorek godz. 8.00-10.00 sala 09)		
Zakład	Wykładowca	Data
Zakład Technologii Zbóż 01.10-29.10.2019	Prof. dr hab. Alicja Ceglińska	01.10.19 08.10.19 15.10.19 (1h)
	Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak	15.10.19 (1h) 22.10.19 29.10.19
Zakład Technologii Owoców i Warzyw 05.11-03.12.2019	Dr inż. Iwona Ścibisz	05.11.19 12.11.19 19.11.19
	Dr hab. Stanisław Kalisz	26.11.19 03.12.19
Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych 10.12-21.01.2020	Dr hab. Małgorzata Wroniak	10.12.19 17.12.19
	Dr hab. Anna Żbikowska	07.01.20
	Dr hab. Elżbieta Dłużewska	14.01.20 21.01.20

Koordynator przedmiotu

Prof. dr hab. Alicja Ceglińska