

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Technologia Mięsa i Jaj"
rok ak. 2025/2026 studia stacjonarne semestr 5

Data	Ćwiczenie	Prowadzący	Wtorek			
			8.00-11.00	11.00-14.00	14.00-17.00	17.00-20.00
07.10.2025	1	dr hab. A. Cegiełka	2	1	4	
	2	dr hab. L. Adamczak			5	3
14.10.2025	1	dr hab. A. Cegiełka			5	3
	2	dr hab. L. Adamczak	2	1	4	
21.10.2025	3	dr inż. I. Szymańska	2	1	4	
	4	dr hab. D. Pietrzak			5	3
28.10.2025	3	dr inż. I. Szymańska			5	3
	4	dr hab. D. Pietrzak	2	1	4	
04.11.2025	5	dr hab. D. Pietrzak	2	1	4	
	6	dr hab. T. Florowski			5	3
18.11.2025	5	dr hab. D. Pietrzak			5	3
	6	dr hab. T. Florowski	2	1	4	
25.11.2025	7	dr inż. I. Szymańska	2	1	4	
	8	dr hab. L. Adamczak			5	3
02.12.2025	7	dr inż. I. Szymańska			5	3
	8	dr hab. L. Adamczak	2	1	4	
09.12.2025	9	dr hab. A. Cegiełka	2	1	4	
	10	dr hab. D. Pietrzak			5	3
16.12.2025	9	dr hab. A. Cegiełka			5	3
	10	dr hab. D. Pietrzak	2	1	4	

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu

"Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii"; red. M.Słowiński, Wyd. SGGW

- ćwiczenie 1 Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości
- ćwiczenie 2 Peklowanie mięsa
- ćwiczenie 3 Wykorzystanie białek niemięśniowych w technologii mięsa
- ćwiczenie 4 Proces produkcji wędlin
- ćwiczenie 5 Ocena jakości handlowej jaj
- ćwiczenie 6 Technologia wędlin podrobowych
- ćwiczenie 7 Wykorzystanie fosforanów w technologii mięsa
- ćwiczenie 8 Proces produkcji konserw mięsnych
- ćwiczenie 9 Zastosowanie hydrokoloidów polisacharydowych jako dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie mięsa
- ćwiczenie 10 Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego

**Na zajęciach odbywających się w laboratoriach Zakładu Technologii Mięsa
Studenci zobowiązani są do posiadania **białego i czystego fartucha**.**

Regulamin ćwiczeń oraz warunki zaliczenia przedmiotu Technologia mięsa i jaj

1. Zajęcia będą odbywały się zgodnie z harmonogramem ćwiczeń w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa w terminach określonych w harmonogramie.
2. Student przystępujący do ćwiczeń powinien wykazać się wiedzą teoretyczną dotyczącą danego ćwiczenia, co zostanie sprawdzone kolokwium, z którego można uzyskać max. 10 pkt (zalicza 5 pkt).
3. W celu zaliczenia ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do przygotowania poprawnego merytorycznie sprawozdania. Powinno ono być wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej w ciągu tygodnia po odbyciu zajęć.
4. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zaliczenie każdego ćwiczenia (tj. uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów przyznawanych na zajęciach)
5. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, które Student powinien w miarę możliwości odrobić, 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.
6. Oceny częściowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz, w ciągu 2 tygodni od uzyskania oceny.
7. Ocena z ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu Technologia mięsa (60% - egzamin).

Koordynator: dr hab. Dorota Pietrzak
dorota_pietrzak@sggw.edu.pl