

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Technologia Mięsa"
rok ak. 2017/2018 Studia niestacjonarne rok III semestr 6

Grupa	Dzień tyg.	Godz.	Nr ćwiczenia i termin						
			1	2	3	4	5	6	7
gr. 1	sb	8-11	03.03.	17.03.	07.04	21.04.	12.05.	02.06.	16.06.
gr. 2	sb	11-14	03.03.	17.03.	07.04	21.04.	12.05.	02.06.	16.06.
gr. 3	sb	14-17	03.03.	17.03.	07.04	21.04.	12.05.	02.06.	16.06.

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu

"Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii" red. M.Słowiński. Wyd. SGGW 2014

ćwiczenie 1	Ocena jakości handlowej jaj	s. 116-130
ćwiczenie 2	Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowychna jego właściwości technologiczne	s. 7-20
ćwiczenie 3	Peklowanie mięsa	s. 20-29
ćwiczenie 4	Technologia wędlin podrobowych	s. 57-70
ćwiczenie 5	Proces produkcji wędlin	s. 30-42
ćwiczenie 6	Proces produkcji konserw mięsnych	s. 43-56
ćwiczenie 7	Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	s. 71-82

Studenci zobowiązani są do posiadania białego i czystego fatrucha