

Regulamin ćwiczeń oraz warunki zaliczenia przedmiotu „KTŻ-Technologia przemysłu fermentacyjnego”

1. Ćwiczenia odbywają się w grupach laboratoryjnych w pracowniach mikrobiologicznych Katedry Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności (sale 33 i c35) w terminach określonych w harmonogramie ćwiczeń.
2. Celem ćwiczeń jest zapoznanie studentów z:
 - metodami podstawowej analizy produktów fermentacji alkoholowej (piwo, spirytus),
 - analizą drożdży,
 - sposobami rozwiązywania zadań z technologii fermentacyjnych oraz drożdźownictwa.
3. Student przystępujący do ćwiczeń powinien wykazać się wiedzą teoretyczną dotyczącą danego ćwiczenia (co jest kontrolowane kolokwium – na początku ćwiczeń, w trakcie, bądź na końcu – decyduje prowadzący).
4. Prowadzący oceniają studenta poprzez:
 - a) ocenę przygotowania teoretycznego (w formie pisemnej) - max. 9 pkt,
 - b) ocenę sprawozdania - max. 3 pkt (sprawozdania wykonywane są indywidualnie).
5. **Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest:**
 - a) uczęszczanie na ćwiczenia,
 - b) uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów **ze wszystkich ćwiczeń (kolokwia + sprawozdania)**.
6. W przypadku nieobecności istnieje możliwość napisania kolokwium (max. 12 pkt, 4 zad. x 3 pkt) w godzinach uzgodnionych z prowadzącym, nie później niż dwa tygodnie od daty nieobecności.
7. **Nie ma możliwości poprawiania kolokwiów.**
8. Student, który był **nieobecny na więcej niż jednym ćwiczeniu nie ma możliwości zaliczenia ćwiczeń**, bez względu na uzyskaną liczbę punktów.
9. Student, który uzyska poniżej 51% sumy punktów ma prawo do **jednorazowego kolokwium wyjściowego** obejmującego cały materiał teoretyczny i praktyczny (termin kolokwium wyjściowego ustalony zostanie przez koordynatora ćwiczeń).
10. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest
 - ❖ Zaliczenie ćwiczeń zgodnie z pkt. 5 – **%A (% punktów)**
 - ❖ Uzyskanie minimum 51% z egzaminu z materiału wykładowego – **%B (% punktów)**

$$\text{Ocena końcowa} = 0,5 \cdot \%A + 0,5 \cdot \%B$$

Materiały do ćwiczeń

Skrypt pt.

„Wybrane zagadnienia z technologii przemysłu fermentacyjnego”

pod redakcją: prof. dr hab. Stanisława Błażejaka

Wydawnictwo SGGW