

Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – inżynieria /rok ak. 2012/13

Specjalności: - BIOTECHNOLOGIA, MIKROBIOLOGIA I OCENA ŻYWNOSCI - TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI

opiekun przedmiotu: dr inż. Hanna Kowalska

HARMONOGRAM WYKŁADÓW - sala 09

Data	Temat wykładu	Prowadzący
27.05.2013 godz. 8 ¹⁵ -10 ³⁰	1. Współczesne trendy w wytłaczaniu i ekstruzji	dr inż. Hanna Kowalska
27.05.2013 godz. 10 ⁴⁵ -13 ⁰⁰	2. Procesy membranowe w technologii żywności	dr inż. Agnieszka Ciurzyńska
03.06.2013 godz. 10 ¹⁵ -13 ⁰⁰	3. Współczesne trendy w suszeniu materiałów pochodzenia mikrobiologicznego	dr inż. Anna Kamińska

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ - BIOTECHNOLOGIA, MIKROBIOLOGIA I OCENA ŻYWNOSCI

Data	Grupa	Temat ćwiczenia	Prowadzący
08.03.2013 15.03.2013 22.04.2013	4 5 6	1. Badanie procesów membranowych na przykładzie ultrafiltracji	dr inż. Emilia Janiszewska
15.03.2013 22.03.2013 08.03.2013	4 5 6	2. Suszenie materiałów pochodzenia mikrobiologicznego	dr inż. Ewa Jakubczyk
08.03.2013 15.03.2013 22.03.2013	5 6 4	3. Ekspandowanie	dr inż. Monika Janowicz

Ćwiczenia odbywają się w piątki w godz. 14¹⁵-17⁰⁰ sala katedry; Hala Półtechniki

HARMONOGRAM ĆWICZEŃ - TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI

Data	Grupa	Temat ćwiczenia	Prowadzący
24.04.2013 25.04.2013/ g. 15-18 25.04.2013 g. 12-15 08.05.2013 09.05.2013/ g. 15-18 09.05.2013 g. 12-15	7 8 9 10 11 12	1. Badanie procesów membranowych na przykładzie ultrafiltracji	mgr inż. Łuba Arkadiusz mgr inż. Aleksandra Fijałkowska
24.04.2013 25.04.2013/ g 12-15 25.04.2013/ g. 15-18 08.05.2013 09.05.2013 g. 12-15 09.05.2013/ g. 15-18	8 7 9 11 10 12	2. Ekspandowanie	mgr inż. Marcin Iwaniuk
24.04.2013 25.04.2013 / g 15-18 25.04.2013 g 12-15 08.05.2013 16.05.2013/ g. 15-18 09.05.2013 g. 12-15	9 7 8 12 10 11	3. Suszenie materiałów pochodzenia mikrobiologicznego	dr inż. Małgorzata Nowacka

Ćwiczenia odbywają się we środy w godz. 10¹⁵-13⁰⁰ sala katedry; Hala Półtechniki

w czwartki w godz. 12¹⁵-15⁰⁰ i 15¹⁵-18⁰⁰ w sala katedry; Hala Półtechniki

Regulamin odrabiania i zaliczenia przedmiotu
Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu

Wydział Nauk o Żywności

Studia dzienne II stopnia (magisterskie)/Rok I Semestr 1 2012/2013

Specjalność: - BIOTECHNOLOGIA, MIKROBIOLOGIA I OCENA ŻYWNOŚCI
- TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI

Opiekun przedmiotu: dr inż. Hanna Kowalska

ZASADY REALIZACJI I ODRABIANIA ĆWICZEŃ

1. Obowiązuje obecność na ćwiczeniu w terminie wyznaczonym dla właściwej grupy. Zmiana grupy lub terminu może mieć miejsce tylko w uzasadnionych przypadkach za zgodą prowadzącego ćwiczenia.
2. Do ćwiczeń laboratoryjnych obowiązuje przygotowanie z materiału zalecanego przez prowadzącego; prowadzący może przeprowadzić kolokwium wejściowe.
5. Po zrealizowaniu ćwiczenia należy przygotować sprawozdanie i oddać prowadzącemu na początku kolejnych zajęć.
4. Przy ocenie poszczególnych ćwiczeń obowiązuje system punktowy: max 4 pkt. za każde ćwiczenie.

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1. Przedmiot kończy się zaliczeniem. Ocena jest wyliczana na podstawie sumy punktów z ćwiczeń i kolokwium wykładowego. Kolokwium wykładowe jest w formie pisemnej (pytania opisowe). Za kolokwium można uzyskać max 18 punktów.
2. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% sumy punktów
3. Obowiązują następujące kryteria wystawiania ocen:

Liczba punktów	[%]	Ocena
Do 15,0	0-51	ocena niedostateczna (2,0)
15,5 -18,0	51-60	ocena dostateczna (3,0)
18,5 -21,0	61-70	ocena dość dobra (3,5)
21,5-24,0	71-80	ocena dobra (4,0)
24,5-27,0	81-90	ocena ponad dobry (4,5)
27,5-30,0	91-100	ocena bardzo dobra (5,0)

Uwaga!

1. **Na ćwiczeniach obowiązuje ubranie ochronne.**
2. **Należy zapoznać się z regulaminem przebywania i realizacji ćwiczeń w salach laboratoryjnych i na hali póltechniki (BHP, uważne obchodzenie się ze sprzętem). Regulamin jest wywieszony przy wejściu do każdej sali laboratoryjnej i hali póltechniki.**