

## Technologia owoców i warzyw HARMONOGRAM ĆWICZEŃ

Data	Ćwiczenie		Prowadzący	Sala	Poniedziałek			
					8 <sup>00</sup> -11 <sup>00</sup>	11 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup>	14 <sup>00</sup> -17 <sup>00</sup>	17 <sup>00</sup> -20 <sup>00</sup>
3.10	1	Półprodukty owocowe i warzywne: pulpy i przeciery	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 1	Grupa 5
	2	Produkty pomidorowe	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 4		Grupa 2	Grupa 6
10.10	1	Półprodukty owocowe i warzywne: pulpy i przeciery	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 4		Grupa 2	Grupa 6
	2	Produkty pomidorowe	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 1	Grupa 5
17.10	3	Półprodukty owocowe i warzywne: moszcze i koncentraty	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 1	Grupa 5
	4	Soki i nektary	Dr inż. Andrzej Cendrowski	12	Grupa 4		Grupa 2	Grupa 6
24.10	3	Półprodukty owocowe i warzywne: moszcze i koncentraty	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 4		Grupa 2	Grupa 6
	4	Soki i nektary	Dr inż. Andrzej Cendrowski	12	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 1	Grupa 5
7.11	5	Konserwy owocowe i warzywne	Dr inż. Bartosz Kruszewski	057	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 1	Grupa 5
	6	Fermentowane napoje winiarskie	Dr hab. Stanisław Kalisz	12	Grupa 4		Grupa 2	Grupa 6
14.11	5	Konserwy owocowe i warzywne	Dr inż. Bartosz Kruszewski	057	Grupa 4		Grupa 2	Grupa 6
	6	Fermentowane napoje winiarskie	Dr hab. Stanisław Kalisz	12	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 1	Grupa 5
21.11	7	Technologia produktów kiszonych	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 1	Grupa 5
	8	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. 1	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 4		Grupa 2	Grupa 6
28.11	7	Technologia produktów kiszonych	dr hab. Stanisław Kalisz	057	Grupa 4		Grupa 2	Grupa 6
	8	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. 1	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 1	Grupa 5
5.12	9	Produkty słodzone	Dr inż. Andrzej Cendrowski	057	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 1	Grupa 5
	10	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. II	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 4		Grupa 2	Grupa 6
12.12	9	Produkty słodzone	Dr inż. Andrzej Cendrowski	057	Grupa 4		Grupa 2	Grupa 6
	10	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. II	Dr inż. Iwona Ścibisz	12	Grupa 3	Grupa 7	Grupa 1	Grupa 5

**Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptów:**

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

Ćwiczenie	Tytuł rozdziału	
1	Półprodukty owocowe i warzywne	str. 17-26
2	Produkty pomidorowe	str. 36-47
3	Półprodukty owocowe i warzywne	str. 27-32
4	Soki i nektary	str. 48-65
5	Konserwy owocowe i warzywne	str. 67-80
6	Fermentowane napoje winiarskie	str. 81-97
8	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych	str. 109-116
9	Produkty słodzone	str. 98-108
10	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych	str. 117-123

„Wybrane zagadnienia z przetwórstwa owoców i warzyw”, pod red. R. Zadernowski i J. Oszmiański, Wydawnictwo ART. 1994

Ćwiczenie	Tytuł rozdziału	
7	Technologia kwaszarnictwa	str. 100-106

**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. 24 pkt, a z efektu U2 min. 6 pkt.
3. Efekty kształcenia będą weryfikowane poprzez kolokwia na następujących ćwiczeniach:  
U1 – ćw. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9  
U2 - ćw. 8, 10
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 2, 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](mailto:iwona_scibisz@sggw.edu.pl) (koordynator przedmiotu)

[stanislaw\\_kalisz@sggw.edu.pl](mailto:stanislaw_kalisz@sggw.edu.pl)

[bartosz\\_kruszewski@sggw.edu.pl](mailto:bartosz_kruszewski@sggw.edu.pl)

[andrzej\\_cendrowski@sggw.edu.pl](mailto:andrzej_cendrowski@sggw.edu.pl)