

TOWAROZNAWSTWO I MARKETING ŻYWNOŚCI
„Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego”
studia stacjonarne I stopnia, rok III sem. 6,
rok akad. 2025/2026, semestr letni

Harmonogram ćwiczeń: CZWARTKI od 05.03. do 08.05.2025 r., 11-14, tryb stacjonarny, 2 grupy

Ćw. 1. Proces produkcji wyrobów garmazeryjnych – dr inż. Iwona Szymańska

Ćw. 2. Peklowanie mięsa – dr hab. Marta Chmiel, prof. SGGW

Ćw. 3. Proces produkcji wędlin podrobowych – mgr inż. Dominka Opat / dr inż. Iwona Szymańska

Ćw. 4. Proces produkcji wędlin – dr hab. Krzysztof Dasiewicz, prof. SGGW

Ćw. 5. Proces produkcji konserw mięsnych – dr hab. Lech Adamczak

Ćw. 6. Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego – dr hab. Dorota Pietrzak

Ćw. 7. Zastosowanie hydrokoloidów jako dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie mięsa – dr hab. Aneta Cegiełka

Ćw. 8. Technologia mleka fermentowanego – dr hab. Lidia Stasiak-Różańska, prof. SGGW

Ćw. 9. Technologia serów podpuszczkowych i twarogowych – dr hab. Monika Garbowska, prof. SGGW

Ćw. 10. Technologia masła i proszku mlecznego – dr hab. Monika Garbowska, prof. SGGW / dr hab. Lidia Stasiak-Różańska, prof. SGGW

Data	Grupa 1 godz. 8-11	Grupa 2 godz. 11-14
	Ćwiczenie nr	
05.03.2026	1	1
12.03.2026	2	2
19.03.2026	3	3
26.03.2026	4	4
02.04.2026	5	5 LA
09.04.2026	6	6 DP
16.04.2026	7	7 AC
23.04.2026	8	8
30.04.2026	9	9
07.05.2026	10	10

Przed rozpoczęciem każdego ćwiczenia zostanie przeprowadzone **kolokwium**, do którego należy zapoznać się z materiałem zamieszczonym w podręczniku: Praca zbiorowa: **Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii**. Red. M. Słowiński.

Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2014, strony:

Ćw. 1. materiały udostępni prowadzący

Ćw. 2. 20-30

Ćw. 3. 57-70

Ćw. 4. 30-42

Ćw. 5. 43-56

Ćw. 6. 71-83

Ćw. 7. 83-94

Ćw. 8. 149-163

Ćw. 9. 176-187

Ćw. 10. 196-208

Studenci proszeni są o przyniesienie czystych, białych fartuchów. Proszę oczekiwać na prowadzącego zajęcia w budynku Wydziału Technologii Żywności (zielony, 32) obok sali 068 (przyziemie) w przypadku ćwiczeń z technologii mięsa i przy wejściu do dawnego Zakładu Technologii Mleka (parter) w przypadku ćwiczeń z technologii mleka.

REGULAMIN

ćwiczeń oraz warunki zaliczenia przedmiotu

„Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego”

dla studentów kierunku Towaroznawstwo i marketing żywności

Studia stacjonarne

rok akademicki 2025/2026; semestr letni

1. Zajęcia odbywają się w formie stacjonarnej w pracowniach Katedry Technologii i Oceny Żywności w terminach określonych w harmonogramie. Ewentualne zmiany w trybie zajęć zostaną przekazane Studentom odpowiednio wcześniej.

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 (5 pkt zalicza kolokwium)**.
3. 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.
4. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest **zaliczenie** przez Studentów **każdego ćwiczenia** (tj. uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów przyznawanych na każdych zajęciach).
5. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, które Student powinien w miarę możliwości odrobić, po wcześniejszym uzgodnieniu z prowadzącym. Jeżeli nie ma takiej możliwości, to Student powinien napisać kolokwium z materiału objętego tymi ćwiczeniami - nie później niż 2 tygodnie od daty nieobecności.
6. Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz, w ciągu 2 tygodni od uzyskania oceny.
7. Ocena z ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu (60% stanowi ocena z egzaminu z części wykładowej).

Koordinator przedmiotu
dr hab. Marta Chmiel, prof. SGGW
(marta_chmiel@sggw.edu.pl)

WYKŁADY od 04.03. do 20.05. 2026 r.
ŚRODA, GODZ. 11-14, sala 2070, bud. 32

1	MIĘSO	04.03.2026	Tomasz Florowski
2		11.03.2026	Tomasz Florowski
3		18.03.2026	Marta Chmiel
4		25.03.2026	Marta Chmiel
5		01.04.2026	Lech Adamczak
6		08.04.2026	Lech Adamczak
7		15.04.2026	Lidia Stasiak-Róžańska
8		22.04.2026*	Aneta Cegielka (2 h)
9	MLEKO	29.04.2026	Lech Adamczak (1 h), Aneta Cegielka (2 h)
10		06.05.2026	Lidia Stasiak-Róžańska
11		13.05.2026	Monika Garbowska
12		20.05.2026	Monika Garbowska

*wykład 2 h

Koordinator przedmiotu
dr hab. Marta Chmiel, prof. SGGW
(marta_chmiel@sggw.edu.pl)