

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ
Technologia Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych
Rok akademicki 2025/2026
Studia stacjonarne

	PIĄTEK				
GODZINA	8-11		11-14		14-17
GRUPA	1	2	3	4	5
6.03.2026	1	2	1	2	1
13.03.2026	2	1	2	1	2
20.03.2026	3	4	3	4	3
27.03.2026	4	3	4	3	4
10.04.2026	5	6	5	6	5
17.04.2026	6	5	6	5	6
24.04.2026	7	8	7	8	7
8.05.2026	8	7	8	7	8
15.05.2026	9	10	9	10	9
22.05.2026	10	9	10	9	10

TEMAT ĆWICZEŃ TTiKS:

1. Tłuszcze modyfikowane / dr inż. Edyta Symoniuk
2. Technologia produkcji majonezów / 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 inż. Katarzyna Ratusz
6. Technologia produkcji koncentratów w proszku / dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW
7. Preparaty białkowe / dr inż. Anna Florowska
8. Technologia produkcji margaryny / dr inż. Katarzyna Ratusz
9. Kawa instant/ dr hab. inż. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW
10. Technologia produkcji lodów / dr inż. Monika Fedko

PROWADZĄCY:

Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW
Dr hab. inż. Małgorzata Wroniak, prof SGGW
Dr inż. Katarzyna Ratusz
Dr inż. Anna Florowska
Dr inż. Edyta Symoniuk
Dr inż. Monika Fedko

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