

**„Obrót i podstawy przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego” dla
studentów kierunku Zootechnika
rok II, sem. 3 mgr, rok akad. 2015/2016, poniedziałki, godz. 8-11 i 13-16**

Harmonogram ćwiczeń

- Ćw. 1. Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości technologiczne
- Ćw. 2. Proces produkcji wędlin
- Ćw. 3. Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego
- Ćw. 4. Proces produkcji wędlin podrobowych
- Ćw. 5. Proces produkcji konserw mięsnych
- Ćw. 6. Wykorzystanie białek niemięśniowych w przetwórstwie mięsa
- Ćw. 7. Wykorzystanie fosforanów w przetwórstwie mięsa
- Ćw. 8. Ocena mleka surowego i technologia mleka spożywczego
- Ćw. 9. Technologia serów podpuszczkowych i twarogowych
- Ćw. 10. Technologia masła i proszku mlecznego

Data	Grupa			
	1	2	3	4
	godz. 8-11		godz. 13-16	
	Ćwiczenie nr			
29.02.2016	8	1	1	8
07.03.2016	1	8	8	1
14.03.2016	9	2	2	9
21.03.2016	2	9	9	2
04.04.2016	10	3	3	10
11.04.2016	3	10	10	3
18.04.2016	4	5	5	4
25.04.2016	5	4	4	5
09.05.2016	6	7	7	6
16.05.2016	7	6	6	7

Przed rozpoczęciem każdego ćwiczenia zostanie przeprowadzony krótkie 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. 94-106 |
| Ćw. 2. 30-43 | Ćw. 7. 106-116 |
| Ćw. 3. 71-83 | Ćw. 8. 133-148 |
| Ćw. 4. 57-70 | Ćw. 9. 176-187 |
| Ćw. 5. 43-57 | 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 w przypadku ćwiczeń z technologii mięsa i przy wejściu do Zakładu Biotechnologii Mleka w przypadku ćwiczeń z technologii mleka.

Koordynator ćwiczeń

Marta Chmiel

dr inż. Marta Chmiel

**„Obrót i podstawy przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego” dla
studentów kierunku Zootechnika
rok I, sem. 1 mgr, rok akad. 2015/2016, wtorki, godz. 8-14**

Harmonogram ćwiczeń

- Ćw. 1. Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości technologiczne
- Ćw. 2. Proces produkcji wędlin
- Ćw. 3. Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego
- Ćw. 4. Proces produkcji wędlin podrobowych
- Ćw. 5. Proces produkcji konserw mięsnych
- Ćw. 6. Wykorzystanie białek niemięśniowych w przetwórstwie mięsa
- Ćw. 7. Wykorzystanie fosforanów w przetwórstwie mięsa
- Ćw. 8. Ocena mleka surowego i technologia mleka spożywczego
- Ćw. 9. Technologia serów podpuszczkowych i twarogowych
- Ćw. 10. Technologia masła i proszku mlecznego

Data	Grupa		
	1	2	3
	godz. 8-11	godz. 8-11	godz. 11-14
	Ćwiczenie nr		
01.03.2016	8	1	1
08.03.2016	1	8	8
15.03.2016	9	2	2
22.03.2016	2	9	9
05.04.2016	10	3	3
12.04.2016	3	10	10
19.04.2016	4	5	5
26.04.2016	5	4	4
10.05.2016	6	7	7
17.05.2016	7	6	6

Przed rozpoczęciem każdego ćwiczenia zostanie przeprowadzony krótkie 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. 94-106

Ćw. 2. 30-43

Ćw. 7. 106-116

Ćw. 3. 71-83

Ćw. 8. 133-148

Ćw. 4. 57-70

Ćw. 9. 176-187

Ćw. 5. 43-57

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 w przypadku ćwiczeń z technologii mięsa i przy wejściu do Zakładu Biotechnologii Mleka w przypadku ćwiczeń z technologii mleka.

Koordynator ćwiczeń

Marta Chmiel

dr inż. Marta Chmiel

REGULAMIN
odrabiania ćwiczeń z „Obrót i podstawy przetwórstwa surowców
po pochodzenia zwierzęcego”
dla studentów kierunku Zootechnika
Studia stacjonarne
rok akademicki 2015/2016; semestr letni

1. Warunkiem zaliczenia całości ćwiczeń jest zaliczenie przez Studentów 9 ćwiczeń.
2. Student, który po zakończeniu realizacji wszystkich ćwiczeń nie zaliczył maksymalnie 3 ćwiczeń, ale uzyskana średnia wynosi co najmniej 3,0 zdaje kolokwium wyjściowe z tych bloków ćwiczeniowych, których nie zaliczył. Kolokwium wyjściowe Studenci zdają w ciągu 1 tygodnia od daty wywieszenia przez koordynatora informacji o niezaliczeniu ćwiczeń.
3. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, z których minimum 1 Student powinien odrobić. Jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrobienia ćwiczenia, to zdać kolokwium z materiału objętego tymi ćwiczeniami - nie później, niż do 2 tygodni po zakończeniu całości ćwiczeń. Za nieobecność i niezaliczenie danego ćwiczenia Student otrzymuje 0 punktów.
4. Student, który nie zaliczy 3 ćwiczeń, nie może uzyskać zaliczenia całości ćwiczeń.
5. Na ogólną ocenę z ćwiczenia składają się oceny cząstkowe:
⇒ z teoretycznego przygotowania do ćwiczeń - na każdym ćwiczeniu przeprowadzany jest sprawdzian pisemny,
⇒ za aktywność na ćwiczeniu i za sprawozdanie pisemne z wykonanego ćwiczenia.
6. Student nieprzygotowany z metodyki ćwiczenia nie może go odrabiać.
7. Sprawozdanie z ćwiczeń powinno być wykonane wg wytycznych prowadzącego dane ćwiczenie. Sprawozdanie powinno być oddane po zakończeniu części eksperymentalnej ćwiczenia lub najpóźniej w ciągu tygodnia po odbyciu zajęć.
8. Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz, w ciągu tygodnia od daty ogłoszenia oceny.
9. Ocena średnia z całości ćwiczeń wpisywana jest do indeksu przez koordynatora przedmiotu.

Koordynator ćwiczeń
Marta Chmiel
dr inż. Marta Chmiel

**„Obrót produktami pochodzenia zwierzęcego i podstawy przetwórstwa”
dla studentów kierunku Zootechnika
2 semestru niestacjonarnych studiów II stopnia, rok akad. 2015/2016**

Wykłady:

27.02.2016, 12.03.2016, 02.04.2016, 16.04.2016 w godz. 12-16, sala 6 budynek 32

Harmonogram ćwiczeń

07.05.2016, 11.06.2016, 25.06.2016, 09.07.2016 w godz. 12-16, pracownie ZTM lub ZBM

Ćwiczenie 1: Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości technologiczne

Ćwiczenie 2: Proces produkcji konserw mięsnych

Ćwiczenie 3: Technologia serów podpuszczkowych i twarogowych

Ćwiczenie 4: Proces produkcji wędlin

	Grupa 1	Grupa 2
Ćwiczenie 1	07.05.2016	11.06.2016
Ćwiczenie 2	11.06.2016	07.05.2016
Ćwiczenie 3	25.06.2016	09.07.2016
Ćwiczenie 4	09.07.2016	25.06.2016

Przed rozpoczęciem każdego ćwiczenia zostanie przeprowadzony krótkie 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, pod red. M. Słowińskiego, strony:

ćwiczenie 1: 7-19

ćwiczenie 2: 43-56

ćwiczenie 3: 176-187

ćwiczenie 4: 30-42

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

Koordynator ćwiczeń

Marta Chmiel
dr inż. Marta Chmiel

REGULAMIN
odrabiania ćwiczeń z „Obrót produktami pochodzenia
zwierzęcego i podstawy przetwórstwa”
dla studentów kierunku Zootechnika
Studia niestacjonarne
rok akademicki 2015/2016; semestr letni

1. Warunkiem zaliczenia całości ćwiczeń jest zaliczenie przez Studentów 4 ćwiczeń.
2. Student, który po zakończeniu realizacji wszystkich ćwiczeń nie zaliczył maksymalnie 1 ćwiczenia, ale uzyskana średnia wynosi co najmniej 3,0 zdaje kolokwium wyjściowe z tych bloków ćwiczeniowych, których nie zaliczył. Kolokwium wyjściowe Studenci zdają w ciągu 2 tygodni od daty wywieszenia przez koordynatora informacji o niezaliczeniu ćwiczeń.
3. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 1, które Student powinien odrobić. Jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrobienia ćwiczenia, to 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.
4. Na ogólną ocenę z ćwiczenia składają się oceny cząstkowe:
⇒ z teoretycznego przygotowania do ćwiczeń - na każdym ćwiczeniu przeprowadzany jest sprawdzian pisemny,
⇒ za aktywność na ćwiczeniu i za sprawozdanie pisemne z wykonanego ćwiczenia.
5. Student nieprzygotowany z metodyki ćwiczenia nie może go odrabiać.
6. Sprawozdanie z ćwiczeń powinno być wykonane wg wytycznych prowadzącego dane ćwiczenie. Sprawozdanie powinno być oddane po zakończeniu części eksperymentalnej ćwiczenia lub najpóźniej w ciągu 2 tygodni po odbyciu zajęć.
7. Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz, na następnym zjeździe od daty ogłoszenia oceny.
8. Ocena średnia z całości ćwiczeń wpisywana jest do indeksu przez koordynatora przedmiotu.

Koordynator ćwiczeń

Marta Chmiel
dr inż. Marta Chmiel