

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Technologia Mięsa" rok akad. 2024/2025 studia niestacjonarne semestr 6

Data	Godziny	Temat ćwiczenia	Prowadzący
12.04.25	8-11	Ocena jakości handlowej jaj	dr inż. I. Szymańska
26.04.25	8-11	Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości	dr hab. A. Cegiełka
17.05.25	8-11	Peklowanie mięsa	dr inż. I. Szymańska
31.05.25	8-11	Technologia wędlin podrobowych	dr hab. K. Dasiewicz prof. SGGW
31.05.25	11-14	Proces produkcji wędlin	dr hab. M. Chmiel
21.06.25	8-11	Proces produkcji konserw mięsnych	dr inż. I. Szymańska
21.06.25	11-14	Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	dr hab. A. Cegiełka

Przed rozpoczęciem każdego ćwiczenia zostanie przeprowadzone kolokwium, do którego należy zapoznać się z materiałem zamieszczonym w podręczniku: Praca zbiorowa: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2014.

Studenci proszeni są o przyniesienie czystych, białych fartuchów.

Proszę oczekiwać na prowadzącego zajęcia **obok sali 068 (przyziemie)**.

Regulamin ćwiczeń oraz warunki zaliczenia przedmiotu Technologia mięsa

- Ćwiczenia będą odbywały się w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa w terminach określonych w harmonogramie. Ewentualne zmiany w trybie zajęć zostaną przekazane Studentom odpowiednio wcześniej.
- 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)**.
- 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.
- Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest **zaliczenie każdego ćwiczenia** (tj. uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów przyznawanych na zajęciach)
- Dopuszczalna **liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 1**, przy czym Student powinien w miarę możliwości odrobić te ćwiczenia, po wcześniejszym uzgodnieniu tego z prowadzącym. Jeżeli nie ma takiej możliwości, Student powinien napisać kolokwium z materiału objętego tymi ćwiczeniami - nie później niż 2 tygodnie od daty nieobecności.
- Oceny częściowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz, w ciągu 2 tygodni od uzyskania oceny.
- Ocena z ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu Technologia mięsa (60% - egzamin)

Koordynator przedmiotu
dr hab. Lech Adamczak
lech_adamczak@sggw.edu.pl