

**Ćwiczenia laboratoryjne –
Technologia produkcji żywności**
Kierunek studiów: Biznes Chemiczny,
I Stopień, III rok
Rok akademicki 2025/26

Ćwiczenia laboratoryjne: 15 godz., wtorek 9:00-12:00, sala F06

Wykładowcy: dr Natalia Gruba

DATA	Grupa 1
24.02	Procesy fermentacyjne – produkcja wina cz. I
3.03	Koagulacja i żelowanie
10.03	Analiza sensoryczna kawy
17.03	Procesy fermentacyjne – produkcja wina cz. II

Ćwiczenia laboratoryjne: 15 godz., środa 13:00-16:00, sala F06

Wykładowcy: dr Natalia Gruba

DATA	Grupa 2
25.02	Procesy fermentacyjne – produkcja wina cz. I
4.03	Koagulacja i żelowanie
11.03	Analiza sensoryczna kawy
18.03	Procesy fermentacyjne – produkcja wina cz. II