



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka
**BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu
o obniżonej kaloryczności**

Załącznik nr 1 do Informatora konkursowego ofert z dnia 30 czerwca 2014 r.

Nr przedmiotu konkursu	Nr zadania	Termin składania ofert	Termin rozpoczęcia prac	Termin zakończenia prac	Przedmiot konkursu	Forma zatrudnienia	Wymagania
1/06/2014	Zadanie 2	Do 07.07.2014 (do godz: 12:00)	Lipiec 2014	Sierpień 2014	Przemiał 30 prób ziarna pszenicy przy użyciu młyna laboratoryjnego, odsiew mąki na odsiewaczu laboratoryjnym, pomiar wydajności przemiału, oznaczenia parametrów uzyskiwanej mąki. Ilość godzin: 120	Umowa zlecenie	Student minimum 4 roku Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka lub Rolnictwo Doświadczenie z zakresu analiz jakości ziarna. Dyspozycyjność - minimum 3 dni w tygodniu

Oferty należy złożyć w Biurze Projektu BIOPRODUKTY – Katedra Agronomii, Wydział Rolnictwa i Biologii, SGGW, ul. Nowoursynowska 159, budynek 37, pokój 3/88, w godzinach 9:00-16:00

