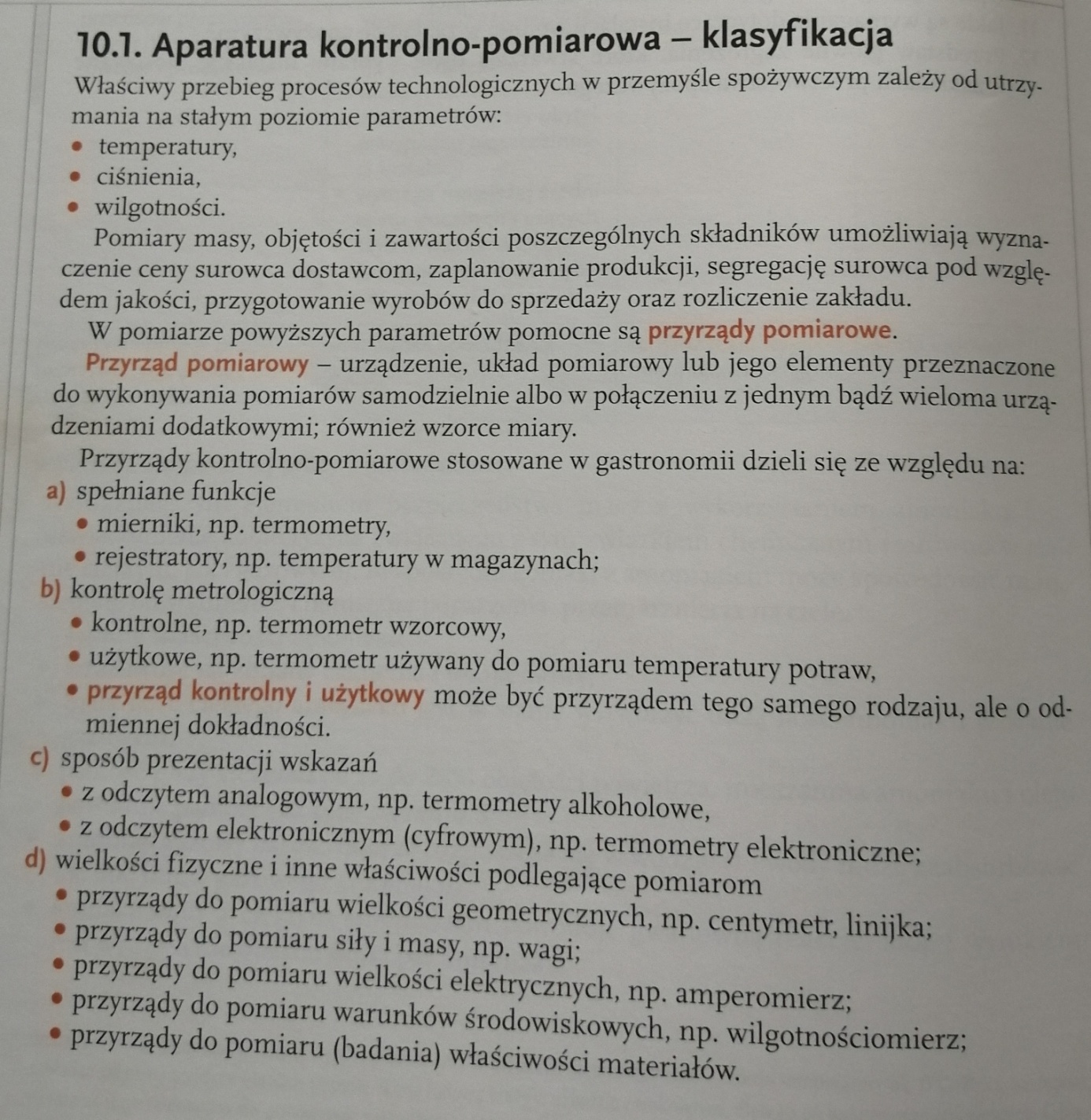
**WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW PIEKARSKICH**

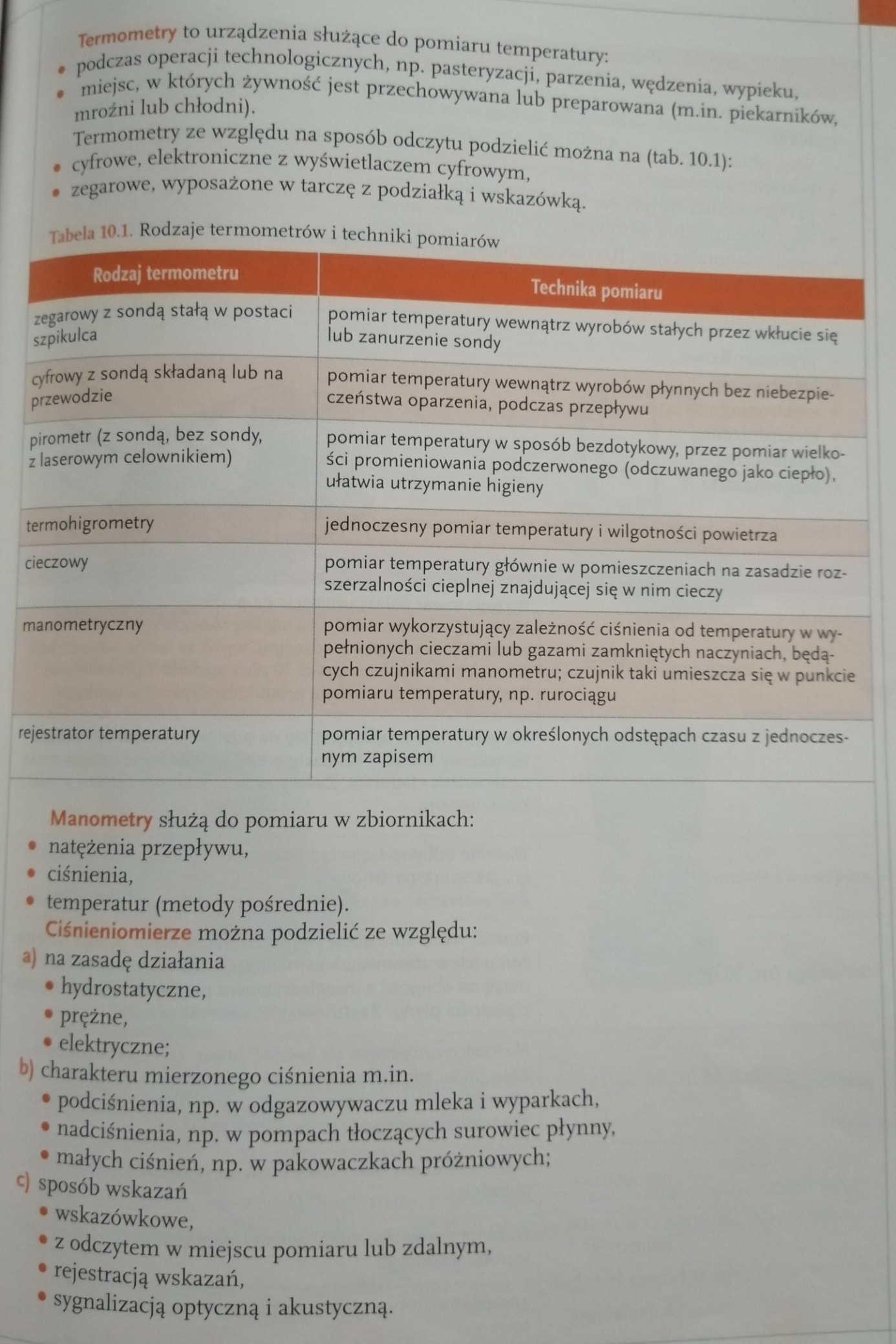
**17.03.2021**

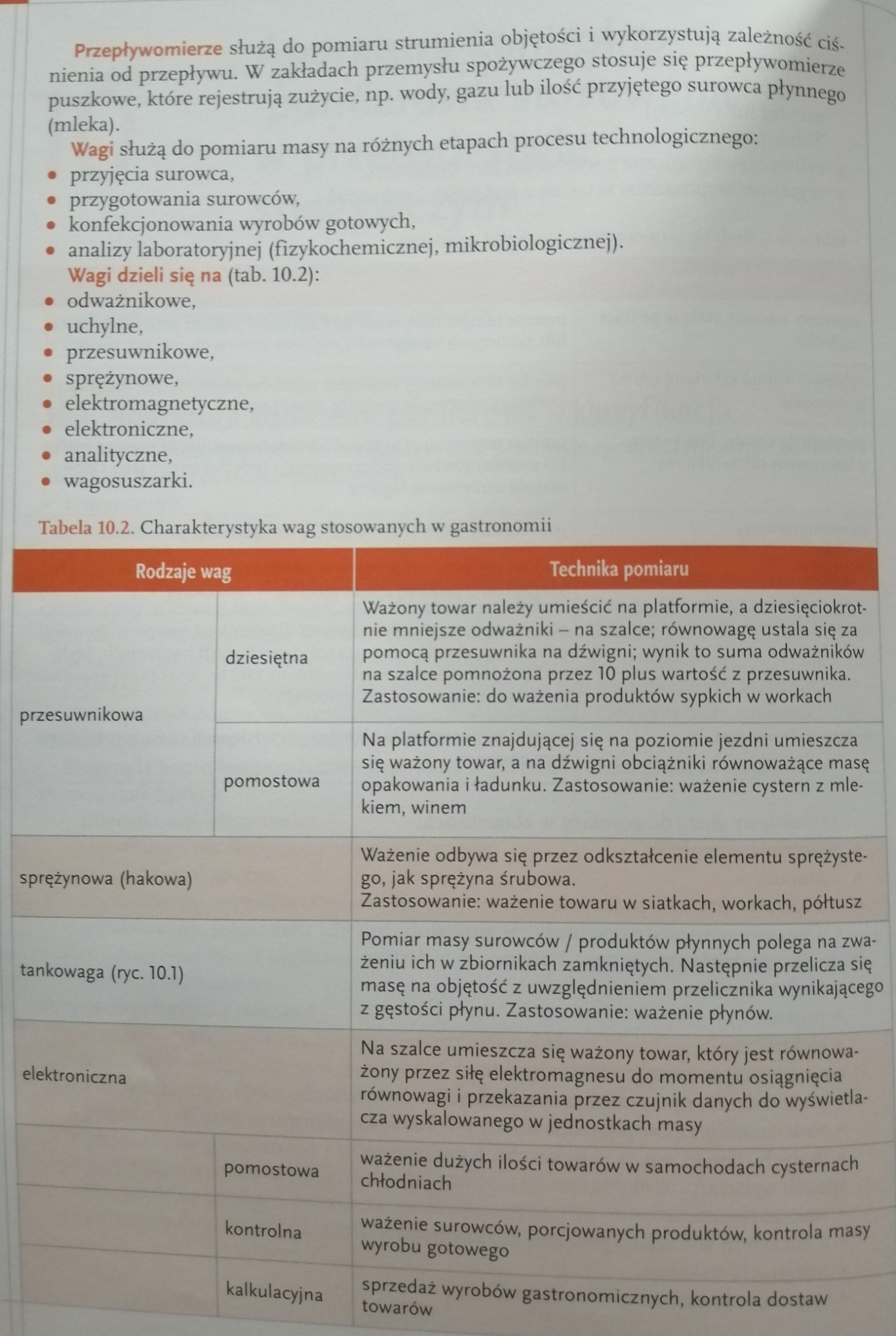
LEKCJE 13-16

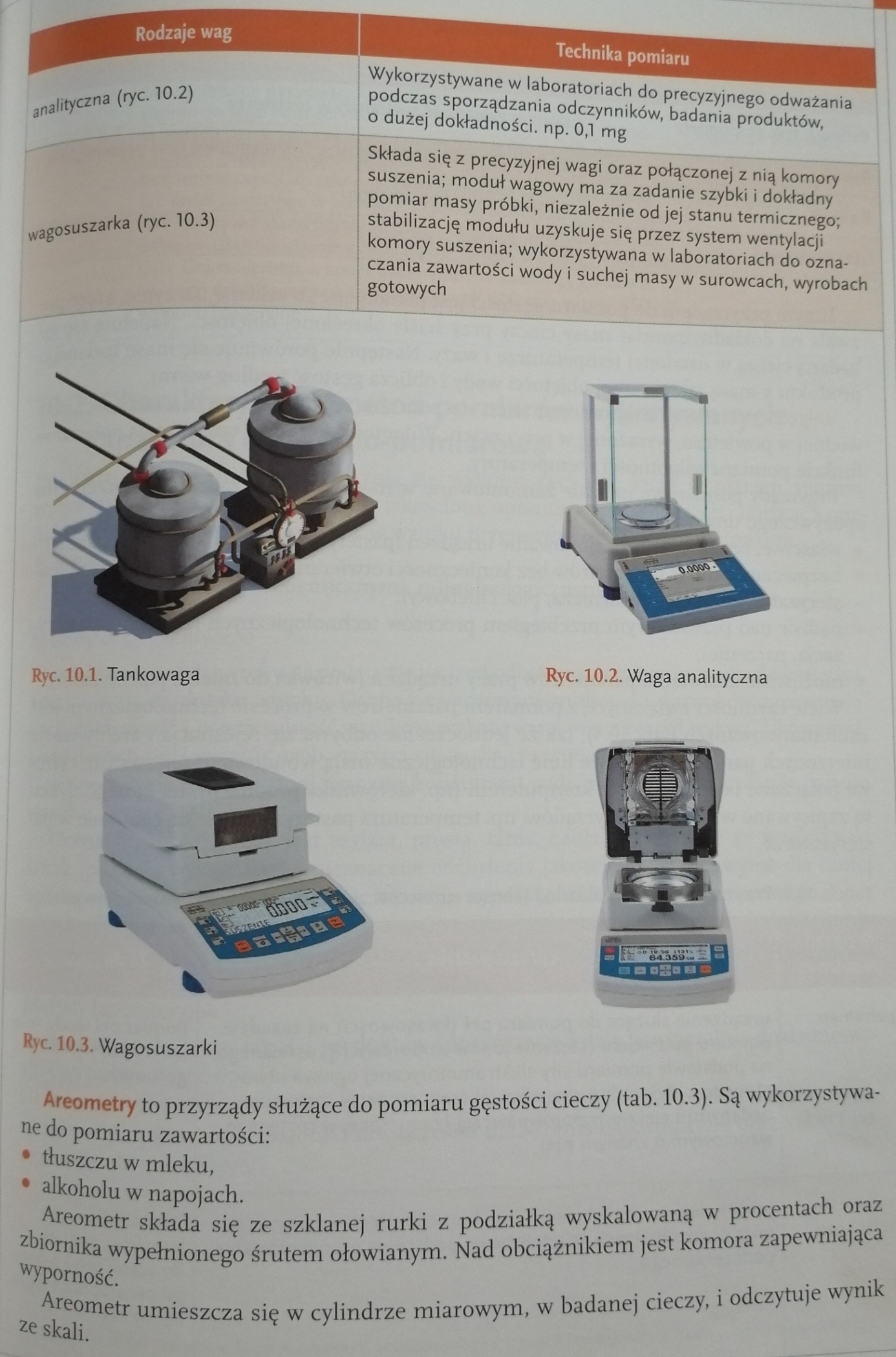
**TEMAT:** Aparatura kontrolno – pomiarowa stosowana w przetwórstwie spożywczym. Charakterystyka metod pomiarów wykonywanych aparaturą kontrolno – pomiarową.

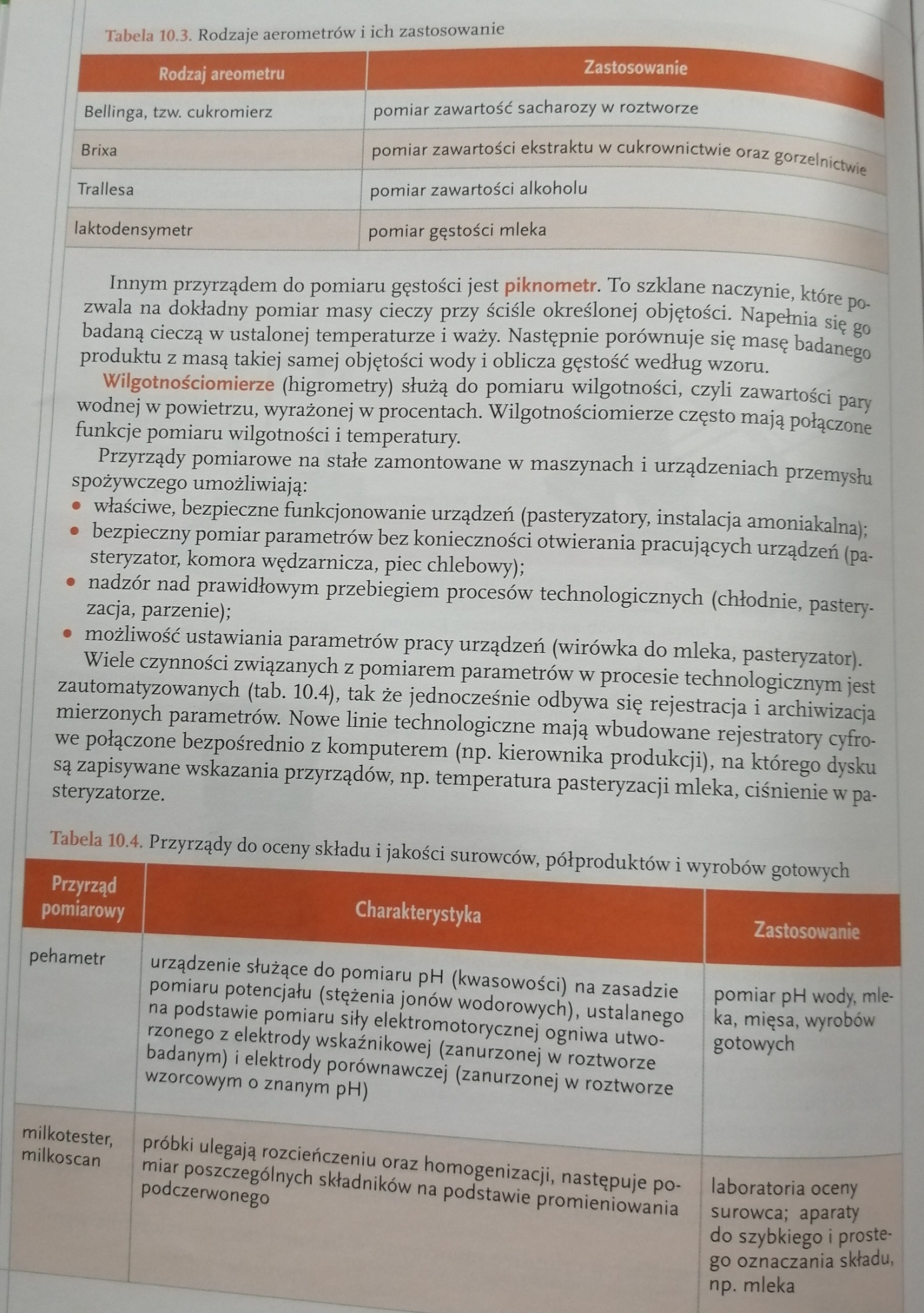
1. Charakterystyka i podział aparatury kontrolno – pomiarowej.

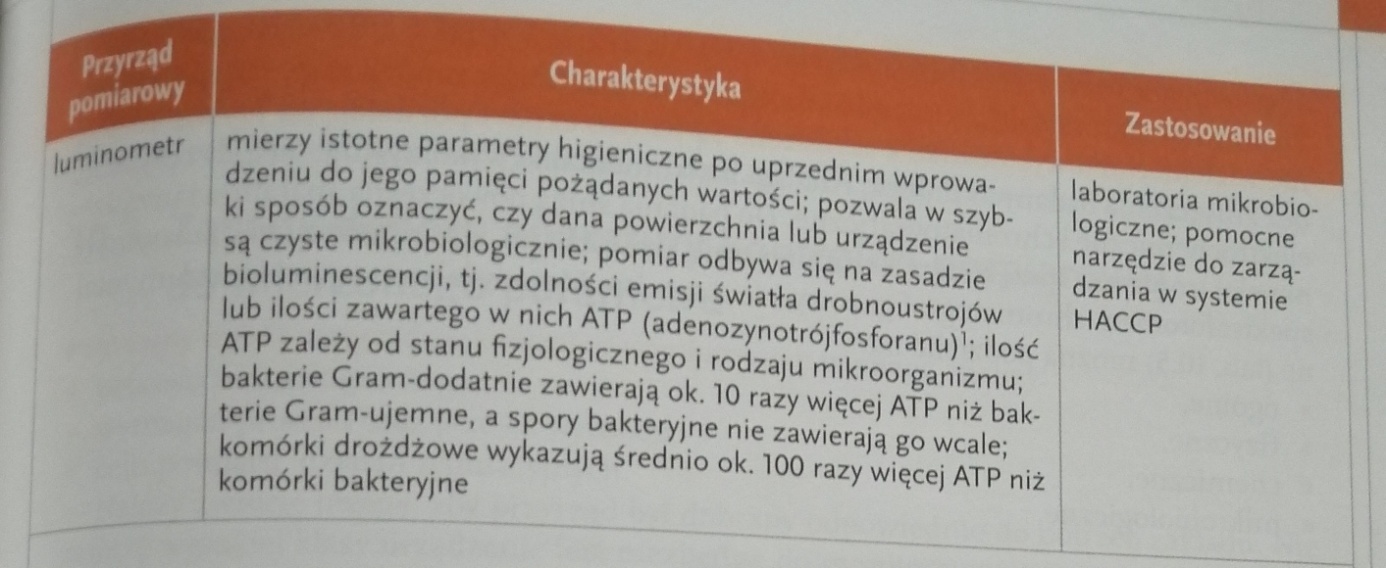




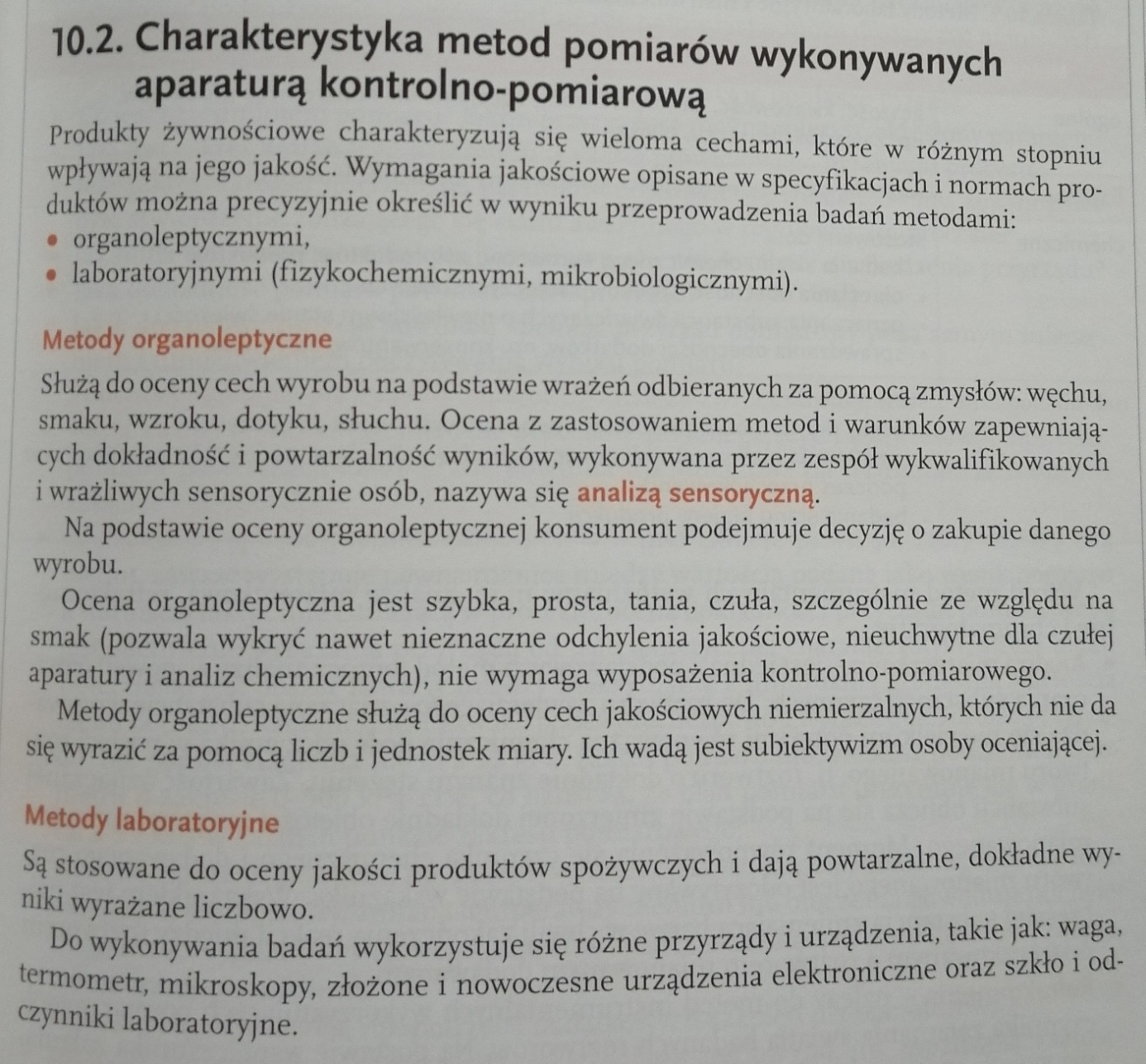


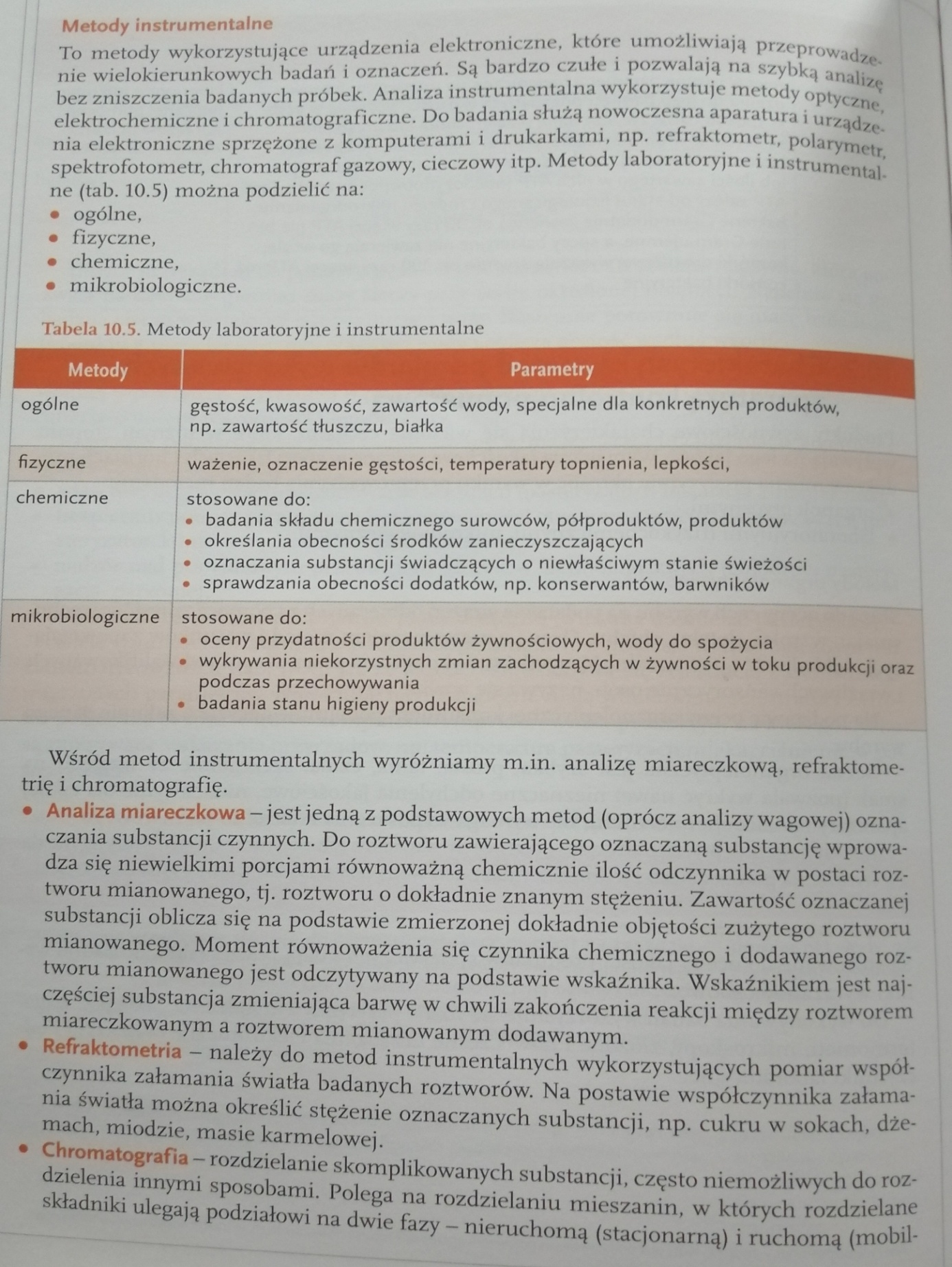


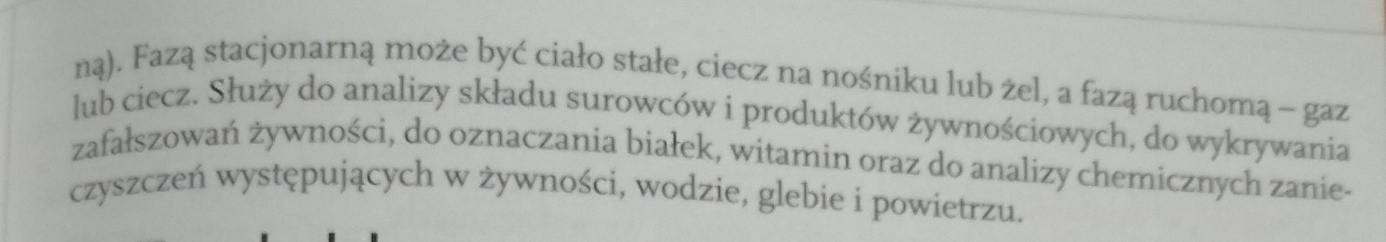




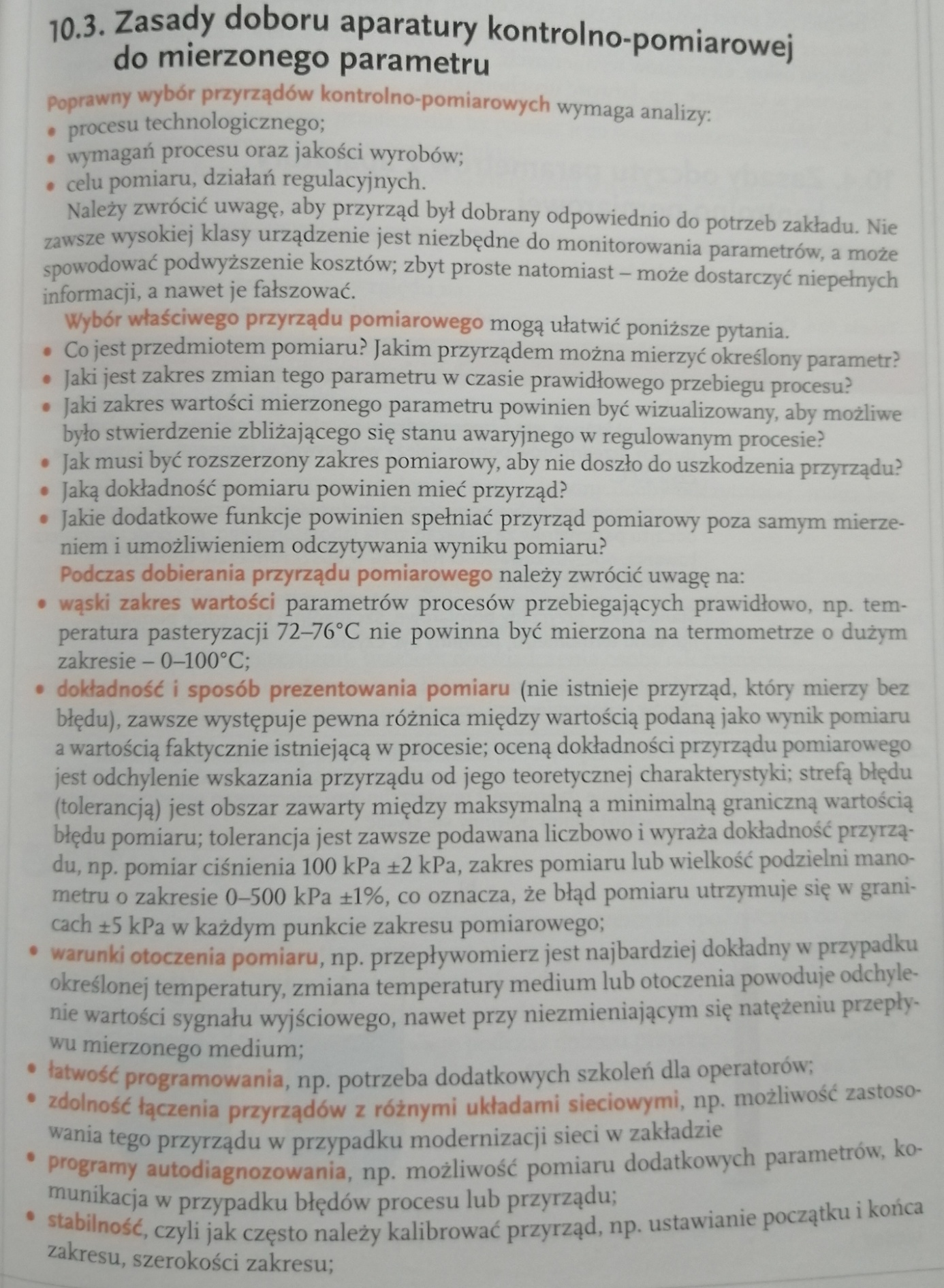
2. Charakterystyka metod pomiarów wykonywanych aparaturą kontrolno – pomiarową.







3. Zasady doboru aparatury do mierzonego parametru.



4. Zasady odczytu parametrów z aparatury kontrolno – pomiarowej.

