

## Harmonogram ćwiczeń z Technologii Zbóż 2023/2024

### Studia dzienne

Data	Ćwiczenie	Sala	Prowadzący	Wtorek		
				8 <sup>00</sup> -11 <sup>00</sup>	11 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup>	14 <sup>00</sup> -17 <sup>00</sup>
				Grupa		
3.10	1	028	<i>Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak</i>	5	1	3
	2	024	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>		2	4
10.10	1	028	<i>Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak</i>		2	4
	2	024	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>	5	1	3
17.10	3	024	<i>Dr inż. Bartosz Kruszewski</i>	5	1	3
	4	HP24	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>		2	4
24.10	3	024	<i>Dr inż. Bartosz Kruszewski</i>		2	4
	4	HP24	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>	5	1	3
7.11	5	024	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>	5	1	3
	6	HP24	<i>Mgr inż. Katarzyna Mitura</i>		2	4
14.11	5	024	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>		2	4
	6	HP24	<i>Mgr inż. Katarzyna Mitura</i>	5	1	3
21.11	7	024	<i>Dr inż. Andrzej Cendrowski</i>	5	1	3
	8	HP24	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>		2	4
28.11	7	024	<i>Dr inż. Andrzej Cendrowski</i>		2	4
	8	HP24	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>	5	1	3
5.12	9	024	<i>Mgr inż. Katarzyna Mitura</i>	5	1	3
	10	HP24	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>		2	4
12.12	9	024	<i>Mgr inż. Katarzyna Mitura</i>		2	4
	10	HP24	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>	5	1	3

#### Do ćwiczeń należy przygotować się z następującej literatury:

<b>Ćwiczenie 1 – Analiza towaroznawcza zbóż</b>	Ziarna zbóż. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 261-273.
<b>Ćwiczenie 2 – Analiza towaroznawcza kasz</b>	Kasze. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 285-296.
<b>Ćwiczenie 3 – Analiza towaroznawcza mąki</b>	Mąki. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 274-284.
<b>Ćwiczenie 4 – Analiza międzyproduktów piekarskich</b>	Międzyprodukty piekarskie. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 297-309.
<b>Ćwiczenie 5 – Makarony</b>	Makarony. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 333-343.
<b>Ćwiczenie 6 – Wypiek ciast biszkoptowo-tłuszczowych</b>	Wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 323-332.
<b>Ćwiczenie 7 – Analiza pieczywa</b>	Pieczywo. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 310-320.
<b>Ćwiczenie 8 – Pieczywo gotowane na parze</b>	Sujka K. 2022. Pieczywo gotowane na parze – charakterystyka i technologia produkcji. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 5, str. 26-32.
<b>Ćwiczenie 9 – Analiza towaroznawcza płatków</b>	Mitura K., Cacak-Pietrzak G. 2022. Płatki zbożowe – surowce, technologia produkcji i wartość odżywcza. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 4, str. 27-33.
<b>Ćwiczenie 10 – Technologia i analiza przekąsek zbożowych</b>	Sujka K. 2023. Wyroby z ciast obgotowywanych. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 1, str. 38-41.

# REGULAMIN

## Ćwiczeń z Technologii Zbóż

Studia stacjonarne

Rok akademicki 2023/2024

1. Przewidzianych do realizacji jest 10 ćwiczeń, które będą odbywać się na w pracowniach Zakładu Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż.
2. Na zajęciach Student jest zobowiązany przestrzegać regulaminu obowiązującego w pracowniach laboratoryjnych Zakładu Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż.
3. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest zaliczenie przez Studenta, co najmniej 9 ćwiczeń przewidzianych w harmonogramie.
4. Efekty kształcenia U1, K1 będą weryfikowane poprzez kolokwium oraz sprawozdanie.
5. Dopuszczalna jest 2 nieobecności na ćwiczeniach. Student musi zdać kolokwium z materiału objętego tym ćwiczeniem. Termin zaliczenia Student powinien ustalić z prowadzącym dane ćwiczenie, ale najpóźniej 2 tygodnie od zakończenia ćwiczeń.
6. Na ocenę cząstkową z danego ćwiczenia składają się:
  - Kolokwium z części teoretycznej (max. 5, zaliczenie 2,5 pkt),
  - Sprawozdanie pisemne przygotowane wg wymagań prowadzącego ćwiczenie.
7. Oceny cząstkowe z ćwiczeń mogą być poprawiane tylko 1 raz. Termin należy ustalić z prowadzącym ćwiczenie nie później niż 2 tygodnie od zakończenia ćwiczeń.
8. Ocena średnia z całości ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu.

*Koordinator ćwiczeń*  
*dr inż. Katarzyna Sujka*  
*katarzyna\_sujka@sggw.edu.pl*