

**Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Technologia Mięsa"**  
**rok ak. 2021/2022 studia niestacjonarne semestr 6**

Data	Ćwiczenie	Prowadzący	Rodzaj zajęć	Grupa 1	Grupa 2
				Sobota	
05.03.2022	1	TF	zdalne	17.00-20.00	14.00-17.00
19.03.2022	2	KD	zdalne	17.00-20.00	14.00-17.00
02.04.2022	3	AC	real	17.00-20.00	14.00-17.00
09.04.2022	4	LA	real	08.00-11.00	11.00-14.00
23.04.2022	5	ISz	real	08.00-11.00	11.00-14.00
14.05.2022	6	MCh	real	08.00-11.00	11.00-14.00
28.05.2022	7	DP	real	08.00-11.00	11.00-14.00

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu

**"Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii"**

red. M.Słowiński, Wyd. SGGW 2014

<b>ćwiczenie 1</b>	Ocena jakości handlowej jaj
<b>ćwiczenie 2</b>	Peklowanie mięsa
<b>ćwiczenie 3</b>	Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości
<b>ćwiczenie 4</b>	Proces produkcji konserw mięsnych
<b>ćwiczenie 5</b>	Technologia wędlin podrobowych
<b>ćwiczenie 6</b>	Proces produkcji wędlin
<b>ćwiczenie 7</b>	Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego

**Na zajęciach odbywających się w laboratoriach Zakładu Technologii Mięsa (w realu) Studenci zobowiązani są do: posiadania białego i czystego fartucha oraz noszenia maseczki, dbając o jej prawidłowe umieszczenie (zasłanianie ust oraz nosa).**

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

- Zajęcia zdalne** będą odbywały się za pośrednictwem platformy MS Teams w czasie rzeczywistym - zgodnie z harmonogramem ćwiczeń. **Zajęcia stacjonarne** będą odbywały się w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa w terminach określonych w harmonogramie.
- Student przystępujący do ćwiczeń powinien wykazać się wiedzą teoretyczną dotyczącą danego ćwiczenia, co zostanie sprawdzone na **kolokwium**, z którego można uzyskać **max. 10 pkt (zalicza 5 pkt)**.
- 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 przedmiotu jest **zaliczenie każdego ćwiczenia** (tj. uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów przyznawanych na zajęciach)
- Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 1, przy czym Student powinien w miarę możliwości odrobić te ćwiczenia, po wcześniejszym uzgodnieniu tego z prowadzącym. Jeżeli nie ma takiej możliwości, 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: dr hab. Dorota Pietrzak  
[dorota\\_pietrzak@sggw.edu.pl](mailto:dorota_pietrzak@sggw.edu.pl)