

Technologia owoców i warzyw HARMONOGRAM ĆWICZEŃ

Data	Ćwiczenie		Prowadzący	Sala	Wtorek		
					8 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	14 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	17 ⁰⁰ -20 ⁰⁰
3.10	1	Półprodukty owocowe i warzywne: pulpy i przeciery	Dr inż. Andrzej Cendrowski	057	Grupa 3	Grupa 5	Grupa 1
	2	Produkty pomidorowe	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 4		Grupa 2
10.10	1	Półprodukty owocowe i warzywne: pulpy i przeciery	Dr inż. Andrzej Cendrowski	057	Grupa 4		Grupa 2
	2	Produkty pomidorowe	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 3	Grupa 5	Grupa 1
17.10	3	Półprodukty owocowe i warzywne: moszcze i koncentraty	Dr inż. Andrzej Cendrowski	057	Grupa 3	Grupa 5	Grupa 1
	4	Soki i nektary	Mgr inż. Natalia Polak	12	Grupa 4		Grupa 2
24.10	3	Półprodukty owocowe i warzywne: moszcze i koncentraty	Dr inż. Andrzej Cendrowski	057	Grupa 4		Grupa 2
	4	Soki i nektary	Mgr inż. Natalia Polak	12	Grupa 3	Grupa 5	Grupa 1
7.11	5	Konserwy owocowe i warzywne	Mgr inż. Natalia Polak	057	Grupa 3	Grupa 5	Grupa 1
	6	Fermentowane napoje winiarskie	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 4		Grupa 2
14.11	5	Konserwy owocowe i warzywne	Mgr inż. Natalia Polak	057	Grupa 4		Grupa 2
	6	Fermentowane napoje winiarskie	Dr inż. Bartosz Kruszewski	12	Grupa 3	Grupa 5	Grupa 1
21.11	7	Technologia produktów kiszonych	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 3	Grupa 5	Grupa 1
	8	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. 1	Dr hab. Stanisław Kalisz	12	Grupa 4		Grupa 2
28.11	7	Technologia produktów kiszonych	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 4		Grupa 2
	8	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. 1	Dr hab. Stanisław Kalisz	12	Grupa 3	Grupa 5	Grupa 1
5.12	9	Produkty słodzone	Dr inż. Iwona Ścibisz	057	Grupa 3	Grupa 5	Grupa 1
	10	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. II	Dr inż. Andrzej Cendrowski	12	Grupa 4		Grupa 2
12.12	9	Produkty słodzone	Dr inż. Iwona Ścibisz/ Mgr inż. Natalia Polak	057	Grupa 4		Grupa 2
	10	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. II	Dr inż. Andrzej Cendrowski	12	Grupa 3	Grupa 5	Grupa 1

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptów:

„Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” pod red. M. Mitek i K. Leszczyński, Wyd. SGGW 2014

Ćwiczenie	Tytuł rozdziału	
1	Półprodukty owocowe i warzywne	str. 17-26
2	Produkty pomidorowe	str. 36-47
3	Półprodukty owocowe i warzywne	str. 27-32
4	Soki i nektary	str. 48-65
5	Konserwy owocowe i warzywne	str. 67-80
6	Fermentowane napoje winiarskie	str. 81-97
8	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych	str. 109-116
9	Produkty słodzone	str. 98-108
10	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych	str. 117-123

„Wybrane zagadnienia z przetwórstwa owoców i warzyw”, pod red. R. Zadernowski i J. Oszmiański, Wydawnictwo ART. 1994

Ćwiczenie	Tytuł rozdziału	
7	Technologia kwaszarnictwa	str. 100-106

Regulamin ćwiczeń z Technologii Owoców i Warzyw

1. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest uzyskanie min. 50% punktów z wszystkich efektów kształcenia.
2. Na początku każdego ćwiczenia Studenci piszą kolokwium, z których mogą uzyskać max. 6 pkt. Do zaliczenia efektu U1 potrzebne jest uzyskanie min. 24 pkt, a z efektu U2 min. 6 pkt.
3. Efekty kształcenia będą weryfikowane poprzez kolokwia na następujących ćwiczeniach:
U1 – ćw. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9
U2 - ćw. 8, 10
4. W celu zaliczenia danego ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do oddania sprawozdania. Powinno być one wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej na kolejnych ćwiczeniach.
5. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, którą Student powinien odrobić w postaci zdania kolokwium z materiału objętego tymi ćwiczeniami (wraz z częścią praktyczną). Za nieobecność i niezaliczenie ćwiczenia student otrzymuje 0 pkt.
6. Student, który nie zaliczy wszystkich efektów ćwiczeń, nie może uzyskać zaliczenia całości ćwiczeń.
7. Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko raz, w ciągu dwóch tygodni od uzyskania oceny.
8. Ocena średnia z całości ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu

Kontakt z prowadzącym ćwiczenia jest możliwy przez MS Teams oraz email:

iwona_scibisz@sggw.edu.pl (koordynator przedmiotu)

stanislaw_kalisz@sggw.edu.pl

bartosz_kruszewski@sggw.edu.pl

andrzej_cendrowski@sggw.edu.pl

natalia_polak@sggw.edu.pl