

**Harmonogram
realizacji ćwiczeń z
Technologii i higieny żywności pochodzenia zwierzęcego**
rok akademicki 2023/2024; semestr letni
KIERUNEK Bezpieczeństwo Żywności, II rok, 4 sem.

Data	Godzina	Grupa	Numer ćwiczenia	Prowadzący	Realizacja
19.02.2024	8-11	1	Ćwiczenie 1	dr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 2	mgr inż. Ewa Kowalska	Zakład Technologii Mleka
	11-14	1	Ćwiczenie 2	mgr inż. Ewa Kowalska	Zakład Technologii Mleka
		2	Ćwiczenie 1	dr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
26.02.2024	8-11	1	Ćwiczenie 3	dr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 4	dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska, prof. SGGW	Zakład Technologii Mleka
	11-14	1	Ćwiczenie 4	dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska, prof. SGGW	Zakład Technologii Mleka
		2	Ćwiczenie 3	dr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
04.03.2024	8-11	1	Ćwiczenie 5	dr hab. Marta Chmiel	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 6	dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska, prof. SGGW	Zakład Technologii Mleka
	11-14	1	Ćwiczenie 6	dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska, prof. SGGW	Zakład Technologii Mleka
		2	Ćwiczenie 5	dr hab. Marta Chmiel	Zakład Technologii Mięsa
11.03.2024	8-11	1	Ćwiczenie 7	dr hab. Lech Adamczak	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 8	dr hab. Dorota Pietrzak	Zakład Technologii Mięsa
	11-14	1	Ćwiczenie 8	dr hab. Dorota Pietrzak	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 7	dr hab. Lech Adamczak	Zakład Technologii Mięsa
18.03.2024	8-11	1	Ćwiczenie 9	dr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 10	dr hab. Tomasz Florowski	Zakład Technologii Mięsa
	11-14	1	Ćwiczenie 10	dr hab. Tomasz Florowski	Zakład Technologii Mięsa
		2	Ćwiczenie 9	dr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa

Numer ćwiczenia	Temat ćwiczenia	Realizacja
1	Ocena jakości handlowej jaj	Zakład Technologii Mięsa
2	Ocena mleka surowego i technologia mleka spożywczego	Zakład Technologii Mleka
3	Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości	Zakład Technologii Mięsa
4	Technologia mleka fermentowanego	Zakład Technologii Mleka
5	Peklowanie mięsa	Zakład Technologii Mięsa
6	Technologia masła i proszku mlecznego	Zakład Technologii Mleka
7	Proces produkcji wędlin	Zakład Technologii Mięsa
8	Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	Zakład Technologii Mięsa
9	Technologia wędlin podrobowych	Zakład Technologii Mięsa
10	Procesy cieplne w technologii gastronomicznej	Zakład Technologii Mięsa

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu:
"Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii"
red. M.Słowiński, Wyd. SGGW 2014

Na zajęciach Studenci zobowiązani są do: posiadania białego i czystego fartucha.

REGULAMIN
realizacji ćwiczeń z
Technologii i higieny żywności pochodzenia zwierzęcego
rok akademicki 2023/2024; semestr letni
KIERUNEK Bezpieczeństwo Żywności

1. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zaliczenie przez Studentów 10 ćwiczeń.
2. Student przystępujący do ćwiczeń powinien wykazać się wiedzą teoretyczną dotyczącą danego ćwiczenia, co zostanie sprawdzone na kolokwium, z którego można uzyskać max. 10 pkt (zalicza 5 pkt.).
3. Student, który nie zaliczył ćwiczenia powinien poprawić kolokwium w ciągu 1 tygodnia od dnia uzyskania informacji o niezaliczeniu ćwiczenia.
4. Oceny częściowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz.
5. W celu zaliczenia ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do przygotowania poprawnego merytorycznie sprawozdania. Powinno być ono wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej w ciągu tygodnia od odbycia zajęć.
6. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, które Student powinien odrobić. Jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrobienia ćwiczenia, to Student powinien zdać kolokwium z materiału objętego tym ćwiczeniem - nie później, niż do 2 tygodni po zakończeniu całości ćwiczeń. Za nieobecność i niezaliczenie danego ćwiczenia Student otrzymuje 0 punktów.
7. Zajęcia będą odbywały się w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa lub Zakładu Technologii Mleka w terminach określonych w harmonogramie.

Koordynator

dr hab. Tomasz Florowski