

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z PRZEDMIOTU - OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI

ROK AKADEMICKI 2023/2024

DLA KIERUNKU TOWAROZNAWSTWO I MARKETING ŻYWNOSCI

Data	Piątek	
	Nr grupy	
	1	2
	8-11:00	8-11:00
23.02	1	10
01.03	10	1
08.03	2	11
15.03	11	2
22.03	3	12
05.04	12	3
12.04	6	13
19.04	13	6
26.04	5	9
10.05	9	5
17.05	4	7
24.05	7	4
31.05	8	15
07.06	14	8
10.06	15	14

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż:

1. Obróbka termiczna surowców - (dr inż. Iwona Ścibisz)
2. Zamrażanie (dr inż. Bartosz Kruszewski, dr inż. Andrzej Cendrowski)
3. Filtracja (dr inż. Andrzej Cendrowski)
4. Procesy fermentacyjne (dr inż. Bartosz Kruszewski)
5. Rozdrabnianie (dr inż. Andrzej Cendrowski, mgr inż. Katarzyna Wysocka)
6. Czyszczenie i sortowanie surowców (dr inż. Katarzyna Sujka)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Mięsa:

10. Sterylizacja (mgr inż. Iwona Szymańska)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Mleka:

9. Pasteryzacja (mgr inż. Ewa Kowalska)
14. Wirowanie i homogenizacja (mgr inż. Ewa Kowalska)

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:

7. Hydroliza enzymatyczna (dr. inż. Monika Fedko)
8. Koagulacja (dr. inż. Monika Fedko, dr inż. Anna Florowska)
12. Tłoczenie (dr inż. Edyta Symoniuk)
11. Suszenie rozpyłowe (dr hab. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW)
13. Ekstrakcja (dr inż. Katarzyna Ratusz)
15. Żelifikacja (dr. inż. Monika Fedko)

Regulamin ćwiczeń z przedmiotu:
OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI
Realizowanego dla Studentów I roku kierunku
Towaroznawstwo i Marketing Żywności
w roku akademickim 2023/2024
w semestrze letnim

1. Ćwiczenia odbywają się w formie tradycyjnej grupach laboratoryjnych w pracowniach Katedry Technologii i Oceny Żywności w terminach określonych w harmonogramie ćwiczeń (zamieszczonym na stronie Wydziału Technologii Żywności).
2. Warunkiem zaliczenia całości ćwiczeń jest zaliczenie 15 realizowanych w ciągu semestru ćwiczeń.
 - W trakcie ćwiczeń można uzyskać 10 punktów, na ogólną ocenę z ćwiczenia składają się punkty za:
 - teoretyczne przygotowanie do ćwiczeń – na początku każdego ćwiczenia przeprowadzane jest kolokwium, za które można maksymalnie uzyskać 5,0 pkt. (zaliczenie to minimum 3 pkt.). Zakres materiału stanowią odpowiednie rozdziały ze skryptu do Ogólnej Technologii Żywności z 2013 r.
 - za aktywność na ćwiczeniach i za sprawozdanie pisemne z wykonanego ćwiczenia, (max. 5,0 pkt.)

Do zaliczenia ćwiczenia niezbędne jest uzyskanie 5,5 pkt.

- Student, który po zakończeniu realizacji ćwiczeń nie zaliczył 2 ćwiczeń, ale uzyskana średnia liczby punktów z ćwiczeń jest, co najmniej 5,5 może zdawać kolokwium wyjściowe z tych ćwiczeń, których nie zaliczył. Kolokwium wyjściowe Studenci zdają w ciągu tygodnia po ogłoszeniu przez koordynatora przedmiotu informacji o nie zaliczeniu ćwiczeń.
 - Dopuszczalne są nieobecności na ćwiczeniach w ilości zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW. Nieobecność (niezależnie od powodu) na ćwiczeniach Student (-ka) powinien odrobić, a jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrabiania ćwiczeń, to student powinien zdać kolokwium z materiału objętego tym ćwiczeniem - nie później niż 2 tygodnie po zakończeniu ćwiczeń. W przypadku nieobecności jedno dodatkowe pytanie z kolokwium powinno dotyczyć wykonania ćwiczenia i być oddzielnie ocenione jak sprawozdanie.
 - Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz w ciągu dwóch tygodni od daty ogłoszenia oceny.
3. STUDENCI ODBYWAJĄCY ĆWICZENIA W FORMIE TRADYCYJNEJ KONTAKCIE BEZPOŚREDNIM W PRACOWNIACH ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA TERENIE SGGW muszą stosować się do aktualnych przepisów dotyczących dyscypliny sanitarnej obowiązujących na SGGW.

Osoby niestosujące się do zaleceń nie mogą uczestniczyć w zajęciach w kontakcie bezpośrednim.

Koordynator ćwiczeń

Dr inż. Anna Florowska