

## ZOOTECHNIKA

„Obrót i podstawy przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego”

**studia stacjonarne II stopnia, rok I sem. 1,**

**rok akad. 2017/2018, semestr letni, wtorek 8-11 i 11-14, 4 grupy**

### Harmonogram ćwiczeń

Ćw. 1. Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości technologiczne

Ćw. 2. Proces produkcji wędlin

Ćw. 3. Wykorzystanie fosforanów w przetwórstwie mięsa

Ćw. 4. Proces produkcji wędlin podrobowych

Ćw. 5. Proces produkcji konserw mięsnych

Ćw. 6. Wykorzystanie białek niemięśniowych w przetwórstwie mięsa

Ćw. 7. Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego

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. 11-14	
	Ćwiczenie nr			
27.02.2018	8	1	1	8
06.03.2018	1	8	8	1
13.03.2018	9	2	2	9
20.03.2018	2	9	9	2
27.03.2018	10	3	3	10
10.04.2017	3	10	10	3
17.04.2018	4	5	5	4
24.04.2018	5	4	4	5
08.05.2018	6	7	7	6
15.05.2018	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. 71-83

Ćw. 3. 106-116

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

dr inż. Marta Chmiel