

Harmonogram pracowni „Współczesne trendy w przetwórstwie żywności”

Chemia Kosmetyczna

Rok akademicki 2025/2026

Wtorek 8:00 – 13:00

Lp.	Data	Ćwiczenie
1	24.02	Pracownia wprowadzająca - test na daltonizm smakowy
2	03.03 (drzwi otwarte WCh)	Analiza napojów roślinnych
3	10.03	Analiza olejów tłoczonych na zimno
4	17.03	Analiza muffinek otrzymanych z różnych rodzajów mąk
5	24.03	Analiza herbat owocowych
6	31.03	Wycieczka (data może ulec zmianie)/analiza majonezów
7	07.04 (Wielkanoc)	Projektowanie nowego wyrobu cz.1
8		Projektowanie nowego wyrobu cz.2