

**HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z PRZEDMIOTU - OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI**  
**ROK AKADEMICKI 2021/2022**  
**DLA KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**

Data	Nr grupy						
	1	2	3	4	5	6	7
	12-15:00	12-15:00	15-18:00	9-12:00	9-12:00	15-18:00	13-16:00
6.10							1
7.10	1	13	1	13	1	13	
13.10							13
14.10	13	1	13	1	13	1	
20.10							2
21.10	2	12	2	12	2	12	
27.10							12
28.10	12	2	12	2	12	2	
3.11							3
4.11	3	8	3	8	3	8	
10.11							8
17.11							4
18.11	8	3	8	3	8	3	
24.11							15
25.11	4	15	4	15	4	15	
1.12							5
2.12	15	4	15	4	15	4	
8.12							11
9.12	5	14	5	14	5	14	
15.12							14
16.12	11	5	11	5	11	5	
22.12							6
5.01							9
12.01							7
13.01	14	11	14	11	14	11	
19.01							10
20.01	6	9	6	9	6	9	
26.01	9	6	9	6	9	6	
27.01	7	10	7	10	7	10	
31.01	10	7	10	7	10	7	

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

- 1. Obróbka termiczna surowców**
- 2. Zamrażanie**
- 3. Filtracja**
- 4. Czyszczenie i sortowanie surowców**
- 5. Rozdrabnianie**
- 6. Hydroliza enzymatyczna**

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

- 7. Procesy fermentacyjne**

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

- 8. Sterylizacja**

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

- 9. Wirowanie i homogenizacja**

- 10. Pasteryzacja**

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:**

- 11. Koagulacja i żelifikacja**
- 12. Tłoczenie**
- 13. Suszenie rozpyłowe**
- 14. Procesy membranowe**
- 15. Ekstrakcja**