

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI
HARMONOGRAM ĆWICZEŃ Z OGÓLNEJ TECHNOLOGII
ŻYWNOŚCI

Grupa Data	CZWARTEK					
	Godz. 8 – 11			Godz. 11 – 14		
	Zajęcia zdalne					
Grupa	1	2	3			
4.03.2021	8	8	8			
11.03.2021	1	1	1			
18.03.2021	2	2	2			
25.03.2021	4	4	4			
1.04.2021	5	5	5			
8.04.2021	6	6	6			
15.04.2021	11	11	11			
22.04.2021	12	12	12			
29.04.2021	9	9	9			
Zajęcia w kontakcie						
Grupy	1a	1b	2a	2b	3a	3b
6.05.2021	3AG	10	3MR	10	3AG	10
13.05.2021	7ES	3BK	7ES	3MR	7ES	3BK
20.05.2021	10	7KR	10	7KR	10	7KR

Tematy ćwiczeń realizowane w:

Zakładzie Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż –

1. Zamrażanie (prowadzący dr inż. Bartosz Kruszewski)
2. Pasteryzacja (prowadzący dr inż. Andrzej Cendrowski)
3. Procesy fermentacyjne (prowadzący: mgr inż. Anna Grobelna, dr inż. Marianna Raczyk, dr inż. Bartosz Kruszewski)
4. Czyszczenie i sortowanie surowców (prowadzący dr inż. Katarzyna Sujka)
5. Rozdrabnianie (prowadzący dr inż. Marianna Raczyk)
6. Hydroliza enzymatyczna (prowadzący: dr inż. Iwona Ścibisz)
11. Obróbka termiczna surowców (prowadzący: dr inż. Andrzej Cendrowski)

Zakładzie Technologii Mięsa –

7. Sterylizacja (prowadzący dr hab. Marta Chmiel)

Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych –

8. Suszenie rozpyłowe (prowadzący dr inż. Anna Florowska)
9. Koagulacja i żelifikacja (prowadzący: mgr inż. Iwona Szymańska)
10. Ekstrakcja (prowadzący: dr inż. Edyta Symoniuk, dr inż. Katarzyna Ratusz)

Zakładzie Technologii Mleka

12. Wirowanie i homogenizacja (prowadzący: dr inż. Monika Garbowska)

Regulamin ćwiczeń z przedmiotu:
OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI
Realizowanego dla Studentów I roku kierunku
Bezpieczeństwo Żywności
w roku akademickim 2020/2021
w semestrze letnim

1. Ćwiczenia odbywają się w systemie hybrydowym w formie tradycyjnej grupach laboratoryjnych w pracowniach Katedry Technologii i Oceny Żywności oraz formie zdalnej w grupach audytoryjnych za pośrednictwem platformy Ms Teams w terminach określonych w harmonogramie ćwiczeń (zamieszczonym na stronie Wydziału Technologii Żywności oraz w Zespole „GR Ogólna Technologia Żywności – ćwiczenia” na platformie Teams).

2. Warunkiem zaliczenia całości ćwiczeń jest zaliczenie 12 realizowanych w ciągu semestru ćwiczeń.
 - W trakcie ćwiczeń można uzyskać 10 punktów, na ogólną ocenę z ćwiczenia składają się punkty za:
 - teoretyczne przygotowanie do ćwiczeń – na początku każdego ćwiczenia przeprowadzane jest kolokwium, za które można maksymalnie uzyskać 5,0 pkt. (zaliczenie to minimum 3 pkt.). Zakres materiału stanowią odpowiednie rozdziały ze skryptu do Ogólnej Technologii Żywności z 2013 r.
 - za aktywność na ćwiczeniach i za sprawozdanie pisemne z wykonanego ćwiczenia, (max. 5,0 pkt.)

Do zaliczenia ćwiczenia niezbędne jest uzyskanie 5,5 pkt.

- Student, który po zakończeniu realizacji ćwiczeń nie zaliczył 2 ćwiczeń, ale uzyskana średnia liczby punktów z ćwiczeń jest, co najmniej 5,5 może zdawać kolokwium wyjściowe z tych ćwiczeń, których nie zaliczył. Kolokwium wyjściowe Studenci zdają w ciągu tygodnia po ogłoszeniu przez koordynatora przedmiotu informacji o nie zaliczeniu ćwiczeń.
- Dopuszczalne są nieobecności na ćwiczeniach w ilości zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW. Nieobecność (niezależnie od powodu) na ćwiczeniach Student (-ka) powinien odrobić, a jeżeli dany Zakład nie może zapewnić możliwości odrabiania ćwiczeń, to student powinien zdać kolokwium z materiału objętego tym ćwiczeniem - nie później niż 2 tygodnie po zakończeniu ćwiczeń. W przypadku nieobecności jedno dodatkowe pytanie z kolokwium powinno dotyczyć wykonania ćwiczenia i być oddzielnie ocenione jak sprawozdanie.

- Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz w ciągu dwóch tygodni od daty ogłoszenia oceny.
3. STUDENCI ODBYWAJĄCY ĆWICZENIA W FORMIE TRADYCYJNEJ KONTAKCIE BEZPOŚREDNIM W PRACOWNIACH ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA TERENIE SGGW muszą stosować się do przepisów dotyczących dyscypliny sanitarnej obowiązujących na SGGW (Zarządzenia Nr 102 Rektora SGGW z dnia 30 września 2020 r. w sprawie organizacji kształcenia i prowadzenia badań naukowych z udziałem studentów i doktorantów w semestrze zimowym roku akademickiego 2020/2021 w związku z zagrożeniem wirusem SARS-CoV-2).

Należy przestrzegać wszelkich zaleceń w związku z epidemią COVID:

- Zakrywać usta i nos
- Zachować dystans
- Dezynfekować dłonie

Osoby niestosujące się do zaleceń nie mogą uczestniczyć w zajęciach w kontakcie bezpośrednim.

4. ĆWICZENIA ODBYWAJĄCE SIĘ W FORMIE ZDALNEJ prowadzone będą za pośrednictwem platformy MS Teams w utworzonym zespole: GR Ogólna Technologia Żywności – ćwiczenia.

Koordinator ćwiczeń

Dr inż. Anna Florowska

