

Harmonogram realizacji przedmiotu
„Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – **produkty roślinne**”,
semestr letni w roku akademickim 2015/2016
(studia niestacjonarne II stopnia)

Dla specjalności „Technologia żywności” (S3)							
Grupa	27.02. 13-16:00	12.03. 13-16:00	02.04. 13-16:00	16.04. 13-16:00	07.05. 13-16:00	11.06. 13-16:00	25.06. 13-16:00
Grupa S4	Ćw. (1)	Ćw. (2)	Ćw. (3)	Ćw. (4)	Ćw. (5)	Ćw. (6)	Ćw. (7)

Ćwiczenia grupy S3 (nr ćwiczenia podano w tabeli w nawiasie):

1. Analiza składu i ocena sensoryczna wybranych prozdrowotnych produktów margarynowych. (Dr inż. K. Ratusz, Z-d Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych).
2. Postęp w technikach ekstrakcji próbek przetworów owocowo-warzywnych. (Dr inż. J. Niewczas, Z-d Technologii Owoców i Warzyw).
3. Oznaczanie cech organoleptycznych wybranych produktów wytworzonych z wykorzystaniem teksturowanych białek roślinnych. (Dr inż. A. Florowska, Z-d Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych).
4. Postęp w technikach wykrywania zafałszowań soków. (Dr inż. S. Kalisz, Z-d Technologii Owoców i Warzyw).
5. Pokaz obsługi i działania młyna laborat. MLU-202 firmy Bühler. (Dr hab. G. Cacak-Pietrzak, Z-d Technologii Zbóż).
6. Pokaz wypieku pieczywa pszennego z zastosowaniem metody odroczonego wypieku. (Dr inż. M. Sobczyk, Z-d Technologii Zbóż).
7. Ocena wpływu obróbki termicznej na zmiany jakości tłuszczów smażalniczych. (Dr inż. M. Maszewska, Z-d Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych).

Wykłady dla Specjalności „Technologia produkcji i ocena żywności” będą się odbywać: w sali 068, w soboty w godz. 10-13 (grupa S3)

Technologia owoców i warzyw (6 h):

- 27.02.16 – dr inż. S. Kalisz
- 12.03.16 – dr inż. S. Kalisz

Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych (9h):

- 02.04.16 – dr hab. A. Żbikowska
- 16.04.16 – dr hab. E. Dłużewska
- 07.05.16 – dr hab. M. Wroniak

Technologia zbóż (6 h):

- 11.06.16 – dr hab. G.Cacak-Pietrzak
- 25.06.16 – dr inż. M. Sobczyk

Koordynator ćwiczeń
Dr inż. Anna Florowska

Koordynator przedmiotu
prof. dr hab. Alicja Ceglińska

Harmonogram realizacji przedmiotu
„Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – **produkty roślinne**”,
semestr letni w roku akademickim 2015/2016
(studia niestacjonarne II stopnia)

Dla specjalności „Inżynieria Żywności” oraz „Ocena Jakości Żywności”			
Grupa	16.04. Godz. 16:00-18:00	07.05. Godz. 16:00-18:00	11.06. Godz. 16:00-18:00
Grupa S1	Ćw. (1)	Ćw. (2)	Ćw. (3)
Grupa S2	Ćw. (2)	Ćw. (3)	Ćw. (1)

Ćwiczenia dla grup S1, S2, S3 (nr ćwiczenia podano w tabeli w nawiasie):

1. Postęp w technikach wykrywania zafałszowań soków.
(Dr inż. S. Kalisz, Z-d Technologii Owoców i Warzyw).
2. Pokaz wypieku pieczywa pszennego z zastosowaniem metody odroczonego wypieku.
(Dr inż. M. Sobczyk, Z-d Technologii Zbóż).
3. Mikrokapsułkowanie aromatów metodą suszenia rozpyłowego.
(Dr hab. E. Dłużewska, Z-d Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych).

Wykłady dla Specjalności „Biotechnologia, mikrobiologia i ocena żywności” oraz „Inżynieria Żywności” będą się odbywać:

w sali 09, w soboty w godz. 16:00-18:00 (gr. S1, S2)

Technologia zbóż (2 h):

- 27.02.16 – Dr inż. M. Sobczyk

Technologia owoców i warzyw (2 h):

- 12.03.16 – Dr inż. S. Kalisz

Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych (2 h):

- 02.04.16 – Dr hab. E. Dłużewska

Koordynator ćwiczeń

Dr inż. Anna Florowska

Koordynator przedmiotu

prof. dr hab. Alicja Ceglińska

Regulamin zaliczenia przedmiotu
„Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu”
(dotyczy produktów roślinnych i zwierzęcych)
w roku akademickim 2015/2016

1. Na zaliczenie ćwiczenia składa się jego odrobienie i sprawdzenie wiadomości z zakresu materiału obejmującego temat ćwiczenia. W przypadku nieobecności z ważnych przyczyn losowych lub choroby – Prowadzący zajęcia określa sposób odrobienia i zaliczenia ćwiczenia.
2. Zaliczenie ćwiczeń dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych w semestrze zimowym powinno się odbyć najpóźniej do 31 stycznia, a w semestrze letnim do 30 czerwca 2016 roku.
3. Maksymalnie może być niezaliczonych 20% ćwiczeń.
4. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów niezależnie z ćwiczeń i materiału wykładowego. Ocena końcowa z przedmiotu jest średnią ocen z ćwiczeń i wykładów. Student, który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5; 91 – 100% - 5.
5. Ocenę do indeksu wpisuje koordynator przedmiotu.

Koordynator ćwiczeń
Dr inż. Anna Florowska

Koordynator przedmiotu
prof. dr hab. Alicja Ceglińska