



PROPEDEUTYKA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO – STUDIA NIESTACJONARNE

Harmonogram wykładów

Zakład	sobota Termin	sala 068 Godzina	Wykładowca
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	08.03	11 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	Dr inż. K. Sujka
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	22.03		Dr inż. K. Sujka
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	05.04		Dr hab. G. Cacak-Pietrzak
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	12.04		Dr hab. L. Adamczak
Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności	26.04		Dr inż. A. Synowiec
Zakład Technologii Mięsa	17.05		Dr hab. S. Kalisz, prof.
Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych	31.05		Dr hab. M. Wroniak, prof. Dr inż. A. Florowska
Zakład Technologii Mleka	21.06		Dr inż. A. Tyburcy

Zasady prowadzenia i zaliczenia przedmiotu

„Propedeutyka przemysłu spożywczego”

rok akademicki 2024/2025

I rok studiów semestr 2 (studia niestacjonarne)

W roku akademickim 2024/2025 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, zabezpieczeniu i przechowywaniu żywności