

Harmonogram pracowni „Współczesne trendy w przetwórstwie żywności”

Chemia Kryminalistyczna

Rok akademicki 2025/2026

Środa 8:00 – 13:00

Lp.	Data	Ćwiczenie
1	25.02	Pracownia wprowadzająca - test na daltonizm smakowy
2	04.03	Analiza napojów roślinnych
3	11.03	Analiza olejów tłoczonych na zimno
4	18.03	Analiza muffinek otrzymanych z różnych rodzajów mąk
5	25.03	Analiza herbat owocowych
6	01.04	Wycieczka (data może ulec zmianie)/analiza majonezów
7	08.04	Projektowanie nowego wyrobu cz.1
8	15.04	Projektowanie nowego wyrobu cz.2