

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z PRZEDMIOTU - OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOCICI

ROK AKADEMICKI 2024/2025

DLA KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOCICI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Data	Nr grupy				
	1	2	3	4	5
	12-15:00	12-15:00	8-11:00	8-11:00	9-12:00
1.10	14	13			14
7.10			1	2	
8.10	1	2			1
14.10			2	1	
15.10	2	1			2
21.10			3	4	
22.10	3	4			3
28.10			4	3	
29.10	4	3			4
4.11			5	14	
5.11	5	6			5
12.11	13	14			13
18.11			7	8	
19.11	7	8			7
25.11			8	7	
26.11	8	7			8
2.12			9	10	
3.12	9	10			9
9.12			10	9	
10.12	10	9			10
16.12			6	5	
17.12	6	5			6
7.01	11	12			11
13.01			11	12	
14.01	12	15			12
20.01			12	11	
21.01	15	11			15
27.01			15	6	
28.01			14	13	
29.01			13	15	

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż:**

- 1. Obróbka termiczna surowców (dr inż. Andrzej Cendrowski)**
- 3. Zamrażanie (dr hab. Stanisław Kalisz, prof. SGGW)**
- 5. Filtracja (dr inż. Andrzej Cendrowski)**
- 9. Pasteryzacja (dr inż. Andrzej Cendrowski)**
- 10. Rozdrabnianie (dr inż. Katarzyna Sujka)**
- 12. Czyszczenie i sortowanie surowców (dr inż. Sylwia Stępniewska)**

Tematy ćwiczeń realizowane w **Katedrze Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności:**

- 4. Procesy fermentacyjne (dr inż. Alicja Synowiec)**

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Mięsa:**

- 7. Sterylizacja (mgr inż. Iwona Szymańska)**
- 15. Hydroliza enzymatyczna (dr. inż. Iwona Szymańska)**

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Mleka:**

- 6. Wirowanie i homogenizacja (Nowy Pracownik Zakładu)**

Tematy ćwiczeń realizowane w **Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:**

- 2. Ekstrakcja (dr. inż. Katarzyna Ratusz)**
- 8. Tłoczenie (dr inż. Edyta Symoniuik)**
- 11. Żelifikacja (dr inż. Monika Fedko)**
- 13. Koagulacja (dr. inż. Monika Fedko)**
- 14. Suszenie rozpyłowe (dr inż. Anna Florowska)**