

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI
HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII
ŻYWNOŚCI
2022/2023

Grupa Data	CZWARTEK	
	Godz. 8 – 11	Godz. 11 – 14
Grupa	1	2
02.03.2023	1	1
09.03.2023	7	7
16.03.2023	2	2
23.03.2023	8	8
30.03.2023	3	3
06.04.2023	9	9
13.04.2023	10	10
20.04.2023	4	4
27.04.2023	11	11
04.05.2023	5	5
11.05.2023	12	12
18.05.202	6	6

Tematy ćwiczeń realizowane w:

Zakładzie Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż:

1. Zamrażanie (prowadzący mgr inż. Anna Kot)
3. Procesy fermentacyjne (prowadzący: mgr inż. Anna Kot)
4. Czyszczenie i sortowanie surowców (prowadzący: dr inż. Katarzyna Sujka, mgr inż. Katarzyna Mitura)
5. Rozdrabnianie (prowadzący: mgr inż. Katarzyna Mitura)
11. Obróbka termiczna surowców (prowadzący: mgr inż. Anna Kot)

Zakładzie Technologii Mięsa:

10. Sterylizacja (prowadzący mgr inż. Iwona Szymańska)

Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:

7. Ekstrakcja (prowadzący: mgr inż. Monika Fedko)
8. Suszenie rozpyłowe (prowadzący dr inż. Anna Florowska)
9. Koagulacja i żelifikacja (prowadzący: mgr inż. Monika Fedko)
6. Hydroliza enzymatyczna (prowadzący: mgr inż. Monika Fedko)

Zakładzie Technologii Mleka:

2. Pasteryzacja (prowadzący mgr inż. Ewa Kowalska)
12. Wirowanie i homogenizacja (prowadzący: mgr inż. Ewa Kowalska)