

Propedeutyka przemysłu spożywczego – studia niestacjonarne

<i>Harmonogram wykładów</i>	<i>sobota</i>	<i>sala 068</i>	
Zakład	Termin	Godzina	Wykładowca
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	02.03	11 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	Dr inż. K. Sujka
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	16.03		Dr hab. G. Cacak-Pietrzak
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	06.04		Dr hab. S. Kalisz, prof.
Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych	20.04		Dr hab. M. Wroniak, prof.
Zakład Technologii Mleka	11.05		Dr inż. A. Florowska
Zakład Technologii Mięsa	25.05		Dr inż. A. Tyburcy
Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności	1.06		Dr hab. L. Adamczak
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	8.06		Dr inż. A. Synowiec
			Dr inż. K. Sujka

Zasady prowadzenia i zaliczenia przedmiotu

„Propedeutyka przemysłu spożywczego”

rok akademicki 2023/2024

I rok studiów semestr 2 (studia niestacjonarne)

W roku akademickim 2023/2024 przedmiot „Propedeutyka przemysłu spożywczego” będzie realizowany dla studentów 1 roku (semestr 2) studiów niestacjonarnych w formie 3-godzinnych wykładów. Zaliczeniem przedmiotu będzie test z tematyki przedstawionej na wykładach.

Celem wykładów jest zapoznanie Studentów z technologią produkcji wybranych produktów oraz szczególnymi osiągnięciami i produktami wiodących zakładów z wybranych branży przemysłu spożywczego. W ramach przedmiotu weryfikowane są 2 efekty:

W1 – zna i rozumie podstawowy skład i właściwości surowców oraz produktów przemysłu spożywczego.

W2 – zna i rozumie podstawowe metody wykorzystywane przy przetwarzaniu surowców, zabezpieczaniu i przechowywaniu żywności.