

Harmonogram ćwiczeń z Przechowalnictwa żywności, wtorek

Lp.	Data	Grupa	Godz.	Budynek/Sala	Prowadzący	Temat ćwiczeń
1	7.10.2025	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 37 , sala 1/47	mgr inż. Maria Małachowska	Ocena stanu dojrzałości owoców i warzyw oraz metody wyznaczania optymalnego terminu zbioru
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
2	14.10.2025	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 37 , sala 1/42	mgr inż. Maria Małachowska	Zasady budowy, podstawowe urządzenia chłodnicze, zasady działania i wymagania technologiczne, aparatura i eksploatacja obiektów przechowalniczych, Aparatura i wymagania techniczne obiektów z kontrolą atmosfery: KA, ULO, DKA.
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
3	21.10.2025	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 37 , sala 1/42	mgr inż. Maria Małachowska	Prezentacja chorób biotycznych i abiotycznych owoców i warzyw oraz czynniki stymulujące i ograniczające ich występowanie
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
4	28.10.2025	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Obiekt przechowalniczy. Pole Doświadczalne INO „Wilanów”, ul. Vogla 44, Warszawa - Wilanów	mgr inż. Maria Małachowska	Wizyta w obiekcie przechowalniczym zlokalizowanej na Polu Doświadczalnym INO „Wilanów”. Zapoznanie praktyczne z urządzeniami i aparaturą obsługującą technologie KA, ULO, DKA.
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
5	4.11.2025	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 37 , sala 1/42	mgr inż. Maria Małachowska	Zaliczenie rozpoznawania objawów chorób biotycznych i abiotycznych.
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
6	18.11.2025	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud 32 , Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych, 2 piętro	Dr inż. Edyta Symoniuk	Zmiany w tłuszczach podczas przechowywania
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
7	25.11.2025	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 32 , Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż, parter	Dr inż. Iwona Ścibisz	Zmiany w wartości odżywczej oraz zawartości barwników podczas przechowywania przetworów owocowo-warzywnych
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			

8	2.12.2025	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 32 , Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczy, 2 piętro	Dr inż. Monika Fedko	Wpływ warunków przechowywania na jakość koncentratów spożywczych
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
9	9.12.2025	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 32 , Zakład Technologii Mięsa, parter	Dr hab. Tomasz Florowski	Ocena świeżości ryb
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
10	16.12.2025	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 32 , Zakład Technologii Mięsa, parter	Dr hab. Lech Adamczak	Zmiany jakości przetworów mięsnych w trakcie przechowywania
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
11	13.01.2026	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 32 , sala Zakład Technologii Mięsa, parter	Dr hab. Tomasz Florowski	Zmiany jakości jaj w trakcie przechowywania
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
12	20.01.2026	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 32 , sala 22, Zakład Technologii Mleka, parter	Dr hab. Monika Garbowska, prof.	Wpływ sposobu przechowywania na mikroflorę mleka i produktów mleczarskich cz.2
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
13	27.01.2026	2	8 ¹⁵ -11 ⁰⁰	Bud. 37 , sala 1/42	mgr inż. Maria Małachowska	Ocena wpływu fazy dojrzałości i warunków przechowywania na zmiany fizycznych i chemicznych parametrów jakości wybranych gatunków owoców i warzyw (ocena instrumentalna i sensoryczna)
		1	11 ¹⁵ -14 ⁰⁰			
14	Termin do ustalenia	2		Bud. 32 , Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż, przyziemie, sala 024	Dr inż. Katarzyna Sujka	Ocena wpływu procesu czerstwienia na cechy fizykochemiczne pieczywa
		1				
15	Termin do ustalenia	2		Bud. 32 , sala 22, Zakład Technologii Mleka, parter	Dr hab. Lidia Stasiak-Różanska, prof.	Wpływ sposobu przechowywania na mikroflorę mleka i produktów mleczarskich cz. 1.
		1				

Regulamin ćwiczeń z Przechowywalność żywności

1. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest uzyskanie min. 50% ogólnej liczby punktów oraz uczestnictwo w zajęciach w wymiarze określonym przez regulamin studiów.
2. Każde zajęcia oceniane są w skali od 0 do 10 punktów.
3. Połowa ćwiczeń podlega ocenie na podstawie **kolokwium** sprawdzającego wiedzę, natomiast druga połowa oceniana jest na podstawie przygotowanego **raportu** oraz **aktywności** podczas ćwiczeń. Aktywność obejmuje m.in. przygotowanie do zajęć, udział w dyskusjach, poprawność wykonywanych zadań oraz zaangażowanie w pracę grupową.
4. Raporty z ćwiczeń należy oddawać w terminie ustalonym przez prowadzącego, a ich nieterminowe złożenie może skutkować obniżeniem liczby punktów.
5. W celu zaliczenia danego ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do oddania sprawozdania. Powinno być one wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej.
6. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 3, którą Student zobowiązany jest odrobić, pisząc kolokwium z materiału objętego danym ćwiczeniem lub – w przypadku zajęć zaliczanych raportem – składając raport na temat ustalony z prowadzącym.
7. Ocena średnia z całości ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu.