

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Technologia Mięsa"
rok akad. 2022/2023 studia niestacjonarne semestr 6
SOBOTA Grupa 1 w godz. 14-17 Grupa 2 w godz. 11-14

Data	Ćwiczenie	Prowadzący
11.03.2023	1 Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości	dr hab. A. Cegiełka
25.03.2023	2 Peklowanie mięsa	mgr inż. I. Szymańska
01.04.2023	3 Proces produkcji konserw mięsnych	dr hab. L. Adamczak
22.04.2023	4 Technologia wędlin podrobowych	dr hab. T. Florowski
06.05.2023	5 Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	mgr inż. I. Szymańska
20.05.2023	6 Proces produkcji wędlin	dr hab. M. Chmiel
03.06.2023	7 Ocena jakości handlowej jaj	mgr inż. I. Szymańska

Przed rozpoczęciem każdego ćwiczenia zostanie przeprowadzone kolokwium, do którego należy zapoznać się z materiałem zamieszczonym w podręczniku: **Praca zbiorowa: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii**. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2014.

Studenci proszeni są o przyniesienie czystych, białych fartuchów. Proszę oczekiwać na prowadzącego zajęcia obok sali 068 (przyziemie).

Regulamin ćwiczeń oraz warunki zaliczenia przedmiotu Technologia mięsa

1. **Ćwiczenia** będą odbywały się w formie stacjonarnej w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa w terminach określonych w harmonogramie. Ewentualne zmiany w trybie zajęć zostaną przekazane Studentom odpowiednio wcześniej.
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. 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.
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 1, przy czym Student powinien w miarę możliwości odrobić te ćwiczenia, 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)

Koordynator przedmiotu
dr hab. Dorota Pietrzak
dorota_pietrzak@sggw.edu.pl