

ZOOTECHNIKA
„Obrót i podstawy przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego”
studia stacjonarne II stopnia, rok I sem. 1,
rok akad. 2023/2024, semestr letni

Harmonogram ćwiczeń: WTORKI od 20.02. do 07.05.2024 r., 8-11 i 11-14, tryb stacjonarny, 2 grupy

Ćw. 1. Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości technologiczne – dr hab. Aneta Cegiełka

Ćw. 2. Peklowanie mięsa – dr hab. Marta Chmiel

Ćw. 3. Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego – dr hab. Dorota Pietrzak

Ćw. 4. Proces produkcji konserw mięsnych – dr inż. Iwona Szymańska

Ćw. 5. Proces produkcji wędlin podrobowych – dr hab. Krzysztof Dasiewicz, prof. SGGW

Ćw. 6. Proces produkcji wędlin – dr hab. Marta Chmiel

Ćw. 7. Wykorzystanie fosforanów w przetwórstwie mięsa – dr inż. Iwona Szymańska

Ćw. 8. Ocena mleka surowego i technologia mleka spożywczego – dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska, prof. SGGW

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

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

Data	Grupa	
	1	2
	godz. 8-11	godz. 11-14
	Ćwiczenie nr	
20.02.2024	1	1
27.02.2024	8	8
05.03.2024	2	2
12.03.2024	9	9
19.03.2024	3	3
26.03.2024	10	10
09.04.2024	4	4
16.04.2024	5	5
23.04.2024	6	6
07.05.2024	7	7

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**. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2014, strony:

Ćw. 1. 7-19

Ćw. 6. 30-43

Ćw. 2. 20-30

Ćw. 7. 106-116

Ćw. 3. 71-83

Ćw. 8. 133-148

Ćw. 4. 43-56

Ćw. 9. 176-187

Ćw. 5. 57-70

Ćw. 10. 196-208

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

WYKŁADY od 19.02. do 10.06.2024 r.
PONIEDZIAŁEK, GODZ. 11-13, sala 1086, bud. 23

Koordynator przedmiotu

dr hab. Marta Chmiel
(marta_chmiel@sggw.edu.pl)

REGULAMIN
ćwiczeń oraz warunki zaliczenia przedmiotu
„Obrót i podstawy przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego”
dla studentów kierunku Zootechnika
Studia stacjonarne

rok akademicki 2023/2024; semestr letni

1. Zajęcia odbywają się w formie stacjonarnej w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa lub Zakładu Technologii Mleka 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 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).

Koordynator przedmiotu

dr hab. Marta Chmiel
(marta_chmiel@sggw.edu.pl)