

**HARMONOGRAM Z ĆWICZEŃ**  
**Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych**  
**Rok akademicki 2023/2024**  
**Studia stacjonarne**

GODZINA	PIĄTEK				
	8-11		11-14		14-17
GRUPA	1	2	3	4	5
23.02.2024	1	2	1	2	1
1.03.2024	2	1	2	1	2
8.03.2024	3	4	3	4	3
15.03.2024	4	3	4	3	4
22.03.2024	5	6	5	6	5
5.04.2024	6	5	6	5	6
12.04.2024	7	8	7	8	7
19.04.2024	8	7	8	7	8
26.04.2024	9	10	9	10	9
10.05.2024	10	9	10	9	10

**TEMAT ĆWICZEŃ TTiKS:**

1. Technologia produkcji koncentratów w proszku / KMŁ
2. Preparaty białkowe / MF
3. Surowce oleiste / MF
4. Oleje jadalne cz. 1 / ES
5. Oleje jadalne cz.2 / MW
6. Technologia produkcji majonezów / MF
7. Tłuszcze modyfikowane / ES
8. Produkcja lodów / MF
9. Technologia produkcji margaryny / KR
10. Kawa instant/ AF

**PROWADZĄCY:**

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

Dr hab. inż. Małgorzata Wroniak, prof SGGW

Dr inż. Katarzyna Ratusz

Dr inż. Anna Florowska

Dr inż. Edyta Symoniuk

Dr inż. Monika Fedko

KTZ ćwiczenia Fedko 60, ES 30, MW 15, KR 15 (Margaryna) KMŁ15 (Koncentraty deserów) AF 15 (Kawa na końcu); wykłady ES 3, M W 12, AZ 6, KMŁ 12 KR 3 AF 9

**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