

**STUDIA ZAOCZNE**  
**HARMONOGRAM ĆWICZEŃ**  
**OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI**  
**2022/2023**

Sobota		
Godziny ćwiczeń	Grupa 1 <b>8:30-12:00</b>	Grupa 2 <b>12:-15:30</b>
Numer grupy	Numer ćwiczenia	
04.03.2023	<b>1</b>	<b>1</b>
18.03.2023	<b>2</b>	<b>2</b>
01.04.2023	<b>6</b>	<b>6</b>
15.04.2023	<b>7</b>	<b>7</b>
29.04.2023	<b>3</b>	<b>3</b>
13.05.2023	<b>8</b>	<b>8</b>
03.06.2023	<b>4</b>	<b>4</b>
17.06.2023	<b>5</b>	<b>5</b>

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

1. Czyszczenie i sortowanie surowców – (prowadzący: dr inż. Katarzyna Sujka)
2. Rozdrabnianie – (prowadzący: dr inż. Katarzyna Sujka)
4. Zamrażanie (prowadzący: mgr inż. Anna Kot)

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Mleka:**

3. Pasteryzacja (prowadzący mgr inż. Ewa Kowalska)

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Mięsa:**

5. Sterylizacja (prowadzący: mgr inż. Iwona Szymańska)

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:**

6. Koagulacja i żelifikacja (prowadzący: mgr inż. Adonis Hilal)
7. Suszenie rozpyłowe (prowadzący: dr inż. Anna Florowska)
8. Ekstrakcja (prowadzący: dr inż. Edyta Symoniuk)