



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 19.08.2014 r.

Nr przedmiotu konkursu	Nr zadania	Termin składania ofert	Termin rozpoczęcia prac	Termin zakończenia prac	Przedmiot konkursu	Forma zatrudnienia	Wymagania
1/08/2014	Zadanie 2: Innowacyjne technologie uprawy zbóż, w celu uzyskania surowca wysokiej jakości do produkcji wyrobów zbożowych o obniżonej kaloryczności i wysokiej wartości dodanej	Do 27.08.2014. (do godz: 12:00)	Wrzesień 2014	Listopad 2014	Przemiał 38 prób ziarna pszenicy przy użyciu młyna laboratoryjnego, odsiew mąki na odsiewaczu laboratoryjnym, pomiar wydajności przemiału, oznaczenia parametrów uzyskiwanej mąki. Ilość godzin: 126	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

