

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z PRZEDMIOTU - OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI

ROK AKADEMICKI 2022/2023

DLA KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Data	Nr grupy				
	1	2	3	4	warunkowa
	15-18:00	15-18:00	12-15:00	12-15:00	16-19:00
5.10					1
6.10	1	13	1	13	
12.10					13
13.10	13	1	13	1	
19.10					2
20.10	2	12	2	12	
26.10					12
27.10	12	2	12	2	
3.11	3	8	3	8	
9.11					8
10.11	8	3	8	3	
16.11					4
17.11	4	15	4	15	
23.11					15
24.11	15	4	15	4	
30.11					5
1.12	5	14	5	14	
7.12					14
8.12	11	5	11	5	
14.12					11
15.12	14	11	14	11	
21.12					6
22.12	6	9	6	9	
4.01					9
5.01	9	6	9	6	
11.01					7
12.01	7	10	7	10	
18.01					10
19.01	10	7	10	7	
25.01					3

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

1. Obróbka termiczna surowców - (dr inż. Iwona Ścibisz)
2. Zamrażanie (dr inż. Bartosz Kruszewski)
3. Filtracja (dr inż. Andrzej Cendrowski)
4. Czyszczenie i sortowanie surowców (dr inż. Katarzyna Sujka)
5. Rozdrabnianie (dr inż. Katarzyna Sujka)

Tematy ćwiczeń realizowane w Katedrze Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności:

6. Procesy fermentacyjne (dr inż. Kamil Piwowarek)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Mięsa:

7. Sterylizacja (mgr inż. Iwona Szymańska)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Mleka:

8. Wirowanie i homogenizacja (mgr inż. Patrycja Cichońska)
9. Pasteryzacja (mgr inż. Justyna Płoska)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:

10. Hydroliza enzymatyczna (mgr. inż. Monika Fedko)

11. Koagulacja (mgr. inż. Monika Fedko)
12. Tłoczenie (dr hab. Małgorzata Wroniak 3h/dr inż. Edyta Symoniuk 12h)
13. Ekstrakcja (dr inż. Katarzyna Ratusz / (mgr. inż. Monika Fedko)
15. Suszenie rozpyłowe (dr inż. Anna Florowska /dr hab. Małgorzata Wroniak)
14. Żelifikacja (mgr inż. Adonis Hilal)