

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ

Technologia owoców i warzyw

Data	Ćwiczenie		Prowadzący	Sala	Poniedziałek		
					8 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	14 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	17 ⁰⁰ -20 ⁰⁰
4.10	1	Półprodukty owocowe i warzywne	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 3	Grupa 1	Grupa 5
	2	Produkty pomidorowe	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 4	Grupa 2	Grupa 6
11.10	1	Półprodukty owocowe i warzywne	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 4	Grupa 2	Grupa 6
	2	Produkty pomidorowe	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 3	Grupa 1	Grupa 5
18.10	3	Soki i nektary	Dr inż. Andrzej Cendrowski	12	Grupa 3	Grupa 1	Grupa 5
	4	Konserwy owocowe i warzywne	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 4	Grupa 2	Grupa 6
25.10	3	Soki i nektary	Dr inż. Andrzej Cendrowski	12	Grupa 4	Grupa 2	Grupa 6
	4	Konserwy owocowe i warzywne	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 3	Grupa 1	Grupa 5
8.11	5	Fermentowane napoje winiarskie	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 3	Grupa 1	Grupa 5
	6	Produkty słodzone	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 4	Grupa 2	Grupa 6
15.11	5	Fermentowane napoje winiarskie	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 4	Grupa 2	Grupa 6
	6	Produkty słodzone	Dr inż. Iwona Ścibisz Dr inż. Katarzyna Sujka	057	Grupa 3	Grupa 1	Grupa 5
22.11	7	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 3	Grupa 1	Grupa 5
29.11	7	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 4	Grupa 2	Grupa 6

Na zajęciach odbywających się w laboratoriach Zakładu Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż należy **nosić maseczkę** dbając o ich prawidłowe umieszczenie (zasłanianie ust oraz nosa).

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu:

„Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” pod red. M. Mitek i K. Leszczyński, Wyd. SGGW 2014

1	Półprodukty owocowe i warzywne	str. 17-35
2	Produkty pomidorowe	str. 36-47
3	Soki i nektary	str. 48-65
4	Konserwy owocowe i warzywne	str. 67-80
5	Fermentowane napoje winiarskie	str. 81-97
6	Produkty słodzone	str. 98-108
7	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych	str. 109-140

Regulamin ćwiczeń z Technologii Owoców i Warzyw

1. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest uzyskanie min. 50% punktów z wszystkich efektów kształcenia.
2. Na początku każdego ćwiczenia Studenci piszą kolokwium, z których mogą uzyskać max. 6 pkt. Do zaliczenia efektu U1 potrzebne jest uzyskanie min. 18 pkt, a z efektu U2 min. 3 pkt.
3. Efekty kształcenia będą weryfikowane poprzez kolokwia na następujących ćwiczeniach:
U1 – ćw. 1, 2, 3, 4, 5, 6
U2 - ćw. 7
4. W celu zaliczenia danego ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do oddania sprawozdania. Powinno być one wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej na kolejnych ćwiczeniach.
5. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 1, którą Student powinien odrobić w postaci zdania kolokwium z materiału objętego tymi ćwiczeniami (wraz z częścią praktyczną). Za nieobecność i niezaliczenie ćwiczenia student otrzymuje 0 pkt.
6. Student, który nie zaliczy wszystkich efektów ćwiczeń, nie może uzyskać zaliczenia całości ćwiczeń.
7. Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko raz, w ciągu dwóch tygodni od uzyskania oceny.
8. Ocena średnia z całości ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu

Kontakt z prowadzącym ćwiczenia jest możliwy przez MS Teams oraz email:

iwona_scibisz@sggw.edu.pl (koordynator przedmiotu)

katarzyna_sujka@sggw.edu.pl

bartosz_kruszewski@sggw.edu.pl

andrzej_cendrowski@sggw.edu.pl