

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI
HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII
ŻYWNOŚCI

Grupa Data	CZWARTEK		
	Godz. 8 – 11		Godz. 11 – 14
Grupa	1	2	3
03.03.2022	1*	7*	1*
10.03.2022	7*	1*	7*
17.03.2022	2*	8*	2*
24.03.2022	8	2	8
31.03.2022	3	9	3
07.04.2022	9	3	9
14.04.2022	10	4	10
21.04.2022	4	10	4
28.04.2022	11	5	11
05.05.2022	5	11	5
12.05.2022	12	6	12
19.05.2022	6	12	6

* ćwiczenia prowadzone w formie zdalnej

Tematy ćwiczeń realizowane w:

Zakładzie Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż:

1. Zamrażanie realizowane w formie zdalnej (prowadzący dr inż. Bartosz Kruszewski)
2. Pasteryzacja realizowane częściowo w formie zdalnej (prowadzący dr hab. Stanisław Kalisz)
3. Procesy fermentacyjne (prowadzący: dr inż. Iwona Ścibisz)
4. Czyszczenie i sortowanie surowców (prowadzący: dr inż. Marianna Raczyk)
5. Rozdrabnianie (prowadzący dr inż. Marianna Raczyk)
6. Hydroliza enzymatyczna (prowadzący: dr inż. Iwona Ścibisz)
11. Obróbka termiczna surowców (prowadzący: dr inż. Andrzej Cendrowski)

Zakładzie Technologii Mięsa:

10. Sterylizacja (prowadzący mgr inż. Iwona Szymańska)

Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:

7. Ekstrakcja realizowana w formie zdalnej (prowadzący: dr inż. Edyta Symoniuk)
8. Suszenie rozpyłowe realizowane częściowo w formie zdalnej (prowadzący dr inż. Anna Florowska)

9. Koagulacja i żelifikacja (prowadzący: wakat)

Zakładzie Technologii Mleka:

12. Wirowanie i homogenizacja (prowadzący: dr inż. Monika Garbowska)