

## Harmonogram ćwiczeń z Technologii Zbóż 2022/2023

### Studia stacjonarne

		Nr ćwiczenia									
data	godzina	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>03.10.2022</b>	8-11	grupa 5									
	11-14	grupa 1	grupa 2								
	17-20	grupa 3	grupa 4								
<b>10.10.2022</b>	8-11		grupa 5								
	11-14	grupa 2	grupa 1								
	17-20	grupa 4	grupa 3								
<b>17.10.2022</b>	8-11			grupa 5							
	11-14			grupa 1	grupa 2						
	17-20			grupa 3	grupa 4						
<b>24.10.2022</b>	8-11				grupa 5						
	11-14			grupa 2	grupa 1						
	17-20			grupa 4	grupa 3						
<b>07.11.2022</b>	8-11					grupa 5					
	11-14					grupa 1	grupa 2				
	17-20					grupa 3	grupa 4				
<b>14.11.2022</b>	8-11						grupa 5				
	11-14					grupa 2	grupa 1				
	17-20					grupa 4	grupa 3				
<b>21.11.2022</b>	8-11							grupa 5			
	11-14							grupa 1	grupa 2		
	17-20							grupa 3	grupa 4		
<b>28.11.2022</b>	8-11								grupa 5		
	11-14							grupa 2	grupa 1		
	17-20							grupa 4	grupa 3		
<b>5.12.2022</b>	8-11									grupa 5	
	11-14									grupa 1	grupa 2
	17-20									grupa 3	grupa 4
<b>12.12.2022</b>	8-11										grupa 5
	11-14									grupa 2	grupa 1
	17-20									grupa 4	grupa 3

Tematyka ćwiczeń	Prowadzący
Ćwiczenie 1 – Analiza towaroznawcza zbóż	Mgr inż. Katarzyna Mitura
Ćwiczenie 2 – Analiza towaroznawcza kasz	Dr inż. Andrzej Cendrowski
Ćwiczenie 3 – Analiza międzyproduktów piekarskich	Dr inż. Katarzyna Sujka
Ćwiczenie 4 – Analiza towaroznawcza mąki	Dr inż. Bartosz Kruszewski
Ćwiczenie 5 – Analiza pieczywa	Dr inż. Andrzej Cendrowski
Ćwiczenie 6 – Technologia i analiza przekąsek zbożowych	Dr inż. Iwona Ścibisz
Ćwiczenie 7 – Analiza towaroznawcza płatków	Mgr inż. Katarzyna Mitura
Ćwiczenie 8 – Pieczywo gotowane na parze	Dr inż. Katarzyna Sujka
Ćwiczenie 9 – Wypiek ciast biszkoptowo-tłuszczowych	Dr inż. Katarzyna Sujka
Ćwiczenie 10 – Makarony	Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak

**Do ćwiczeń należy przygotować się z następującej literatury:**

<b><u>Ćwiczenie 1</u> – Analiza towaroznawcza zbóż</b>	Ziarna zbóż. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 261-273.
<b><u>Ćwiczenie 2</u> – Analiza towaroznawcza kasz</b>	Kasze. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 285-296.
<b><u>Ćwiczenie 3</u> – Analiza międzyproduktów piekarskich</b>	Międzyprodukty piekarskie. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 297-309.
<b><u>Ćwiczenie 4</u> – Analiza towaroznawcza mąki</b>	Mąki. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 274-284.
<b><u>Ćwiczenie 5</u> – Analiza pieczywa</b>	Pieczywo. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 310-320.
<b><u>Ćwiczenie 6</u> – Technologia i analiza przekąsek zbożowych</b>	Materiały do ćwiczeń zostaną przekazane przez Prowadzącego zajęcia.
<b><u>Ćwiczenie 7</u> – Analiza towaroznawcza płatków</b>	Mitura K., Cacak-Pietrzak G. 2022. Płatki zbożowe – surowce, technologia produkcji i wartość odżywcza. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 4, 27-33.
<b><u>Ćwiczenie 8</u> – Pieczywo gotowane na parze</b>	Sujka K. 2022. Pieczywo gotowane na parze – charakterystyka i technologia produkcji. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 5, 26-32.
<b><u>Ćwiczenie 9</u> – Wypiek ciast biszkoptowo-tłuszczowych</b>	Wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 323-332.
<b><u>Ćwiczenie 10</u> – Makarony</b>	Makarony. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 333-343.

# REGULAMIN

## Ćwiczeń z Technologii Zbóż

### Studia stacjonarne

Rok akademicki 2022/2023

1. Przewidzianych do realizacji jest 10 ćwiczeń, które będą odbywać się na w pracowniach Zakładu Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż.
2. Na zajęciach Student jest zobowiązany przestrzegać regulaminu obowiązującego w pracowniach laboratoryjnych Zakładu Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż.
3. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest zaliczenie przez Studenta, co najmniej 9 ćwiczeń przewidzianych w harmonogramie.
4. Efekty kształcenia U1, K1 będą weryfikowane poprzez kolokwium oraz sprawozdanie.
5. Dopuszczalna jest 2 nieobecności na ćwiczeniach. Student musi zdać kolokwium z materiału objętego tym ćwiczeniem. Termin zaliczenia Student powinien ustalić z prowadzącym dane ćwiczenie, ale najpóźniej 2 tygodnie od zakończenia ćwiczeń.
6. Na ocenę częściową z danego ćwiczenia składają się:
  - Kolokwium z części teoretycznej (max. 5, zaliczenie 2,5 pkt),
  - Sprawozdanie pisemne przygotowane wg wymagań prowadzącego ćwiczenie.
7. Oceny częściowe z ćwiczeń mogą być poprawiane tylko 1 raz. Termin należy ustalić z prowadzącym ćwiczenie nie później niż 2 tygodnie od zakończenia ćwiczeń.
8. Ocena średnia z całości ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu.

Koordinator ćwiczeń

dr inż. Katarzyna Sujka

kontakt przez MS Teams lub email: [katarzyna\\_sujka@sggw.edu.pl](mailto:katarzyna_sujka@sggw.edu.pl)