



Harmonogram ćwiczeń z Technologii Zbóż 2025/2026

Studia dzienne

Data	Ćwiczenie	Sala	Prowadzący	Wtorek			
				8 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	11 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	14 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	17 ⁰⁰ -20 ⁰⁰
				Grupa			
07.10	1	028	Dr inż. Sylwia Stępniewska	3	2	1	4
	2	024	Dr inż. Katarzyna Sujka				5
14.10	1	028	Dr inż. Sylwia Stępniewska				5
	2	024	Dr inż. Katarzyna Sujka	3	2	1	4
21.10	3	024	Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak	3	2	1	4
	4	HP24	Dr inż. Katarzyna Sujka				5
28.10	3	024	Dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak				5
	4	HP24	Dr inż. Katarzyna Sujka	3	2	1	4
04.11	5	HP24	Dr inż. Katarzyna Sujka	3	2	1	4
	6	024	Dr inż. Sylwia Stępniewska				5
18.11	5	HP24	Dr inż. Katarzyna Sujka				5
	6	024	Dr inż. Sylwia Stępniewska	3	2	1	4
25.11	7	024	Dr inż. Sylwia Stępniewska	3	2	1	4
	8	HP24	Dr inż. Katarzyna Sujka				5
02.12	7	024	Dr inż. Sylwia Stępniewska				5
	8	HP24	Dr inż. Katarzyna Sujka	3	2	1	4
09.12	9	HP24	Dr inż. Katarzyna Sujka	3	2	1	4
	10	024	Dr inż. Sylwia Stępniewska				5
16.12	9	HP24	Dr inż. Katarzyna Sujka				5
	10	024	Dr inż. Sylwia Stępniewska	3	2	1	4

Do ćwiczeń należy przygotować się z następującej literatury:

Ćwiczenie 1 – Analiza towaroznawcza zbóż	Ziarna zbóż. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 261-273.
Ćwiczenie 2 – Analiza towaroznawcza mąki	Mąki. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 274-284.
Ćwiczenie 3 – Analiza towaroznawcza płatków	Mitura K., Cacak-Pietrzak G. 2022. Płatki zbożowe – surowce, technologia produkcji i wartość odżywcza. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 4, str. 27-33.
Ćwiczenie 4 – Analiza towaroznawcza kasz	Kasze. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 285-296.
Ćwiczenie 5 – Analiza przekąsek zbożowych	Preparowane produkty zbożowe. Praca zbiorowa pod red. J. Gawęckiego, W. Obuchowskiego „Produkty zbożowe Technologia i rola w żywieniu człowieka” Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2016, str. 113-119.
Ćwiczenie 6 – Makarony	Makarony. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 333-343.
Ćwiczenie 7 – Analiza międzyproduktów piekarskich	Międzyprodukty piekarskie. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 297-309.
Ćwiczenie 8 – Wypiek pieczywa	Sujka K. 2022. Pieczywo gotowane na parze – charakterystyka i technologia produkcji. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 5, str. 26-32.
Ćwiczenie 9 – Wypiek ciast biszkoptowo-tłuszczowych	Wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 323-332.
Ćwiczenie 10 – Analiza pieczywa	Pieczywo. Praca zbiorowa pod red. M. Słowińskiego „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” Wyd. SGGW, Warszawa 2014, str. 310-320.

REGULAMIN

Ćwiczeń z Technologii Zbóż

Studia stacjonarne

1. Przewidzianych do realizacji jest 10 ćwiczeń, które będą odbywać się na w pracowniach Zakładu Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż.
2. Na zajęciach Student jest zobowiązany przestrzegać regulaminu obowiązującego w pracowniach laboratoryjnych Zakładu Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż.
3. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest zaliczenie przez Studenta, co najmniej 9 ćwiczeń przewidzianych w harmonogramie.
4. Efekty kształcenia U1, K1 będą weryfikowane poprzez kolokwium oraz sprawozdanie.
5. Dopuszczalna jest 2 nieobecności na ćwiczeniach. Student musi zdać kolokwium z materiału objętego tym ćwiczeniem. Termin zaliczenia Student powinien ustalić z prowadzącym dane ćwiczenie, ale najpóźniej 2 tygodnie od zakończenia ćwiczeń.
6. Na ocenę cząstkową z danego ćwiczenia składają się:
 - Kolokwium z części teoretycznej (max. 5, zaliczenie 2,5 pkt),
 - Sprawozdanie pisemne przygotowane wg wymagań prowadzącego ćwiczenie.
7. Oceny cząstkowe z ćwiczeń mogą być poprawiane tylko 1 raz. Termin należy ustalić z prowadzącym ćwiczenie nie później niż 2 tygodnie od zakończenia ćwiczeń.
8. Ocena średnia z całości ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu.

*Koordinator ćwiczeń
dr inż. Katarzyna Sujka
katarzyna_sujka@sggw.edu.pl*