

HARMONOGRAM Z ĆWICZEŃ
TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW I KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH
STUDIA NIESTACJONARNE
2023/2024

GODZINA	NIEDZIELA	
	14-17	17-20
GRUPA	1	2
15.10.2023	1	1
29.10.2023	2	2
19.11.2023	3	3
3.12.2023	4	4
17.12.2023	5	5
14.01.2024	6	6
21.01.2024	7	7
4.02.2023	8	8

TEMAT ĆWICZEŃ:

1. Preparaty białkowe - Dr inż. Anna Florowska
2. Surowce oleiste – Mgr inż. Monika Fedko
3. Oleje jadalne cz.1 - Dr inż. Edyta Symoniuk
4. Oleje jadalne cz.2 - Dr inż. Edyta Symoniuk
5. Technologia produkcji koncentratów w proszku - Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW
6. Technologia produkcji lodów Mgr inż. Monika Fedko
7. Technologia produkcji majonezów - Mgr inż. Monika Fedko
8. Technologia produkcji margaryny - Dr inż. Katarzyna Ratusz

Materiały do ćwiczeń:

Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego pod red. M. Mitek i K. Leszczyńskiego, wyd. SGGW 2014.

Koordynator przedmiotu

Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW