

**Harmonogram ćwiczeń w ramach przedmiotu**  
**TECHNOLOGIA MLEKA,**  
**WTŻ, studia niestacjonarne I stopnia, IV rok, 7 sem., 2023/2024**

Data	Godz.	Grupa	Ćwiczenie	Prowadzący/sala Zakładu Technologii Mleka
07.10.2022 niedziela	11.15-14.00	1	1	Dr hab. Monika Garbowska s. 22
		2	1	mgr inż. Ewa Kowalska s. 20
21.10.2022 niedziela	11.15-14.00	1	4	Dr hab. Antoni Pluta s. 22
		2	2	mgr inż. Ewa Kowalska s. 20
04.11.2022 niedziela	11.15-14.00	1	2	Dr hab. Małgorzata Ziarno s. 20
		2	4	mgr inż. Ewa Kowalska s. 22
25.11.2022 niedziela	11.15-14.00	1	5	Dr hab. Monika Garbowska s. 22
		2	3	mgr inż. Ewa Kowalska s. 20
09.12.2022 niedziela	11.15-14.00	1	3	mgr inż. Ewa Kowalska s. 20
		2	5	Dr hab. Anna Berthold-Pluta s. 22
16.12.2022 niedziela	11.15-14.00	1	6	Dr hab. Lidia Stasiak-Różańska s. 22
		2	6	mgr inż. Ewa Kowalska s. 20

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 mleka surowego i technologia mleka spożywczego (s. 133-148)**

**Ćw. 2. Technologia mleka fermentowanego (s. 149-163)**

**Ćw. 3. Technologia kwasowego i podpuszczkowego wytrącania białek mleka (s. 164-175)**

**Ćw. 4. Technologia serów podpuszczkowych i twarogowych (s. 176-187)**

**Ćw. 5. Technologia masła i mleka w proszku (s. 196-207)**

**Ćw. 6. Technologia deserów mlecznych (s. 208-222)**

Koordynator ćwiczeń: dr hab. Monika Garbowska