

Harmonogram ćwiczeń z Technologii Zbóż 2024/2025

Studia dzienne



Data	Ćwiczenie	Sala	Prowadzący	Wtorek	
				11 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	14 ⁰⁰ -17 ⁰⁰
				Grupa	
01.10	1	028	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>	2	1
08.10	2	HP24	<i>Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak</i>		
15.10	3	024	<i>Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak</i>		
22.10	4	024	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>		
29.10	5	024	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>		
05.11	6	HP24	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>		
12.11	7	HP24	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>		
19.11	8	024	<i>Dr inż. Katarzyna Sujka</i>		
26.11	9	024	<i>Dr inż. Andrzej Cendrowski</i>		
03.12	10	024	<i>Dr inż. Iwona Ścibisz</i>		

Do ćwiczeń należy przygotować się z następującej literatury:

Ćwiczenie 1 – Analiza towaroznawcza zbóż	Ziarna zbóż. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 261-273.
Ćwiczenie 2 – Analiza towaroznawcza płatków	Mitura K., Cacak-Pietrzak G. 2022. Płatki zbożowe – surowce, technologia produkcji i wartość odżywcza. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 4, str. 27-33.
Ćwiczenie 3 – Makarony	Makarony. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 333-343.
Ćwiczenie 4 – Analiza towaroznawcza mąki	Mąki. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 274-284.
Ćwiczenie 5 – Analiza międzyproduktów piekarskich	Międzyprodukty piekarskie. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 297-309.
Ćwiczenie 6 – Pieczywo gotowane na parze	Sujka K. 2022. Pieczywo gotowane na parze – charakterystyka i technologia produkcji. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 5, str. 26-32.
Ćwiczenie 7 – Wypiek ciast biszkoptowo-tłuszczowych	Wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 323-332.
Ćwiczenie 8 – Analiza towaroznawcza kasz	Kasze. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 285-296.
Ćwiczenie 9 – Analiza pieczywa	Pieczywo. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 310-320.
Ćwiczenie 10 – Analiza przekąsek zbożowych	Preparowane produkty zbożowe. Praca zbiorowa pod red. J. Gawęckiego, W. Obuchowskiego „Produkty zbożowe Technologia i rola w żywieniu człowieka” Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2016, str. 113-119.

REGULAMIN

Ćwiczeń z Technologii Zbóż

Studia stacjonarne

Rok akademicki 2024/2025

1. Przewidzianych do realizacji jest 10 ćwiczeń, które będą odbywać się na w pracowniach Zakładu Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż.
2. Na zajęciach Student jest zobowiązany przestrzegać regulaminu obowiązującego w pracowniach laboratoryjnych Zakładu Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż.
3. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest zaliczenie przez Studenta, co najmniej 9 ćwiczeń przewidzianych w harmonogramie.
4. Efekty kształcenia U1, K1 będą weryfikowane poprzez kolokwium oraz sprawozdanie.
5. Dopuszczalna jest 2 nieobecności na ćwiczeniach. Student musi zdać kolokwium z materiału objętego tym ćwiczeniem. Termin zaliczenia Student powinien ustalić z prowadzącym dane ćwiczenie, ale najpóźniej 2 tygodnie od zakończenia ćwiczeń.
6. Na ocenę cząstkową z danego ćwiczenia składają się:
 - Kolokwium z części teoretycznej (max. 5, zaliczenie 2,5 pkt),
 - Sprawozdanie pisemne przygotowane wg wymagań prowadzącego ćwiczenie.
7. Oceny cząstkowe z ćwiczeń mogą być poprawiane tylko 1 raz. Termin należy ustalić z prowadzącym ćwiczenie nie później niż 2 tygodnie od zakończenia ćwiczeń.
8. Ocena średnia z całości ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu.

Koordinator ćwiczeń
dr inż. Katarzyna Sujka
katarzyna_sujka@sggw.edu.pl