

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ REALIZOWANYCH W RAMACH PRZEDMIOTU

„TECHNOLOGIA PRZEMYSŁU FERMENTACYJNEGO”

Rok akademicki 2025/26, sem. letni

Ćwiczenia laboratoryjne realizowane są w salach Katedry Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności

	03.03.2026r.	10.03.2026r.	17.03.2026r.	24.03.2026r.	31.03.2026r.
Grupa 3 8:15-12:00 (wtorki)	Ziemniak, s. 33, dr inż. Vitaliy Kolotylo	Spirytus, s. 35, dr inż. Vitaliy Kolotylo	Piwo, s. 35, dr inż. Alicja Synowiec	Drożdże, s. 33, dr hab. Edyta Lipińska	Zadania, s. 35, dr hab. Edyta Lipińska
Grupa 1 12:15-16:00 (wtorki)	03.03.2026r. Ziemniak, s. 33, prof. dr hab. Marek Kieliszek	10.03.2026r. Spirytus, s. 35, prof. dr hab. Marek Kieliszek	17.03.2026r. Piwo, s. 35, dr inż. Alicja Synowiec	24.03.2026r. Drożdże, s. 33, dr hab. Edyta Lipińska	31.03.2026r. Zadania, s. 35, prof. dr hab. Marek Kieliszek
Grupa 2 12:15-16:00 (wtorki)	03.03.2026r. Spirytus, s. 35, dr inż. Vitaliy Kolotylo	10.03.2026r. Ziemniak, s. 33, dr inż. Vitaliy Kolotylo	17.03.2026r. Drożdże, s. 33, dr inż. Vitaliy Kolotylo	24.03.2026r. Piwo, s. 35, dr inż. Alicja Synowiec	31.03.2026r. Zadania, s. 35, dr hab. Edyta Lipińska

Tematy ćwiczeń:

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

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 Błazejaka, Wydawnictwo SGGW.

Koordynator przedmiotu

Dr ha. Edyta Lipińska

