

HARMONOGRAM Z ĆWICZEŃ
TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW I KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH
STUDIA NIESTACJONARNE
2025/2026

	SOBOTA
GODZINA	12-15
GRUPA	1
11.10.2024	1
25.10.2024	2
15.11.2024	3
22.11.2024	4
29.11.2024	5
13.12.2024	6
10.01.2024	7
24.01.2024	8

TEMAT ĆWICZEŃ:

1. Surowce oleiste – Dr inż. Edyta Symoniuk
2. Oleje jadalne cz.1 - Dr inż. Edyta Symoniuk
3. Technologia produkcji koncentratów w proszku - Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW 3 h
4. Oleje jadalne cz.2 - Dr hab. inż. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW
5. Technologia produkcji majonezów - Mgr inż. Monika Fedko
6. Technologia produkcji lodów Mgr inż. Monika Fedko
7. Technologia produkcji kawy - Dr hab. inż. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW
8. Technologia produkcji margaryny - Dr inż. Katarzyna Ratusz

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