

**STUDIA NIESTACJONARNE**  
**HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z**  
**OGÓLNEJ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI**  
**2025/2026**

| <b>Data</b> | <b>Grupa 1<br/>16-20:00</b> | <b>Grupa 2<br/>12-16:00</b> |
|-------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 07.03       | 1                           | 1                           |
| 21.03       | 2                           | 2                           |
| 11.04       | 3                           | 3                           |
| 18.04       | 4                           | 4                           |
| 25.04       | 5                           | 5                           |
| 16.05       | 6                           | 6                           |
| 06.06       | 7                           | 7                           |
| 20.06       | 8                           | 8                           |

Tematy realizowanych ćwiczeń:

1. Czyszczenie i sortowanie surowców (prowadzący: dr inż. Sylwia Stępniewska), przyziemie 028
2. Rozdrabnianie (prowadzący: dr inż. Sylwia Stępniewska), przyziemie 028
3. Zamrażanie (prowadzący: dr inż. Sylwia Stępniewska), parter 12
4. Pasteryzacja (prowadzący dr inż. Andrzej Cendrowski), parter 12
5. Sterylizacja (prowadzący: mgr inż. Dominika Opat/ dr inż. Iwona Szymańska) – parter 37
6. Koagulacja i żelifikacja (prowadzący: dr inż. Monika Fedko) - II piętro 2014
7. Suszenie rozpyłowe (prowadzący: dr hab. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW) - II piętro 2021
8. Ekstrakcja (prowadzący: dr inż. Edyta Symoniuk) - II piętro 2019

**Regulamin ćwiczeń z przedmiotu:  
OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI  
Realizowanego dla Studentów I roku kierunku  
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka  
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 9 (**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