

Harmonogram ćwiczeń - Technologia owoców i warzyw

Data	Ćwiczenie		Prowadzący	Wtorek				
				8 ⁰⁰ -11 ⁰⁰ Grupa 1	11 ⁰⁰ -14 ⁰⁰ Grupa 4	11 ⁰⁰ -14 ⁰⁰ Grupa 5	14 ⁰⁰ -17 ⁰⁰ Grupa 3	17 ⁰⁰ -20 ⁰⁰ Grupa 2
7.10	1	Półprodukty owocowe i warzywne: pulpy i przeciery	Dr inż. Andrzej Cendrowski					
	2	Półprodukty owocowe i warzywne: moszcze i koncentraty	Dr hab. Stanisław Kalisz, prof.					
14.10	2	Półprodukty owocowe i warzywne: moszcze i koncentraty	Dr inż. Bartosz Kruszewski					
	1	Półprodukty owocowe i warzywne: pulpy i przeciery	Dr hab. Stanisław Kalisz, prof.					
21.10	3	Produkty pomidorowe	Dr inż. Bartosz Kruszewski					
	4	Konserwy owocowe i warzywne	Dr hab. Stanisław Kalisz, prof.					
28.10	4	Konserwy owocowe i warzywne	Dr inż. Iwona Ścibisz					
	3	Produkty pomidorowe	Dr hab. Stanisław Kalisz, prof.					
4.11	5	Technologia produktów kiszonych	Dr inż. Iwona Ścibisz					
	6	Fermentowane napoje winiarskie	Dr hab. Stanisław Kalisz, prof.					
18.11	6	Fermentowane napoje winiarskie	Dr inż. Andrzej Cendrowski, Dr inż. Bartosz Kruszewski					
	5	Technologia produktów kiszonych	Dr hab. Stanisław Kalisz, prof.					
25.11	7	Soki i nektary	Dr inż. Bartosz Kruszewski, Dr inż. Andrzej Cendrowski					
	8	Produkty słodzone	Dr hab. Stanisław Kalisz, prof.					
2.12	8	Produkty słodzone	Dr inż. Iwona Ścibisz					
	7	Soki i nektary	Dr inż. Andrzej Cendrowski					
9.12	9	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. I	Dr inż. Iwona Ścibisz					
	10	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. II	Dr inż. Andrzej Cendrowski					
16.12	10	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. II	Dr inż. Andrzej Cendrowski					
	9	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. I	Dr hab. Stanisław Kalisz, prof.					

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptów:

„Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” pod red. M. Mitek i K. Leszczyński, Wyd. SGGW 2014

Ćwiczenie	Tytuł rozdziału	
1	Półprodukty owocowe i warzywne	str. 17-26
2	Półprodukty owocowe i warzywne	str. 27-32
3	Produkty pomidorowe	str. 36-47
4	Konserwy owocowe i warzywne	str. 67-80
6	Fermentowane napoje winiarskie	str. 81-97
7	Soki i nektary	str. 48-65
8	Produkty słodzone	str. 98-108
9	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych	str. 109-116
10	Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych	str. 117-123

„Wybrane zagadnienia z przetwórstwa owoców i warzyw”, pod red. R. Zadernowski i J. Oszmiański, Wydawnictwo ART. 1994

Ćwiczenie	Tytuł rozdziału	
5	Technologia kwaszarnictwa	str. 100-106

Regulamin ćwiczeń z Technologii Owoców i Warzyw

1. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest uzyskanie min. 50% punktów z wszystkich efektów kształcenia.
2. Na początku każdego ćwiczenia Studenci piszą kolokwium, z których mogą uzyskać max. 6 pkt. Do zaliczenia efektu U1 potrzebne jest uzyskanie min. 24 pkt, a z efektu U2 min. 6 pkt.
3. Efekty kształcenia będą weryfikowane poprzez kolokwia na następujących ćwiczeniach:
U1 – ćw. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
U2 - ćw. 9, 10
4. 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 lub najpóźniej na kolejnych ćwiczeniach.

5. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, którą Student powinien odrobić w postaci zdania kolokwium z materiału objętego tymi ćwiczeniami (wraz z częścią praktyczną). Za nieobecność i niezaliczenie ćwiczenia student otrzymuje 0 pkt.
6. Student, który nie zaliczy wszystkich efektów ćwiczeń, nie może uzyskać zaliczenia całości ćwiczeń.
7. Oceny częściowe z ćwiczeń można poprawiać tylko raz, w ciągu dwóch tygodni od uzyskania oceny.
8. Ocena średnia z całości ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu

Kontakt z prowadzącym ćwiczenia jest możliwy przez MS Teams oraz email:

iwona_scibisz@sggw.edu.pl (koordynator przedmiotu)

bartosz_kruszewski@sggw.edu.pl

andrzej_cendrowski@sggw.edu.pl

stanislaw_kalisz@sggw.edu.pl