

## Propedeutyka przemysłu spożywczego – studia stacjonarne

### Harmonogram wykładów – środa 13-17 Aula I

| <b>Zakład</b>   | <b>Termin</b> | <b>Godzina</b> | <b>Wykładowca</b>                                |
|---|---------------|----------------|--|
| Zakład Technologii Mleka<br>Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż                                | 11.05         | 13-16<br>16-17 | Dr hab. A. Pluta, prof.<br>Dr inż. K. Sujka      |
| Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż Katedra<br>Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności         | 18.05         | 13-15<br>15-17 | Dr hab. G. Cacak-Pietrzak<br>Dr inż. A. Synowiec |
| Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż Zakład<br>Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych | 25.05         | 13-15<br>15-17 | Dr hab. S. Kalisz<br>Dr hab. M. Wroniak, prof.   |
| Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż Zakład<br>Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych | 01.06         | 13-15<br>15-17 | Dr hab. S. Kalisz<br>Dr inż. A. Florowska        |
| Zakład Technologii Mięsa<br>Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż                                | 08.06         | 13-16<br>16-17 | Dr hab. L. Adamczak<br>Dr inż. K. Sujka          |

### Harmonogram ćwiczeń

| <b>Grupy</b> | <b>Godziny<br/>Sala</b> | <b>Czwartek</b> |              |              |              |              |             |              |              |              |             |
|--------------|-------------------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|-------------|
|              |                         | <b>3.03</b>     | <b>10.03</b> | <b>17.03</b> | <b>24.03</b> | <b>31.03</b> | <b>7.04</b> | <b>14.04</b> | <b>21.04</b> | <b>28.04</b> | <b>5.05</b> |
| <b>2,4</b>   | <b>8-11</b><br>s. 2007  | ZTOWiZ          | ZTTiKS       | ZTM          | ZTOWiZ       | ZTOWiZ       | KBiMŻ       | ZTM          | ZTM          | ZTM          | ZTTiKS      |
| <b>1,3</b>   | <b>11-14</b><br>s. 1005 | ZTOWiZ          | ZTTiKS       | ZTM          | ZTOWiZ       | ZTOWiZ       | KBiMŻ       | ZTM          | ZTM          | ZTM          | ZTTiKS      |
| <b>6</b>     | <b>8-11</b><br>s. 2070  | ZTTiKS          | ZTOWiZ       | ZTOWiZ       | ZTM          | KBiMŻ        | ZTTiKS      | ZTM          | ZTM          | ZTOWiZ       | ZTM         |
| <b>5</b>     | <b>11-14</b><br>s. 09   | ZTTiKS          | ZTOWiZ       | ZTOWiZ       | ZTM          | KBiMŻ        | ZTTiKS      | ZTM          | ZTM          | ZTOWiZ       | ZTM         |

| <b>Zakład</b>   |
|---|
| <b>ZTM</b> – Zakład Technologii Mięsa (dr hab. T. Florowski)  |
| <b>ZTOWiZ</b> – Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż (dr inż. B. Kruszewski; dr inż. K. Sujka)                        |
| <b>ZTTiKS</b> – Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych (dr hab. M. Wroniak, prof.; dr inż. A. Florowska) |
| <b>ZTM</b> – Zakład Technologii Mleka (dr hab. M. Ziarno, prof.)  |
| <b>KBiMŻ</b> - Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności (dr inż. K. Kraśniewska, dr inż. K. Piwowarek)             |

## Zasady prowadzenia i zaliczenia przedmiotu

„Propedeutyka przemysłu spożywczego”

rok akademicki 2021/2022

I rok studiów semestr 2

W roku akademickim 2021/2022 przedmiot „Propedeutyka przemysłu spożywczego” będzie realizowany dla Studentów 1 roku (semestr 2) studiów stacjonarnych w formie 4-godzinnych wykładów oraz 3-godzinnych ćwiczeń audytoryjnych. Trzy pierwsze ćwiczenia będą prowadzone w trybie zdalnym, na platformie MS Teams (3.03, 10.03, 17.03), kolejne ćwiczenia w bezpośrednim kontakcie na Wydziale. Zaliczeniem przedmiotu będzie test z tematyki przedstawionej na wykładach oraz obecność na ćwiczeniach i przygotowane sprawozdanie.

Celem wykładów i ćwiczeń jest zapoznanie Studentów z technologią produkcji wybranych produktów oraz szczególnymi osiągnięciami i produktami wiodących zakładów z wybranych branż przemysłu spożywczego. W ramach przedmiotu weryfikowane są 4 efekty:

W1 – zna i rozumie skład i właściwości surowców, środków pomocniczych i produktów przemysłu spożywczego, przydatne w planowaniu i organizowaniu produkcji i przechowywania żywności.

W2 – zna i rozumie metody i techniki stosowane przy przetwarzaniu, zabezpieczaniu i przechowywaniu i badaniu żywności.

U1 – potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji oraz wyciągać wnioski, postrzegać różne uwarunkowania zagadnień zawodowych, w tym technologiczne, etyczne, ekonomiczne i ekologiczne.

K1 – jest gotów do uznawania wiedzy w życiu zawodowym, jej krytycznej analizy oraz poszukiwania źródeł wśród ekspertów.

Efekty W1 i W2 weryfikowane są na podstawie testu, natomiast efekty U1 i K1 na podstawie sprawozdania z ćwiczeń.

Na zajęciach Studenci przygotowują w grupach sprawozdanie według wytycznych Prowadzącego. Za sprawozdanie Student (-ka) może uzyskać maksymalnie 2 pkt. Dopuszczalne są nieobecności na ćwiczeniach w ilości zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW. Nieobecność na ćwiczeniach Student (-ka) powinien odrobić, a jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrabiania ćwiczeń, to student powinien przygotować sprawozdanie zgodnie z wytycznymi Prowadzącego zajęcia. Ocena z ćwiczeń stanowi 10% oceny końcowej.