

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI
HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII
ŻYWNOŚCI
2023/2024

Grupa Data	CZWARTEK	
	Godz. 8 – 11	Godz. 11 – 14
Grupa	1	2
22.02	1	1
29.02	2	2
07.03	3	3
14.03	4	4
21.03	5	5
28.03	6	6
04.04	7	7
11.04	8	8
18.04	9	9
25.04	10	10
09.05	11	11
16.05	12	12

Tematy ćwiczeń realizowane w:

Zakładzie Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż:

- 2. Zamrażanie (prowadzący: mgr inż. Natalia Polak)
- 3. Procesy fermentacyjne (prowadzący: dr inż. Iwona Ścibisz)
- 4. Czyszczenie i sortowanie surowców (prowadzący: dr inż. Katarzyna Sujka)
- 5. Rozdrabnianie (prowadzący: prowadzący: dr inż. Katarzyna Sujka)
- 11. Obróbka termiczna surowców (prowadzący: dr inż. Iwona Ścibisz)

Zakładzie Technologii Mięsa:

- 8. Sterylizacja (prowadzący mgr inż. Iwona Szymańska)

Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:

- 1. Koagulacja i żelifikacja (prowadzący: dr inż. Monika Fedko)
- 7. Ekstrakcja (prowadzący: dr inż. Katarzyna Ratusz)
- 9. Hydroliza enzymatyczna (prowadzący: dr inż. Monika Fedko)
- 10. Suszenie rozpyłowe (prowadzący: dr hab. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW)

Zakładzie Technologii Mleka:

- 6. Wirowanie i homogenizacja (prowadzący: dr hab. Monika Garbowska; dr hab. Lidia Stasiak-Różańska)
- 12. Pasteryzacja (prowadzący: mgr inż. Ewa Kowalska)

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

1. Ćwiczenia odbywają się w grupach laboratoryjnych w pracowniach Katedry Technologii i Oceny Żywności w terminach określonych w harmonogramie ćwiczeń.
2. Warunkiem zaliczenia całości ćwiczeń jest zaliczenie 12 (wszystkich) 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 częściowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz w ciągu dwóch tygodni od daty ogłoszenia oceny.
3. **STUDENCI ODBYWAJĄCY ĆWICZENIA W FORMIE TRADYCYJNEJ, W KONTAKCIE BEZPOŚREDNIM W PRACOWNIACH ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA TERENIE SGGW** muszą stosować się do 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