

Szanowni Państwo!

Przesyłam zagadnienia z przedmiotu: prowadzenie przetwórstwa spożywczego - kurs kwalifikacyjny RL07 i linki do stron, gdzie można zgłębić wiedzę na dany temat.

W razie pytań proszę o kontakt pod adresem mailowym: anna.dluzniewska@onet.pl

Zjazd 09.05.2020r:

1. Zasady obrotu surowców żywnościowych
2. Proces produkcyjny i technologiczny
3. Podział oraz zastosowanie operacji i procesów jednostkowych
4. Operacje mechaniczne związane z obróbką wstępną surowca
5. Operacje termiczne, dyfuzyjne
6. Operacje i procesy fizykochemiczne
7. Procesy chemiczne
8. Metody i cele utrwalania żywności
9. Utrwalanie żywności za pomocą niskich temperatur

<https://books.google.pl/books?id=3ygHgx70gLAC&lpg=PA7&ots=Gmu0pqyHgx&dq=przetw%C3%B3rstwo%20spo%C5%BCywcze%20w%20gospodarce%20narodowej%20oraz%20regionalnej&hl=pl&pg=PA7#v=onepage&q=przetw%C3%B3rstwo%20spo%C5%BCywcze%20w%20gospodarce%20narodowej%20oraz%20regionalnej&f=false>

http://wir.ptir.org/!monographs/2015/monografia_Krzysztofik_i_in_2015.pdf

Pozdrawiam

Anna Dłużniewska