

HARMONOGRAM Z ĆWICZEŃ
TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW I KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH
STUDIA STACJONARNE
2024/2025

GODZINA	PIĄTEK		
	8-11	11-14	14-17
GRUPA	1	2	3
28.02.2025	1	1	1
7.03.2025	2	2	2
14.03.2025	3	3	3
21.03.2025	4	4	4
28.03.2025	5	5	5
4.04.2025	6	6	6
11.04.2025	7	7	7
25.04.2025	8	8	8
9.05.2025	9	9	9
6.05.2025	10	10	10

TEMAT ĆWICZEŃ:

1. Technologia produkcji koncentratów w proszku / dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW
2. Preparaty białkowe / dr inż. Monika Fedko
3. Surowce oleiste / dr hab. inż. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW
4. Oleje jadalne cz. 1 / dr inż. Edyta Symoniuk
5. Oleje jadalne cz.2 / dr hab. inż. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW
6. Technologia produkcji majonezów / dr inż. Monika Fedko
7. Kawa instant/ dr hab. inż. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW
8. Technologia produkcji margaryny / dr inż. KR
9. Technologia produkcji lodów / dr inż. Monika Fedko
10. Tłuszcze modyfikowane / dr inż. Edyta Symoniuk

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