

Harmonogram ćwiczeń w ramach przedmiotu
TECHNOLOGIA MLEKA,
WTŻ, studia niestacjonarne I stopnia, IV rok, 7 sem., 2021/2022

| Data | Godz. | Grupa | Ćwiczenie | Prowadzący/sala Zakładu Technologii Mleka |
|-------------------------|-------------|-------|-----------|---|
| 03.10.2021 niedziela | 12.15-15.00 | 1 | 1 | mgr inż. Justyna Płoska s. 22 |
| | | 2 | 1 | mgr inż. Patrycja Cichońska s. 20 |
| 17.10.2021 niedziela | 12.15-15.00 | 1 | 2 | mgr inż. Justyna Płoska s. 20 |
| | | 2 | 3 | mgr inż. Patrycja Cichońska s. 22 |
| 07.11.2021 niedziela | 12.15-15.00 | 1 | 3 | mgr inż. Patrycja Cichońska s. 22 |
| | | 2 | 2 | mgr inż. Justyna Płoska s. 20 |
| 21.11.2021 niedziela | 12.15-15.00 | 1 | 4 | mgr inż. Justyna Płoska s. 22 |
| | | 2 | 6 | mgr inż. Patrycja Cichońska s. 20 |
| 05.12.2021 niedziela | 12.15-15.00 | 1 | 6 | mgr inż. Patrycja Cichońska s. 20 |
| | | 2 | 4 | mgr inż. Justyna Płoska s. 22 |
| 19.12.2021 niedziela | 12.15-15.00 | 1 | 5 | mgr inż. Patrycja Cichońska s. 22 |
| | | 2 | 7 | mgr inż. Justyna Płoska s. 20 |
| 16.01.2022 niedziela | 12.15-15.00 | 1 | 7 | mgr inż. Justyna Płoska s. 20 |
| | | 2 | 5 | mgr inż. Patrycja Cichońska s. 22 |

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