

Jakość i bezpieczeństwo w technologii produktów pochodzenia zwierzęcego

(II stopień, niestacjonarne, I rok, 2 sem., rok akademicki 2025/2026)

MODUŁ 3

Terminy ćwiczeń: niedziela, godzina 10-12, 12-14;

Data	Godz.	Grupa	Ćwiczenie
19.04.2026 Sale 20 i 21 (były Zakład Technologii Mleka)	10:15 – 12:00	1	1
		3	2
	12:15 – 14:00	1	2
		3	1
10.05.2026 Sale 42 i HP26 (były Zakład Technologii Mięsa)	10:15 – 12:00	1	3
		3	4
	12:15 – 14:00	1	4
		3	3

Ćwiczenia tematy:

1. ZTMleko – Zastosowanie dodatków roślinnych o bioaktywnych właściwościach w produkcji serów topionych – dr hab. Monika Garbowska, prof. SGGW
2. ZTMleko – Jakość i bezpieczeństwo w technologii produkcji deserów mlecznych – dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska, prof. SGGW
3. ZTMięso – Techniki obliczeniowe w przetwórstwie mięsa – dr hab. Lech Adamczak
4. ZTMięso - Zastosowanie teksturatów białkowych w produkcji wyrobów mięsnych z segmentu żywności wygodnej – dr inż. Iwona Szymańska

Terminy wykłady: piątki, godzina 10-12, Ms Teams

I – 13.03.2026 – ZTMleko, prowadzący dr hab. Monika Garbowska, prof. SGGW

II – 27.03.2026 – ZTMleko, prowadzący dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska, prof. SGGW

III – 17.04.2026 – ZTMięso, prowadzący dr hab. Krzysztof Dasiewicz, prof. SGGW

IV – 08.05.2026 – ZTMleko, prowadzący dr hab. Monika Garbowska, prof. SGGW

V – 15.05.2026 – ZTMięso, prowadzący dr hab. Lech Adamczak

VI – 29.05.2026 – ZTMięso, prowadzący dr hab. Marta Chmiel

REGULAMIN realizacji ćwiczeń z **Jakość i bezpieczeństwo w technologii produktów pochodzenia zwierzęcego** (II stopień, niestacjonarne, I rok, 2 sem., rok akademicki 2025/2026)

1. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zaliczenie przez Studentów 4 ćwiczeń.
2. W celu zaliczenia ćwiczeń Studenci zobowiązani są do przygotowania poprawnego merytorycznie sprawozdania i/lub prezentacji, z których można uzyskać max. 10 pkt (zalicza 5 pkt.). Powinny być one wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej w ciągu tygodnia od odbycia zajęć.
3. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 1, które Student powinien odrobić. Jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrobienia ćwiczenia, to Student powinien przygotować sprawozdanie i/lub prezentację - nie później, niż do 2 tygodni po zakończeniu całości ćwiczeń. Za nieobecność i niezaliczenie danego ćwiczenia Student otrzymuje 0 punktów.
4. Zajęcia będą odbywały się w pracowniach byłego Zakładu Technologii Mleka lub Zakładu Technologii Mięsa w terminach określonych w harmonogramie.