

H A R M O N O G R A M
 ćwiczeń z przedmiotu
Ocena jakości produktów i logistyka
 KIERUNEK Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka;
 studia niestacjonarne II stopnia, lato 2019/2020
Grupa 1. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego

Nr	Data	Dzień / godziny	Miejsce realizacji zajęć, prowadzący / temat ćwiczenia
1	01.03.20	niedziela 8-13	Zakład Technologii Mięsa, dr inż. Marta Chmiel / Ocena jakości wędlin
2	15.03.20	niedziela 8-13	Zakład Technologii Mięsa, dr hab. Dorota Pietrzak / Ocena jakości produktów mięsnych z segmentu żywności wygodnej
3	22.03.20	niedziela 8-13	Zakład Technologii Mleka, dr inż. Monika Garbowska / temat zostanie podany przez prowadzącego 15.03.2020
4	05.04.20	niedziela 8-13	Zakład Technologii Mleka, dr inż. Monika Garbowska / temat zostanie podany przez prowadzącego 22.03.2020

H A R M O N O G R A M
 ćwiczeń z przedmiotu
Projektowanie produktu
 KIERUNEK Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka;
 studia niestacjonarne II stopnia, lato 2019/2020
Grupa 1. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego

Nr	Data	Dzień / godziny	Prowadzący / temat
1	26.04.20	niedziela 8-13	Zakład Technologii Mięsa, dr hab. Lech Adamczak / Projektowanie nowego produktu z wykorzystaniem techniki sferyzacji
2	10.05.20	niedziela 8-13	Zakład Technologii Mięsa, dr inż. Marta Chmiel / Projektowanie produktu mięsnego o zwiększonej wartości zdrowotnej
3	17.05.20	niedziela 8-13	Zakład Technologii Mleka, dr hab. Małgorzata Ziarno, prof. SGGW / temat zostanie podany przez prowadzącego 10.05.2020
4	07.06.20	niedziela 8-13	Zakład Technologii Mleka, dr hab. Małgorzata Ziarno, prof. SGGW / temat zostanie podany przez prowadzącego 17.05.2020