

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI
HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII
ŻYWNOŚCI
2025/2026

Godz. Data	CZWARTEK	
	8:15 – 11:00	11:15 – 14:00
Grupa	1	2
05.03	1	1
12.03	2	2
19.03	3	3
26.03	4	4
02.04	5	5
09.04	6	6
16.04	7	7
23.04	8	8
30.04	9	9
07.05	10	10
14.05	11	11
21.05	12	12

Tematy realizowanych ćwiczeń:

1. Obróbka termiczna surowców (prowadzący: dr inż. Andrzej Cendrowski), parter sala 12
2. Pasteryzacja (prowadzący: dr hab. Stanisław Kalisz), parter sala 12
3. Czyszczenie i sortowanie surowców (prowadzący: dr inż. Katarzyna Sujka), przyziemie sala 028
4. Sterylizacja (prowadzący: mgr inż. Dominika Opat/ dr inż. Iwona Szymańska) – sala C37
5. Hydroliza enzymatyczna (prowadzący: dr inż. Monika Fedko) - II piętro - sala 2014
6. Suszenie rozpyłowe (prowadzący: dr inż. Anna Florowska) - II piętro sala 2021
7. Rozdrabnianie (prowadzący: dr inż. Sylwia Stępniewska), przyziemie 028
8. Ekstrakcja (prowadzący: dr inż. Edyta Symoniuk) - II piętro sala 2019
9. Wirowanie i homogenizacja (prowadzący: mgr inż. Paulina Pakosz) - parter, sala 20
10. Zamrażanie (prowadzący: dr inż. Sylwia Stępniewska), parter 12
11. Koagulacja i żelifikacja (prowadzący: dr inż. Monika Fedko) - II piętro sala 2014
12. Procesy fermentacyjne (prowadzący: dr inż. Bartosz Kruszewski), parter 12

Regulamin ćwiczeń z przedmiotu:

**OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI
Realizowanego dla Studentów I roku kierunku
Bezpieczeństwo Żywności
w roku akademickim 2025/2026**

1. Ćwiczenia odbywają się w formie tradycyjnej w grupach laboratoryjnych w pracowniach Katedry Technologii i Oceny Żywności w terminach określonych w harmonogramie ćwiczeń.
2. Warunkiem zaliczenia całości ćwiczeń jest zaliczenie 12 (**wszystkich**) 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 2,5 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. W przypadku nieobecności jedno dodatkowe pytanie z kolokwium powinno dotyczyć wykonania ćwiczenia i być oddzielnie ocenione jak sprawozdanie.
 - Oceny częściowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz w ciągu dwóch tygodni od daty ogłoszenia oceny.
3. STUDENCI ODBYWAJĄCY ĆWICZENIA W PRACOWNIACH ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA TERENIE SGGW muszą stosować się do 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