

TOWAROZNAWSTWO I MARKETING ŻYWNOSCI
„Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego”
studia stacjonarne I stopnia, rok III sem. 6,
rok akad. 2024/2025, semestr letni

Harmonogram ćwiczeń: CZWARTKI od 27.02. do 08.05.2025 r., 11-14, tryb stacjonarny, 1 grupa

Ćw. 1. Peklowanie mięsa – dr hab. Marta Chmiel

Ćw. 2. Proces produkcji wyrobów garmażeryjnych – dr inż. Iwona Szymańska

Ćw. 3. Proces produkcji wędlin podrobowych – dr inż. Iwona Szymańska

Ćw. 4. Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego – dr hab. Aneta Cegiełka

Ćw. 5. Proces produkcji wędlin – dr hab. Krzysztof Dasiewicz, prof. SGGW

Ćw. 6. Proces produkcji konserw mięsnych – dr hab. Krzysztof Dasiewicz, prof. SGGW

Ćw. 7. Zastosowanie hydrokoloidów jako dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie mięsa – dr hab. Aneta Cegiełka

Ćw. 8. Technologia mleka fermentowanego – mgr inż. Ewa Kowalska

Ćw. 9. Technologia serów podpuszczkowych i twarogowych – mgr inż. Ewa Kowalska

Ćw. 10. Technologia masła i proszku mlecznego – mgr inż. Ewa Kowalska

Data	Ćwiczenie nr
	godz. 11-14
27.02.2025	1
06.03.2025	2
13.03.2025	3
20.03.2025	4
27.03.2025	5
03.04.2025	6
10.04.2025	7
17.04.2025	8
24.04.2025	9
08.05.2025	10

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**. Red. M. Słowiński. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2014, strony:

Ćw. 1. 20-30

Ćw. 2. materiały udostępni prowadzący

Ćw. 3. 57-70

Ćw. 4. 71-83

Ćw. 5. 30-42

Ćw. 6. 43-56

Ćw. 7. 83-94

Ćw. 8. 149-163

Ćw. 9. 176-187

Ćw. 10. 196-208

Studenci proszeni są o przyniesienie czystych, białych fartuchów. Proszę oczekiwać na prowadzącego zajęcia w budynku Wydziału Nauk o Żywności (zielony, 32) obok sali 068 (przyziemie) w przypadku ćwiczeń z technologii mięsa i przy wejściu do Zakładu Technologii Mleka (parter) w przypadku ćwiczeń z technologii mleka.

WYKŁADY od 26.02. do 14.05. 2025 r.
ŚRODA, GODZ. 11-14, sala 2070, bud. 32

Koordynator przedmiotu

dr hab. Marta Chmiel
(marta_chmiel@sggw.edu.pl)

REGULAMIN
ćwiczeń oraz warunki zaliczenia przedmiotu
„Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego”
dla studentów kierunku Towaroznawstwo i marketing żywności
Studia stacjonarne

rok akademicki 2024/2025; semestr letni

1. Zajęcia odbywają się w formie stacjonarnej w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa lub Zakładu Technologii Mleka w terminach określonych w harmonogramie. Ewentualne zmiany w trybie zajęć zostaną przekazane Studentom odpowiednio wcześniej.
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 (5 pkt zalicza kolokwium)**.
3. 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.
4. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest **zaliczenie** przez Studentów **każdego ćwiczenia** (tj. uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów przyznawanych na każdych zajęciach).
5. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, które Student powinien w miarę możliwości odrobić, po wcześniejszym uzgodnieniu z prowadzącym. Jeżeli nie ma takiej możliwości, to Student powinien napisać kolokwium z materiału objętego tymi ćwiczeniami - nie później niż 2 tygodnie od daty nieobecności.
6. Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz, w ciągu 2 tygodni od uzyskania oceny.
7. Ocena z ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu (60% stanowi ocena z egzaminu z części wykładowej).

Koordynator przedmiotu

dr hab. Marta Chmiel
(marta_chmiel@sggw.edu.pl)