

**Harmonogram realizacji ćwiczeń z
Technologii i higieny żywności pochodzenia zwierzęcego**
rok akademicki 2025/2026; semestr letni
KIERUNEK Bezpieczeństwo Żywności, II rok, 4 sem.

Data	Godzina	Grupa	Numer i temat ćwiczenia	Miejsce realizacji
02.03.2026	10-13	1	1. Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości	d. Zakład Technologii Mięsa
		2	2. Ocena mleka surowego i technologia mleka spożywczego	d. Zakład Technologii Mleka
	13-16	1	2. Ocena mleka surowego i technologia mleka spożywczego	d. Zakład Technologii Mleka
		2	1. Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości	d. Zakład Technologii Mięsa
09.03.2026	10-13	1	3. Peklowanie mięsa	d. Zakład Technologii Mięsa
		2	4. Technologia mleka fermentowanego	d. Zakład Technologii Mleka
	13-16	1	4. Technologia mleka fermentowanego	d. Zakład Technologii Mleka
		2	3. Peklowanie mięsa	d. Zakład Technologii Mięsa
16.03.2026	10-13	1	5. Proces produkcji wędlin	d. Zakład Technologii Mięsa
		2	6. Technologia masła i proszku mlecznego	d. Zakład Technologii Mleka
	13-16	1	6. Technologia masła i proszku mlecznego	d. Zakład Technologii Mleka
		2	5. Proces produkcji wędlin	d. Zakład Technologii Mięsa
23.03.2026	10-13	1	7. Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	d. Zakład Technologii Mięsa
		2	8. Procesy cieplne w technologii gastronomicznej	d. Zakład Technologii Mięsa
	13-16	1	8. Procesy cieplne w technologii gastronomicznej	d. Zakład Technologii Mięsa
		2	7. Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	d. Zakład Technologii Mięsa
30.03.2026	10-13	1	9. Technologia wędlin podrobowych	d. Zakład Technologii Mięsa
		2	10. Ocena jakości handlowej jaj	d. Zakład Technologii Mięsa
	13-16	1	10. Ocena jakości handlowej jaj	d. Zakład Technologii Mięsa
		2	9. Technologia wędlin podrobowych	d. Zakład Technologii Mięsa

Na ćwiczenia realizowane w d. Zakładzie Technologii Mięsa proszę czekać w przyziemiu przy wejściu do korytarza 03, na ćwiczenia realizowane w d. Zakładzie Technologii Mleka proszę czekać na parterze, przy wejściu do korytarza 6

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu: "Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii" red. M. Słowiński, Wyd. SGGW

Na zajęciach Studenci zobowiązani są do posiadania białego i czystego fartucha.

R E G U L A M I N
realizacji ćwiczeń z
Technologii i higieny żywności pochodzenia zwierzęcego
rok akademicki 2025/2026; semestr letni
KIERUNEK Bezpieczeństwo Żywności

1. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zaliczenie przez Studentów 10 ćwiczeń.
2. Student przystępujący do ćwiczeń powinien wykazać się wiedzą teoretyczną dotyczącą danego ćwiczenia, co zostanie sprawdzone na kolokwium, z którego można uzyskać max. 10 pkt (zalicza 5 pkt.).
3. Student, który nie zaliczył ćwiczenia powinien poprawić kolokwium w ciągu 1 tygodnia od dnia uzyskania informacji o niezaliczeniu ćwiczenia.
4. Oceny częściowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz.
5. W celu zaliczenia ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do przygotowania poprawnego merytorycznie sprawozdania. Powinno być ono wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej w ciągu tygodnia od odbycia zajęć.
6. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, które Student powinien odrobić. Jeżeli nie ma możliwości odrobienia ćwiczenia, to Student powinien zdać kolokwium z materiału objętego tym ćwiczeniem - nie później, niż do 2 tygodni po zakończeniu całości ćwiczeń. Za nieobecność i niezaliczenie danego ćwiczenia Student otrzymuje 0 punktów.

Koordynator

dr hab. Tomasz Florowski