

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu
"Technologia Mięsa"
rok akademicki 2021/2022, studia stacjonarne, rok III, semestr 5
Poniedziałki od 04.10. do 13.12.2021

Grupa	Godz.	Nr ćwiczenia i termin									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
gr. 1	8-11	04.10.	11.10.	18.10.	25.10.	08.11.	15.11.	22.11.	29.11.	06.12.	13.12.
gr. 2	8-11	11.10.	04.10.	25.10.	18.10.	15.11.	08.11.	29.11.	22.11.	13.12.	06.12.
gr. 5	11-14	04.10.	11.10.	18.10.	25.10.	08.11.	15.11.	22.11.	29.11.	06.12.	13.12.
gr. 6	11-14	11.10.	04.10.	25.10.	18.10.	15.11.	08.11.	29.11.	22.11.	13.12.	06.12.
gr. 3	14-17	04.10.	11.10.	18.10.	25.10.	08.11.	15.11.	22.11.	29.11.	06.12.	13.12.
gr. 4	14-17	11.10.	04.10.	25.10.	18.10.	15.11.	08.11.	29.11.	22.11.	13.12.	06.12.

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu: "Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii", red. M. Słowiński. Wyd. SGGW, 2014

ów. 1	Ocena jakości handlowej jaj	s. 116-130
ów. 2	Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości technologiczne	s. 7-19
ów. 3	Peklowanie mięsa	s. 20-29
ów. 4	Wykorzystanie fosforanów w technologii mięsa	s. 106-115
ów. 5	Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	s. 71-83
ów. 6	Proces produkcji konserw mięsnych	s. 43-56
ów. 7	Zastosowanie hydrokoloidów polisacharydowych jako dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie mięsa	s. 83-94
ów. 8	Proces produkcji wędlin	s. 30-43
ów. 9	Technologia wędlin podrobowych	s. 57-70
ów. 10	Wykorzystanie białek niemięśniowych w technologii mięsa	s. 94-105

Na zajęciach odbywających się w laboratoriach Zakładu Technologii Mięsa Studenci zobowiązani są do posiadania białego i czystego fartucha oraz noszenia maseczki, dbając o jej prawidłowe umieszczenie (zasłanianie ust oraz nosa). Proszę oczekiwać na prowadzącego zajęcia w budynku Wydziału Nauk o Żywności (zielony, 32) obok sali 068.

Regulamin ćwiczeń oraz warunki zaliczenia przedmiotu **Technologia mięsa**

- Zajęcia odbywają się w formie stacjonarnej** w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa w terminach określonych w harmonogramie. Ewentualne zmiany w trybie zajęć związane z sytuacją epidemiczną zostaną przekazane Studentom odpowiednio wcześniej.
- Student przystępujący do ćwiczeń powinien wykazać się wiedzą teoretyczną dotyczącą danego ćwiczenia, co zostanie sprawdzone na **kolokwium**, z którego można uzyskać **max. 10 pkt (5 pkt zalicza kolokwium)**.
- W celu zaliczenia ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do przygotowania **poprawnego merytorycznie sprawozdania**. Powinno być ono wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej w ciągu tygodnia od odbycia zajęć.
- Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest zaliczenie każdego ćwiczenia (tj. uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów przyznawanych na zajęciach).
- Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, które Student powinien w miarę możliwości odrobić, po wcześniejszym uzgodnieniu z prowadzącym. Jeżeli nie ma takiej możliwości, to Student powinien napisać kolokwium z materiału objętego tymi ćwiczeniami - nie później niż 2 tygodnie od daty nieobecności.
- Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz, w ciągu 2 tygodni od uzyskania oceny.
- Ocena z ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu Technologia mięsa (60% - egzamin).

Koordynator przedmiotu
dr hab. Marta Chmiel
(marta_chmiel@sggw.edu.pl)