

**Harmonogram
realizacji ćwiczeń z
Technologii i higieny żywności pochodzenia zwierzęcego**
rok akademicki 2024/2025; semestr letni
KIERUNEK Bezpieczeństwo Żywności, II rok, 4 sem.

Data	Godzina	Numer ćwiczenia	Prowadzący	Realizacja
24.02.2025	10-13	Ćwiczenie 1	dr hab. Aneta Cegiełka	Zakład Technologii Mięsa
	13-16	Ćwiczenie 2	mgr inż. Ewa Kowalska	Zakład Technologii Mleka
03.03.2025	10-13	Ćwiczenie 3	dr hab. Marta Chmiel	Zakład Technologii Mięsa
	13-16	Ćwiczenie 4	mgr inż. Ewa Kowalska	Zakład Technologii Mleka
10.03.2025	10-13	Ćwiczenie 5	dr hab. Lech Adamczak	Zakład Technologii Mięsa
	13-16	Ćwiczenie 6	mgr inż. Ewa Kowalska	Zakład Technologii Mleka
17.03.2025	10-13	Ćwiczenie 7	dr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
	13-16	Ćwiczenie 8	dr inż. Iwona Szymańska	Zakład Technologii Mięsa
24.03.2025	10-13	Ćwiczenie 9	dr hab. Aneta Cegiełka	Zakład Technologii Mięsa
	13-16	Ćwiczenie 10	dr hab. Tomasz Florowski	Zakład Technologii Mięsa

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

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu:

"Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii"

red. M.Śłowiński, Wyd. SGGW

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

REGULAMIN
realizacji ćwiczeń z
Technologii i higieny żywności pochodzenia zwierzęcego
rok akademicki 2024/2025; 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