

**HARMONOGRAM Z ĆWICZEŃ**  
**TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW I KONCENTRATÓW**  
**SPOŻYWCZYCH**  
**STUDIA NIESTACJONARNE**  
**2022/2023**

	<b>NIEDZIELA</b>
<b>GODZINA</b>	8-11
<b>GRUPA</b>	<b>1</b>
16.10.2022	1
30.10.2022	2
6.11.2022	3
27.11.2022	4
11.12.2022	5
18.12.2022	6
22.01.2022	7
5.02.2023	8

**TEMAT ĆWICZEŃ:**

1. Preparaty białkowe - Dr inż. Anna Florowska
2. Surowce oleiste – Mgr inż. Monika Fedko
3. Oleje jadalne cz.1 - Dr inż. Edyta Symoniuk
4. Oleje jadalne cz.2 - Dr inż. Edyta Symoniuk
5. Technologia produkcji koncentratów w proszku - Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak
6. Technologia produkcji lodów Mgr inż. Monika Fedko
7. Technologia produkcji majonezów - Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak
8. Technologia produkcji margaryny - Dr inż. Katarzyna Ratusz

**Materiały do ćwiczeń:**

Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego pod red. M. Mitek i K. Leszczyńskiego, wyd. SGGW 2014.

Koordynator przedmiotu

Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW