

**Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Technologia Mięsa"
rok ak. 2022/2023 studia stacjonarne semestr 5**

| Data | Ćwiczenie | Prowadzący | Poniedziałek | | |
|------------|-----------|-----------------------|--------------|-------------|-------------|
| | | | 8.00-11.00 | 11.00-14.00 | 14.00-17.00 |
| 03.10.2022 | 1 | dr hab. M. Chmiel | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 5 |
| | 2 | dr hab. L. Adamczak | Grupa 2 | Grupa 4 | |
| 10.10.2022 | 2 | dr hab. L. Adamczak | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 5 |
| | 1 | dr hab. M. Chmiel | Grupa 2 | Grupa 4 | |
| 17.10.2022 | 3 | dr hab. L. Adamczak | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 5 |
| | 4 | mgr inż. I. Szymańska | Grupa 2 | Grupa 4 | |
| 24.10.2022 | 4 | mgr inż. I. Szymańska | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 5 |
| | 3 | dr hab. M. Chmiel | Grupa 2 | Grupa 4 | |
| 07.11.2022 | 5 | mgr inż. I. Szymańska | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 5 |
| | 6 | dr hab. D. Pietrzak | Grupa 2 | Grupa 4 | |
| 14.11.2022 | 6 | dr hab. D. Pietrzak | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 5 |
| | 5 | mgr inż. I. Szymańska | Grupa 2 | Grupa 4 | |
| 21.11.2022 | 7 | dr hab. D. Pietrzak | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 5 |
| | 8 | dr hab. T. Florowski | Grupa 2 | Grupa 4 | |
| 28.11.2022 | 8 | dr hab. T. Florowski | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 5 |
| | 7 | dr hab. D. Pietrzak | Grupa 2 | Grupa 4 | |
| 05.12.2022 | 9 | dr hab. T. Florowski | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 5 |
| | 10 | dr hab. L. Adamczak | Grupa 2 | Grupa 4 | |
| 12.12.2022 | 10 | dr hab. M. Chmiel | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 5 |
| | 9 | dr hab. T. Florowski | Grupa 2 | Grupa 4 | |

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu

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

red. M.Słowiński, Wyd. SGGW 2014

- ćwiczenie 1 Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości
- ćwiczenie 2 Zastosowanie hydrokoloidów polisacharydowych jako dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie mięsa
- ćwiczenie 3 Peklowanie mięsa
- ćwiczenie 4 Wykorzystanie fosforanów w technologii mięsa
- ćwiczenie 5 Wykorzystanie białek niemięśniowych w technologii mięsa
- ćwiczenie 6 Proces produkcji wędlin
- ćwiczenie 7 Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego
- ćwiczenie 8 Ocena jakości handlowej jaj
- ćwiczenie 9 Technologia wędlin podrobowych
- ćwiczenie 10 Proces produkcji konserw mięsnych

Na zajęciach odbywających się w laboratoriach Zakładu Technologii Mięsa Studenci zobowiązani są do posiadania **białego i czystego fartucha**.

Regulamin ćwiczeń oraz warunki zaliczenia przedmiotu Technologia mięsa

1. **Zajęcia** będą odbywały się zgodnie z harmonogramem ćwiczeń w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa w terminach określonych w harmonogramie.
2. Student przystępujący do ćwiczeń powinien wykazać się wiedzą teoretyczną dotyczącą danego ćwiczenia, co zostanie sprawdzone **kolokwium**, z którego można uzyskać **max. 10 pkt (zalicza 5 pkt)**.
3. W celu zaliczenia ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do przygotowania **poprawnego merytorycznie sprawozdania**. Powinno ono być wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej w ciągu tygodnia po odbyciu zajęć.
4. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest **zaliczenie każdego ćwiczenia** (tj. uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów przyznawanych na zajęciach)
5. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, które Student powinien w miarę możliwości odrobić, 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.
6. Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz, w ciągu 2 tygodni od uzyskania oceny.
7. Ocena z ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu Technologia mięsa (60% - egzamin)

Koordinator: dr hab. Dorota Pietrzak
dorota_pietrzak@sggw.edu.pl