

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z PRZEDMIOTU - OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I PODSTAWY TOWAROZNAWSTWA

ROK AKADEMICKI 2025/2026

DLA KIERUNKU TOWAROZNAWSTWO I MARKETING ŻYWNOŚCI

Data	Piątek	
	Nr grupy (godziny)	
	1 (8-11:00)	2 (13-16:00)
06.03	1	1
13.03	2	2
20.03	3	3
27.03	4	4
10.04	5	5
17.04	6	6
24.04	7	7
08.05	8	8
15.05	9	9
22.05	10	10
29.05	11	11
05.06	12	12
12.06	13	13
	8-11/13-16	8-11/13-16
19.06	14	15
	15	14

Tematy realizowanych ćwiczeń :

1. Obróbka termiczna surowców (dr inż. Andrzej Cendrowski), parter 12
2. Czyszczenie i sortowanie surowców dr inż. Sylwia Stępniewska), przyziemie 028
3. Filtracja (dr inż. Andrzej Cendrowski), parter 12
4. Hydroliza enzymatyczna (mgr inż. Paulina Pakosz) - budynek 34, III piętro, sala 3/72
5. Procesy fermentacyjne (dr inż. Iwona Ścibisz), parter 12
6. Rozdrabnianie (dr inż. Katarzyna Sujka), przyziemie 028
7. Zamrażanie (dr inż. Sylwia Stępniewska), parter 12
8. Koagulacja (dr. inż. Monika Fedko), II piętro 2014
9. Pasteryzacja (dr inż. Bartosz Kruszewski), parter 12
10. Sterylizacja (mgr inż. Dominika Opat/ dr inż. Iwona Szymańska) – parter C37
11. Suszenie rozpyłowe (dr inż. Anna Florowska), II piętro 2021
12. Ekstrakcja (dr inż. Katarzyna Ratusz), II piętro 2019
13. Tłoczenie (dr inż. Edyta Symoniuk), II piętro 2019
14. Wirowanie i homogenizacja (mgr inż. Paulina Pakosz) - parter sala 22
15. Żelifikacja (dr. inż. Monika Fedko), II piętro 2014

Regulamin ćwiczeń z przedmiotu:
OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I PODSTAWY TOWAROZNAWSTWA
Realizowanego dla Studentów I roku kierunku
TOWAROZNAWSTWO I MARKETING 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 15 (**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 cząstkowe 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