

Harmonogram ćwiczeń z Przechowalnictwa żywności, wtorek godz. 11.15-14.00

Lp.	Data	Budynek/Sala	Prowadzący	Temat ćwiczeń
1	1.10.2024	Bud. 37 , sala 1/47	Dr hab. Tomasz Krupa, mgr inż. Maria Małachowska	Ocena stanu dojrzałości owoców i warzyw oraz metody wyznaczania optymalnego terminu zbioru
2	8.10.2024	Bud. 37 , sala 1/42	Dr hab. Tomasz Krupa, mgr inż. Maria Małachowska	Zasady budowy, podstawowe urządzenia chłodnicze, zasady działania i wymagania technologiczne, aparatura i eksploatacja obiektów przechowalniczych, Aparatura i wymagania techniczne obiektów z kontrolą atmosfery: KA, ULO, DKA.
3	15.10.2024	Bud. 37 , sala 1/42	Dr hab. Tomasz Krupa, mgr inż. Maria Małachowska	Prezentacja chorób biotycznych i abiotycznych owoców i warzyw oraz czynniki stymulujące i ograniczające ich występowanie
4	22.10.2024	Obiekt przechowalniczy . Pole Doświadczalne INO „Wilanów”, ul. Vogła 44, Warszawa - Wilanów	Dr hab. Tomasz Krupa, mgr inż. Maria Małachowska	Wizyta w obiekcie przechowalniczym zlokalizowanej na Polu Doświadczalnym INO „Wilanów”. Zapoznanie praktyczne z urządzeniami i aparaturą obsługującą technologie KA, ULO, DKA.
5	29.10.2024	Bud. 37 , sala 1/42	Dr hab. Tomasz Krupa, mgr inż. Maria Małachowska	Zaliczenie rozpoznawania objawów chorób biotycznych i abiotycznych.
6	5.11.2024	Bud. 32 , sala 22, Zakład Technologii Mleka, parter	Dr hab. Lidia Stasiak-Różanska, prof.	Wpływ sposobu przechowywania na mikroflorę mleka i produktów mleczarskich cz. 1.
7	12.11.2024	Bud. 32 , sala 22, Zakład Technologii Mleka, parter	Dr hab. Monika Garbowska	Wpływ sposobu przechowywania na mikroflorę mleka i produktów mleczarskich cz. 2.
8	19.11.2024	Bud. 32 , Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż, parter	Dr inż. Iwona Ścibisz	Zmiany w wartości odżywczej oraz zawartości barwników podczas przechowywania przetworów owocowo-warzywnych
9	26.11.2024	Bud. 32 , Zakład Technologii Mięsa, parter	Dr hab. Lech Adamczak	Zmiany jakości przetworów mięsnych w trakcie przechowywania
10	3.12.2024	Bud. 32 , Zakład Technologii Mięsa, parter	Dr hab. Tomasz Florowski	Ocena świeżości ryb
11	10.12.2024	Bud. 32 , sala Zakład Technologii Mięsa, parter	Dr hab. Tomasz Florowski	Zmiany jakości jaj w trakcie przechowywania

12	17.12.2024	Bud 32 , Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczy, 2 piętro	Dr inż. Monika Fedko	Wpływ warunków przechowywania na jakość koncentratów spożywczych
13	7.01.2025	Bud 32 , Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczy, 2 piętro	Dr inż. Edyta Symoniuk	Zmiany w tłuszczach podczas przechowywania
14	14.01.2025	Bud. 32 , Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż, przyziemie, sala 024	Dr inż. Katarzyna Sujka	Ocena wpływu procesu czerstwienia na cechy fizykochemiczne pieczywa
15	21.01.2025	Bud. 37 , sala 1/42	Dr hab. Tomasz Krupa, mgr inż. Maria Małachowska	Ocena wpływu fazy dojrzałości i warunków przechowywania na zmiany fizycznych i chemicznych parametrów jakości wybranych gatunków owoców i warzyw (ocena instrumentalna i sensoryczna)