

## ***Jakość i bezpieczeństwo w technologii produktów pochodzenia zwierzęcego***

(II stopień, stacjonarne, I rok, 2 sem., rok akademicki 2023/2024)

**Terminy ćwiczeń:** czwartki, godzina 8-12, sala Zakładu (ćwiczenia z 1 przerwą)

Grupa	(05.10)	(12.10)	(19.10)	(26.10)
1	1	3	2	4
2	3	1	4	2
3	2	4	1	3

### **Ćwiczenia tematy:**

1. ZTMleko – Zastosowanie dodatków roślinnych o bioaktywnych właściwościach w produkcji serów topionych – dr hab. Monika Garbowska

2. ZTMięso

3. ZTMleko – Jakość i bezpieczeństwo w technologii produkcji deserów mlecznych – dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska

4. ZTMięso

**Terminy wykłady:** środy, godzina 8-11, Ms-Teams (wykład z jedną przerwą)

Wykłady:

1. 4.10 – ZTMleko – dr hab. M. Ziarno (3,5 h)

2. 11.10 – ZTMleko – dr hab. M. Ziarno (0,5 h) / dr hab. M. Garbowska (3 h)

3. 18.10 – ZTMleko – dr hab. M. Garbowska (1 h) / dr hab. L. Stasiak-Róžańska (2,5 h)

4. 25.10 – ZTMleko – dr hab. L. Stasiak-Róžańska (1,5 h) / ZTMięso (1,5 h)

5. 08.11 – ZTMięso – 3,5 h

6. 15.11 – ZTMięso – 3,5 h

7. 22.11 – ZTMięso – 3,5 h

**REGULAMIN** realizacji ćwiczeń z **Jakość i bezpieczeństwo w technologii produktów pochodzenia zwierzęcego** (II stopień, stacjonarne, I rok, 2 sem., rok akademicki 2023/2024)

1. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zaliczenie przez Studentów 4 ćwiczeń.
2. W celu zaliczenia ćwiczeń Studenci zobowiązani są do przygotowania poprawnego merytorycznie sprawozdania i/lub prezentacji, z których można uzyskać max. 10 pkt (zalicza 5 pkt.). Powinny być one wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej w ciągu tygodnia od odbycia zajęć.
3. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 1, które Student powinien odrobić. Jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrobienia ćwiczenia, to Student powinien przygotować sprawozdanie i/lub prezentację - nie później, niż do 2 tygodni po zakończeniu całości ćwiczeń. Za nieobecność i niezaliczenie danego ćwiczenia Student otrzymuje 0 punktów.
4. Zajęcia będą odbywały się w pracowniach Zakładu Technologii Mleka lub Zakładu Technologii Mięsa w terminach określonych w harmonogramie.