

ZOOTECHNIKA

„Obrót i podstawy przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego” studia stacjonarne II stopnia, rok I sem. 1, rok akad. 2019/2020, semestr letni, wtorek 8-11 i 11-14, 3 grupy

Harmonogram ćwiczeń

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

	Grupa		
	1	2	3
	godz. 8-11		godz. 11-14
	Ćwiczenie nr		
03.03.2020	8	1	1
10.03.2020	1	8	8
17.03.2020	9	2	2
24.03.2020	2	9	9
31.03.2020	10	3	3
07.04.2020	3	10	10
21.04.2020	4	5	5
28.04.2020	5	4	4
05.05.2020	6	7	7
12.05.2020	7	6	6

Przed rozpoczęciem każdego ćwiczenia zostanie przeprowadzony 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. 57-70

Ćw. 7. 30-43

Ćw. 3. 106-116

Ćw. 8. 133-148

Ćw. 4. 71-83

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.

WYKŁAD

PONIEDZIAŁEK, GODZ. 11-13, SALA 1004, BUDYNEK 23

Koordinator ćwiczeń
dr inż. Marta Chmiel