

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu- Ogólna Technologia Żywności

Rok Akademicki 2025/2026

Dla kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Data	Nr grupy		
	1	2	3
	10-13:00	10-13:00	13-16:00
1.10	1	2	1
8.10	2	1	2
15.10	3	4	3
22.10	4	3	4
29.10	5	6	5
5.11	6	5	6
12.11	7	8	7
19.11	8	7	8
26.11	9	10	9
3.12	10	9	10
10.12	11	12	11
17.12	12	11	12
7.01	13	14	13
14.01	14	15	14
21.01	15	13	15

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż:

- 2. Obróbka termiczna surowców (dr inż. Andrzej Cendrowski), sala 12, parter
- 6. Zamrażanie (dr inż. Sylwia Stępniewska), sala 12, parter
- 8. Filtracja (dr inż. Andrzej Cendrowski), sala 057, przyziemie
- 10. Rozdrabnianie (dr inż. Sylwia Stępniewska), sala 028, przyziemie
- 14. Czyszczenie i sortowanie surowców (dr inż. Katarzyna Sujka), sala 028, przyziemie

Tematy ćwiczeń realizowane w Katedrze Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności:

- 4. Procesy fermentacyjne (dr inż. Alicja Synowiec/ dr inż. Karolina Karśniewska) sala 35, parter - wejście obok Dziekanatu

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Mięsa:

- 7. Sterylizacja (dr inż. Iwona Szymańska/mgr inż. Dominika Opat), sala 37, parter - wejście obok Dziekanatu
- 15. Hydroliza enzymatyczna (dr. inż. Iwona Szymańska/mgr inż. Dominika Opat) sala 37, parter - wejście obok Dziekanatu

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Mleka:

- 9. Wirowanie i homogenizacja (mgr inż. Ewa Kowalska) sala 22, parter
- 12. Pasteryzacja (mgr inż. Ewa Kowalska), sala 22, parter

Tematy ćwiczeń realizowane w Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych:

- 1. Suszenie rozpyłowe (dr inż. Anna Florowska), sala 2021, drugie piętro
- 3. Ekstrakcja (dr. inż. Katarzyna Ratusz), sala 2019, drugie piętro
- 5. Żelowanie (dr inż. Monika Fedko) sala 2014, drugie piętro
- 11. Tłoczenie (dr inż. Edyta Symoniuk) sala 2019, drugie piętro
- 13. Koagulacja (dr. inż. Monika Fedko) sala 2014, drugie piętro

Regulamin ćwiczeń z przedmiotu:
OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOSTCI
Realizowanego dla Studentów II roku kierunku
Technologia żywności i żywienie człowieka
w roku akademickim 2025/2026
w semestrze zimowym

1. Ćwiczenia odbywają się w formie tradycyjnej grupach laboratoryjnych w pracowniach Katedry Technologii i Oceny Żywności oraz Katedry Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności w terminach określonych w harmonogramie ćwiczeń (zamieszczonym na stronie Wydziału Technologii Żywności).
2. Warunkiem zaliczenia całości ćwiczeń jest zaliczenie 15 realizowanych w ciągu semestru ćwiczeń.
 - W trakcie ćwiczeń można uzyskać 10 punktów, na ogólną ocenę z ćwiczenia składają się punkty za:
 - teoretyczne przygotowanie do ćwiczeń – na początku każdego ćwiczenia przeprowadzane jest kolokwium, za które można maksymalnie uzyskać 5,0 pkt. (zaliczenie to minimum 2,55 pkt.). Zakres materiału stanowią odpowiednie rozdziały ze skryptu do Ogólnej Technologii Żywności z 2013 r.
 - za aktywność na ćwiczeniach i za sprawozdanie pisemne z wykonanego ćwiczenia, (max. 5,0 pkt.)

Do zaliczenia ćwiczenia niezbędne jest uzyskanie 5,5 pkt.

- Student, który po zakończeniu realizacji ćwiczeń nie zaliczył 2 ćwiczeń, ale uzyskana średnia liczby punktów z ćwiczeń jest, co najmniej 5,5 może zdawać kolokwium wyjściowe z tych ćwiczeń, których nie zaliczył. Kolokwium wyjściowe Studenci zdają w ciągu tygodnia po ogłoszeniu przez koordynatora przedmiotu informacji o nie zaliczeniu ćwiczeń.
 - Dopuszczalne są nieobecności na ćwiczeniach w ilości zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW. Nieobecność (niezależnie od powodu) na ćwiczeniach Student (-ka) powinien odrobić, a jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrabiania ćwiczeń, to student powinien zdać kolokwium z materiału objętego tym ćwiczeniem - nie później niż 2 tygodnie po zakończeniu ćwiczeń (kolokwium obejmuj. W przypadku nieobecności jedno dodatkowe pytanie z kolokwium powinno dotyczyć wykonania ćwiczenia i być oddzielnie ocenione jak sprawozdanie.
 - Ocenę cząstkową z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz w ciągu dwóch tygodni od daty ogłoszenia oceny.
3. STUDENCI ODBYWAJĄCY ĆWICZENIA W FORMIE TRADYCYJNEJ KONTAKCIE BEZPOŚREDNIM W PRACOWNIACH ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA TERENIE SGGW muszą stosować się do aktualnych przepisów dotyczących dyscypliny sanitarnej obowiązujących na SGGW.

Osoby niestosujące się do zaleceń nie mogą uczestniczyć w zajęciach w kontakcie bezpośrednim.

Koordynator ćwiczeń

Dr inż. Anna Florowska