HARMONOGRAM Z ĆWICZEŃ

TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW I KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH

STUDIA NIESTACJONARNE

2026/2027

	SOBOTA	
GODZINA	9-12	12-15
GRUPA	**1**	**2**
10.10.2024	1	1
24.10.2024	2	2
14.11.2024	3	3
21.11.2024	4	4
28.11.2024	5	5
12.12.2024	6	6
9.01.2024	7	7
23.01.2024	8	8

TEMAT ĆWICZEŃ:

1. Technologia produkcji koncentratów w proszku - dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW
2. Surowce oleiste – dr inż. Katarzyna Ratusz
3. Oleje jadalne cz.1 - dr inż. Edyta Symoniuk
4. Oleje jadalne cz.2 - dr inż. Edyta Symoniuk
5. Technologia produkcji majonezów - mgr inż. Monika Fedko
6. Technologia produkcji lodów mgr inż. Monika Fedko
7. Preparaty białkowe - mgr inż. Monika Fedko
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