

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z PRZEDMIOTU - OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI

ROK AKADEMICKI 2022/2023

DLA KIERUNKU TOWAROZNAWSTWO I MARKETING ŻYWNOSCI

Data	Nr grupy	
	1	2
	8-11:00	8-11:00
27.02	1	11
6.03	11	1
13.03	2	12
20.03	12	2
27.03	3	13
03.04	13	3
17.04	4	14
24.04	14	4
08.05	5	15
15.05	15	5
22.05	6	9
29.05	9	6
05.06	10	8
12.06	7	10
19.06	8	7

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

1. Obróbka termiczna surowców - (mgr inż. Anna Kot)
2. Zamrażanie (mgr inż. Anna Kot)
3. Filtracja (dr inż. Andrzej Cendrowski)
4. Procesy fermentacyjne (mgr inż. Anna Kot)
5. Rozdrabnianie (dr inż. Katarzyna Sujka)
7. Czyszczenie i sortowanie surowców (dr inż. Katarzyna Sujka)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Mięsa:

9. Sterylizacja (mgr inż. Iwona Szymańska)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Mleka:

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

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:

6. Hydroliza enzymatyczna (mgr inż. Monika Fedko)
11. Koagulacja (mgr inż. Monika Fedko)
12. Tłoczenie (dr inż. Edyta Symoniuk)
13. Ekstrakcja (dr inż. Katarzyna Ratusz)
14. Suszenie rozpyłowe (dr inż. Anna Florowska)
15. Żelifikacja (mgr inż. Monika Fedko)