

**HARMONOGRAM ĆWICZEŃ REALIZOWANYCH W RAMACH PRZEDMIOTU
TECHNOLOGIA PRZEMYSŁU FERMENTACYJNEGO**

TEMATY ĆWICZEŃ:

- Technologia produkcji piwa i ocena jego jakości (Piwo)
- Technologia produkcji biomasy drożdżowej i ocena drożdży piekarskich (Drożdże)
- Ocena towaroznawcza ziemniaków i jego przetworów (Ziemniak)
- Technologia produkcji spirytusu i ocena jego jakości (Spirytus)
- Zadania rachunkowe z zakresu przetwórstwa ziemniaczanego, gorzelnictwa, browarnictwa

Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW					
Grupa 3 12:15-16:00 (wtorki)	25.02.2025	04.03.2025	11.03.2025	18.03.2025	25.03.2025
	Ziemniak, s. 33	Spirytus, s.35	Piwo, s. 35	Drożdże, s. 33	Zadania, s. 35
Dr hab. Edyta Lipińska					
Grupa 5 12:15-16:00 (wtorki)	25.02.2025	04.03.2025	11.03.2025	18.03.2025	25.03.2025
	Spirytus, s.35	Ziemniak, s. 33	Drożdże, s. 33	Piwo, s. 35	Zadania, s.33
Dr Alicja Synowiec					
Grupa 1, 8:15-12:00 (czwartki)	27.02.2025	06.03.2025	13.03.2025	20.03.2025	27.03.2025
	Ziemniak, s. 33	Spirytus, s.35	Piwo, s. 35	Drożdże, s. 33	Zadania, s. 35
Mgr inż. Vitaliy Kolotylo					
Grupa 2, 8:15-12:00 (czwartki)	27.02.2025	06.03.2025	13.03.2025	20.03.2025	27.03.2025
	Spirytus, s.35	Ziemniak, s. 33	Drożdże, s. 33	Piwo, s. 35	Zadania, s.33
Mgr inż. Vitaliy Kolotylo/Dr Alicja Synowiec					
Grupa 4, 12:15-16:00 (czwartki)	27.02.2025	06.03.2025	13.03.2025	20.03.2025	27.03.2025
	Ziemniak, s.33	Drożdże, s.33	Spirytus, s.35	Piwo, s.35	Zadania, s.35

Student przystępujący do ćwiczeń powinien wykazać się wiedzą teoretyczną dotyczącą danego ćwiczenia. Materiał źródłowy stanowi skrypt pt. „Wybrane zagadnienia z technologii przemysłu fermentacyjnego” pod reakcją prof. dr hab. Stanisława Błażejaka, Wydawnictwo SGGW.