

**Harmonogram
realizacji ćwiczeń z
Technologii i higieny żywności pochodzenia zwierzęcego**
rok akademicki 2022/2023; semestr letni
KIERUNEK Bezpieczeństwo Żywności, II rok, 4 sem.

Data	Godzina	Grupa	Numer ćwiczenia	Prowadzący	Realizacja
27.02.2023	10-13	1	Ćwiczenie 1	mgr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 2	mgr inż. Justyna Płoska	Zakład Technologii Mleka
	13-16	1	Ćwiczenie 2	mgr inż. Justyna Płoska	Zakład Technologii Mleka
		2	Ćwiczenie 1	mgr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
06.03.2023	10-13	1	Ćwiczenie 3	mgr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 4	mgr inż. Ewa Kowalska	Zakład Technologii Mleka
	13-16	1	Ćwiczenie 4	mgr inż. Ewa Kowalska	Zakład Technologii Mleka
		2	Ćwiczenie 3	mgr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
13.03.2023	10-13	1	Ćwiczenie 5	dr hab. Lech Adamczak	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 6	mgr inż. Patrycja Cichońska	Zakład Technologii Mleka
	13-16	1	Ćwiczenie 6	mgr inż. Patrycja Cichońska	Zakład Technologii Mleka
		2	Ćwiczenie 5	dr hab. Lech Adamczak	Zakład Technologii Mięsa
20.03.2023	10-13	1	Ćwiczenie 7	dr hab. Marta Chmiel	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 8	dr hab. Dorota Pietrzak	Zakład Technologii Mięsa
	13-16	1	Ćwiczenie 8	dr hab. Dorota Pietrzak	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 7	dr hab. Marta Chmiel	Zakład Technologii Mięsa
27.03.2023	10-13	1	Ćwiczenie 9	mgr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 10	dr hab. Tomasz Florowski	Zakład Technologii Mięsa
	13-16	1	Ćwiczenie 10	dr hab. Tomasz Florowski	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 9	mgr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa

Numer ćwiczenia	Temat ćwiczenia	Realizacja
1	Ocena jakości handlowej jaj	Zakład Technologii Mięsa
2	Ocena mleka surowego i technologia mleka spożywczego	Zakład Technologii Mleka
3	Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości	Zakład Technologii Mięsa
4	Technologia mleka fermentowanego	Zakład Technologii Mleka
5	Peklowanie mięsa	Zakład Technologii Mięsa
6	Technologia masła i proszku mlecznego	Zakład Technologii Mleka
7	Proces produkcji wędlin	Zakład Technologii Mięsa
8	Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	Zakład Technologii Mięsa
9	Technologia wędlin podrobowych	Zakład Technologii Mięsa
10	Procesy cieplne w technologii gastronomicznej	Zakład Technologii Mięsa

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu:

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

red. M.Słowiński, Wyd. SGGW 2014

Na zajęciach Studenci zobowiązani są do: posiadania białego i czystego fartucha.

REGULAMIN
realizacji ćwiczeń z
Technologii i higieny żywności pochodzenia zwierzęcego
rok akademicki 2022/2023; semestr letni
KIERUNEK Bezpieczeństwo Żywności

1. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zaliczenie przez Studentów 10 ćwiczeń.
2. 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.).
3. Student, który nie zaliczył ćwiczenia powinien poprawić kolokwium w ciągu 1 tygodnia od dnia uzyskania informacji o niezaliczeniu ćwiczenia.
4. Oceny częściowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz.
5. 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.
6. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, które Student powinien odrobić. Jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrobienia ćwiczenia, to Student powinien zdać kolokwium z materiału objętego tym ćwiczeniem - nie później, niż do 2 tygodni po zakończeniu całości ćwiczeń. Za nieobecność i niezaliczenie danego ćwiczenia Student otrzymuje 0 punktów.
7. Zajęcia będą odbywały się w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa lub Zakładu Technologii Mleka w terminach określonych w harmonogramie.

Koordynator

dr hab. Tomasz Florowski