

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z PRZEDMIOTU - OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI

ROK AKADEMICKI 2023/2024

DLA KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

| Data | Nr grupy | | |
|-------|------------|----------|----------|
| | 3 | 1 | 2 |
| | 9:00-12:00 | 12-15:00 | 12-15:00 |
| 5.10 | 1 | 13 | 1 |
| 12.10 | 13 | 1 | 13 |
| 19.10 | 2 | 12 | 2 |
| 26.10 | 12 | 2 | 12 |
| 2.11 | 3 | 8 | 3 |
| 9.11 | 8 | 3 | 8 |
| 16.11 | 4 | 15 | 4 |
| 23.11 | 15 | 4 | 15 |
| 30.11 | 5 | 14 | 5 |
| 7.12 | 11 | 5 | 11 |
| 14.12 | 14 | 11 | 14 |
| 21.12 | 6 | 9 | 6 |
| 04.01 | 9 | 6 | 9 |
| 11.01 | 7 | 10 | 7 |
| 18.01 | 10 | 7 | 10 |

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 (mgr inż. Katarzyna Mitura)
5. Rozdrabnianie (dr inż. Katarzyna Sujka)

Tematy ćwiczeń realizowane w Katedrze Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności:

6. Procesy fermentacyjne (dr inż. Karolina Kraśniewska, dr inż. Alicja Synowiec)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Mięsa:

7. Sterylizacja (mgr inż. Iwona Szymańska)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Mleka:

8. Wirowanie i homogenizacja (dr hab. Monika Garbowska)
9. Pasteryzacja (mgr Ewa Kowalska)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:

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