

Harmonogram ćwiczeń w ramach przedmiotu
TECHNOLOGIA MLEKA,
WTŻ, studia stacjonarne I stopnia, III rok 5 sem, 2021/2022

Data	Godz.	Grupa	Ćwiczenie	Prowadzący/sala Zakładu Technologii Mleka
04.10.2021	11.15-14.00	3	1	Dr inż. Monika Garbowska /s. 20
		4	1	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 22
	14.15-17.00	5	1	Dr inż. Monika Garbowska /s.20
		6	1	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 22
	17.15-20.00	1	1	Dr inż. Monika Garbowska /s. 20
		2	1	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 22
11.10.2021	11.15-14.00	3	2	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
		4	6	Dr inż. Monika Garbowska /s. 22
	14.15-17.00	5	2	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 20
		6	6	Dr inż. Monika Garbowska /s. 22
	17.15-20.00	1	2	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 20
		2	6	Dr inż. Monika Garbowska /s. 22
18.10.2021	11.15-14.00	3	6	Dr inż. Monika Garbowska /s. 20
		4	2	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 22
	14.15-17.00	5	6	Dr inż. Monika Garbowska /s. 20
		6	2	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 22
	17.15-20.00	1	6	Dr inż. Monika Garbowska /s. 20
		2	2	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 22
25.10.2021	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 /s.20
		6	4	Dr inż. Monika Garbowska /s.22
	17.15-20.00	1	3	Dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
		2	4	Dr inż. Monika Garbowska /s.22
08.11.2021	11.15-14.00	3	4	Dr inż. Monika Garbowska /s. 22
		4	3	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 20
	14.15-17.00	5	4	Dr inż. Monika Garbowska /s. 22
		6	3	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 20
	17.15-20.00	1	4	Dr inż. Monika Garbowska /s. 22
		2	3	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
15.11.2021	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/s.20
		6	5	Dr inż. Monika Garbowska /s.22
	17.15-20.00	1	7	Dr inż. Lidia Stasiak-Róžańska/s.20
		2	5	Dr inż. Monika Garbowska /s.22

22.11.2021	11.15-14.00	3	5	Dr inż. Monika Garbowska /s. 22
		4	7	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 20
	14.15-17.00	5	5	Dr inż. Monika Garbowska /s. 22
		6	7	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 20
	17.15-20.00	1	5	Dr inż. Monika Garbowska /s. 22
		2	7	Dr hab. 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)

Koordynator ćwiczeń: dr inż. Monika Garbowska