

HARMONOGRAM Z ĆWICZEŃ
Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych
Rok akademicki 2022/2023
Studia stacjonarne

GODZINA	PIĄTEK				
	8-11		11-14		14-17
GRUPA	1	2	3	4	5
3.03	1	2	1	2	1
10.03	2	1	2	1	2
17.03	3	4	3	4	3
24.03	4	3	4	3	4
31.03	5	6	5	6	5
14.04	6	5	6	5	6
21.04	7	8	7	8	7
28.04	8	7	8	7	8
5.05	9	10	9	10	9
12.05	10	9	10	9	10

TEMAT ĆWICZEŃ TTiKS:

1. Preparaty białkowe / AH
2. Surowce oleiste / MF
3. Kawa instant/ MW
4. Oleje jadalne cz.2 / MF
5. Technologia produkcji koncentratów w proszku / MF
6. Oleje jadalne cz. 1 / MF
7. Technologia produkcji majonezów / MF
8. Technologia produkcji margaryny / KR
9. Produkcja lodów / MF
10. Tłuszcze modyfikowane / ES

PROWADZĄCY:

Dr hab. inż. Małgorzata Wroniak, prof SGGW

Dr inż. Katarzyna Ratusz

Dr inż. Edyta Symoniuk

Mgr inż. Monika Fedko

Mgr inż. Adonis Hilal

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