

Harmonogram ćwiczeń w ramach przedmiotu
TECHNOLOGIA MLEKA,
WTŻ, studia stacjonarne I stopnia, III rok 5 sem, 2023/2024

Data	Godz.	Grupa	Ćwiczenie	Prowadzący/sala Zakładu Technologii Mleka
03.10.2023	11.15-14.00	5	1	Dr hab. Anna Berthold-Pluta /s. 22
	14.15-17.00	3	1	Dr hab. Anna Berthold-Pluta /s. 22
		4	2	Dr hab. Monika Garbowska /s. 20
	17.15-20.00	1	1	Dr hab. Anna Berthold-Pluta /s. 22
		2	2	Dr hab. Monika Garbowska /s. 20
10.10.2023	11.15-14.00	5	2	Dr hab. Monika Garbowska /s. 20
	14.15-17.00	3	2	Dr hab. Monika Garbowska /s. 20
		4	1	Dr hab. Anna Berthold-Pluta /s. 22
	17.15-20.00	1	2	Dr hab. Monika Garbowska /s. 20
		2	1	Dr hab. Lidia Stasiak-Różańska /s. 22
17.10.2023	11.15-14.00	5	3	Dr hab. Lidia Stasiak-Różańska /s.20
	14.15-17.00	3	3	Dr hab. Lidia Stasiak-Różańska /s.20
		4	5	Dr hab. Antoni Pluta /s.22
	17.15-20.00	1	3	Dr hab. Lidia Stasiak-Różańska /s.20
		2	5	Dr hab. Antoni Pluta /s.22
24.10.2023	11.15-14.00	5	5	Dr hab. Antoni Pluta /s. 22
	14.15-17.00	3	5	Dr hab. Antoni Pluta /s. 22
		4	3	Dr hab. Lidia Stasiak-Różańska /s. 20
	17.15-20.00	1	5	Dr hab. Antoni Pluta /s. 22
		2	3	Dr hab. Lidia Stasiak-Różańska /s.20
07.11.2023	11.15-14.00	5	4	Dr hab. Małgorzata Ziarno /s.20
	14.15-17.00	3	4	Dr hab. Małgorzata Ziarno /s.20
		4	6	Dr hab. Antoni Pluta /s. 22
	17.15-20.00	1	4	Dr hab. Lidia Stasiak-Różańska /s.20
		2	6	Dr hab. Antoni Pluta /s.22
14.11.2023	11.15-14.00	5	6	Dr hab. Monika Garbowska /s. 22
	14.15-17.00	3	6	Dr hab. Monika Garbowska /s. 22
		4	4	Dr hab. Małgorzata Ziarno /s. 20
	17.15-20.00	1	6	Dr hab. Antoni Pluta /s. 22
		2	4	Dr hab. Małgorzata Ziarno /s.20
21.11.2023	11.15-14.00	5	7	Dr hab. Monika Garbowska /s. 22

	14.15-17.00	3	7	Dr hab. Monika Garbowska /s. 22
		4	9	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 20
	17.15-20.00	1	7	Dr hab. Monika Garbowska /s. 22
		2	9	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
28.11.2023				
	11.15-14.00	5	9	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
	14.15-17.00	3	9	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
		4	7	Dr hab. Monika Garbowska /s.22
	17.15-20.00	1	9	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
		2	7	Dr hab. Monika Garbowska /s.22
05.12.2023				
	11.15-14.00	5	8	Dr hab. Monika Garbowska /s. 22
	14.15-17.00	3	8	Dr hab. Monika Garbowska /s. 22
		4	10	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s. 20
	17.15-20.00	1	8	Dr hab. Monika Garbowska /s. 22
		2	10	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
12.12.2023				
	11.15-14.00	5	10	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
	14.15-17.00	3	10	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
		4	8	Dr hab. Monika Garbowska /s.22
	17.15-20.00	1	10	Dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska /s.20
		2	8	Dr hab. Monika Garbowska /s.22

Do ćwiczeń obowiązuje teoretyczne przygotowanie z materiału zawartego w skrypcie „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii” pod red. M. Słowińskiego, wyd. SGGW w Warszawie, 2014 r.

Ćw.1. Ocena jakości mleka surowego (s. 133-139, 142-148)

Ćw. 2. Technologia produkcji mleka spożywczego (s. 139-148)

Ćw. 3. Technologia mleka fermentowanego (s. 149-163)

Ćw. 4. Technologia kwasowego i podpuszczkowego wytrącania białek mleka (s. 164-175)

Ćw. 5. Technologia serów podpuszczkowych (s. 176-187)

Ćw. 6. Technologia serów kwasowych i kwasowo-podpuszczkowych (s. 176-187)

Ćw. 7. Technologia serów topionych (s. 188-195)

Ćw. 8. Technologia masła i mleka w proszku (s. 196-207)

Ćw. 9. Technologia deserów mlecznych cz. 1 (s. 208-222)

Ćw. 10. Technologia deserów mlecznych cz. 2 (s. 208-222)

Koordynator ćwiczeń: dr hab. Monika Garbowska