

Propedeutyka przemysłu spożywczego – studia stacjonarne

Harmonogram wykładów

środa Aula I

Zakład	Termin	Godzina	Wykładowca
Zakład Technologii Mleka	15.05	13-16	Dr inż. A. Tyburcy
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż		16-17	Dr inż. K. Sujka
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	22.05	13-14	Dr inż. K. Sujka
Zakład Technologii Mięsa		14-17	Dr hab. L. Adamczak
Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych	29.05	13-15 15-17	Dr hab. M. Wroniak, prof. Dr inż. A. Florowska
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż Zakład	05.06	13-17	Dr hab. S. Kalisz, prof.
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności	12.06	13-15 15-17	Dr hab. G. Cacak-Pietrzak Dr inż. A. Synowiec

Harmonogram ćwiczeń

Grupy	Godziny Sala	Czwartek									
		22.02	29.02	7.03	14.03	21.03	28.03	4.04	11.04	18.04	25.04
4,5	8⁰⁰-11⁰⁰ s. 1005	ZTOWiZ	KBiMŻ	ZTM	ZTOWiZ	ZTM	ZTTiKS	ZTM	ZTTiKS	ZTM	ZTOWiZ
1,2	11⁰⁰-14⁰⁰ s. 1005	ZTOWiZ	KBiMŻ	ZTM	ZTOWiZ	ZTM	ZTTiKS	ZTM	ZTTiKS	ZTM	ZTOWiZ
3	11⁰⁰-14⁰⁰ s. 068	KBiMŻ	ZTOWiZ	ZTOWiZ	ZTM	ZTTiKS	ZTM	ZTTiKS	ZTM	ZTOWiZ	ZTM

Zakład
ZTM – Zakład Technologii Mięsa (dr hab. T. Florowski)
ZTOWiZ – Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż (dr inż. B. Kruszewski; dr inż. K. Sujka)
ZTTiKS – Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych (dr hab. M. Wroniak, prof.; dr inż. A. Florowska)
ZTM – Zakład Technologii Mleka (dr hab. L. Stasiak- Różańska, prof.; dr hab. M. Garbowska)
KBiMŻ - Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności (dr inż. A. Synowiec)

Zasady prowadzenia i zaliczenia przedmiotu

„Propedeutyka przemysłu spożywczego”

rok akademicki 2023/2024

I rok studiów semestr 2

W roku akademickim 2023/2024 przedmiot „Propedeutyka przemysłu spożywczego” będzie realizowany dla Studentów 1 roku (semestr 2) studiów stacjonarnych w formie 4-godzinnych wykładów oraz 3-godzinnych ćwiczeń audytoryjnych. Zaliczeniem przedmiotu będzie test z tematyki przedstawionej na wykładach oraz obecność na ćwiczeniach i przygotowane sprawozdanie.

Celem wykładów i ćwiczeń jest zapoznanie Studentów z technologią produkcji wybranych produktów oraz szczególnymi osiągnięciami i produktami wiodących zakładów z wybranych branży przemysłu spożywczego. W ramach przedmiotu weryfikowane są 4 efekty:

W1 – zna i rozumie podstawowy skład i właściwości surowców oraz produktów przemysłu spożywczego.

W2 – zna i rozumie podstawowe metody wykorzystywane przy przetwarzaniu surowców, zabezpieczaniu i przechowywaniu żywności.

U1 – potrafi właściwie dobierać źródła oraz prawidłowo interpretować informacje.

K1 – jest gotów do analizy danych oraz poszukiwania informacji niezbędnych w życiu zawodowym.

Efekty W1 i W2 weryfikowane są na podstawie testu, natomiast efekty U1 i K1 na podstawie sprawozdania z ćwiczeń.

Na zajęciach Studenci przygotowują w grupach sprawozdanie według wytycznych Prowadzącego. Za sprawozdanie Student (-ka) może uzyskać maksymalnie 2 pkt (zaliczenie to minimum 1 pkt). Warunkiem zaliczenia całości ćwiczeń jest zaliczenie wszystkich realizowanych w ciągu semestru ćwiczeń. Dopuszczalne są nieobecności na ćwiczeniach w ilości zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW. Nieobecność na ćwiczeniach Student (-ka) powinien odrobić, a jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrabiania ćwiczeń, Student (-ka) powinien przygotować sprawozdanie zgodnie z wytycznymi Prowadzącego zajęcia. Ocena z ćwiczeń stanowi 35% oceny końcowej.