

Harmonogram realizacji przedmiotu
„Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – **produkty roślinne**”,
semestr letni w roku akademickim 2013/2014
(studia niestacjonarne II stopnia)

Dla specjalności „Technologia produkcji i ocena żywności”							
Grupa	22.02. 13-16:00	08.03. 13-16:00	22.03. 13-16:00	05.04. 13-16:00	26.04. 13-16:00	17.05. 13-16:00	31.05. 13-16:00
Grupa S4	Ćw. (1)	Ćw. (2)	Ćw. (3)	Ćw. (4)	Ćw. (5)	Ćw. (6)	Ćw. (7)

Ćwiczenia grupy S4 (nr ćwiczenia podano w tabeli w nawiasie):

1. Ocena wpływu obróbki termicznej na zmiany jakości tłuszczów smażalniczych.
(Dr inż. M. Maszewska, 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. Postęp w technikach wykrywania zafałszowań soków.
(Dr inż. S. Kalisz , Z-d Technologii Owoców i Warzyw).
4. Pokaz obsługi i działania młyna laborat. MLU-202 firmy Bühler.
(Dr hab. G. Cacak-Pietrzak, Z-d Technologii Zbóż).
5. Pokaz wypieku pieczywa pszennego z zastosowaniem metody odroczonego wypieku.
(Dr inż. M. Sobczyk, Z-d Technologii Zbóż).
6. Oznaczanie cech organoleptycznych wybranych produktów wytworzonych z wykorzystaniem teksturowanych białek roślinnych. (Dr inż. A. Florowska, Z-d Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych).
7. Analiza składu i ocena sensoryczna wybranych prozdrowotnych produktów margarynowych. (Dr inż. K. Ratusz, 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 S4)

Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych (9h):

- 22.02.14 – dr hab. E. Dłużewska
- 08.03.14 – dr hab. A. Żbikowska
- 22.03.14 – dr inż. M. Wroniak

Technologia owoców i warzyw (6 h):

- 05.04.14 – dr inż. S. Kalisz
- 26.04.14 – dr inż. S. Kalisz

Technologia zbóż (6 h):

- 17.05.14 – dr hab. G.Cacak-Pietrzak
- 31.05.14 – 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 2013/2014
(studia niestacjonarne II stopnia)

Dla specjalności „Biotechnologia, mikrobiologia i ocena żywności” oraz „Inżynieria Żywności”			
Grupa	05.04. Godz. 18-20	26.04. Godz. 18-20	17.05. Godz. 18-20
Grupa S1	Ćw. (1)	Ćw. (2)	Ćw. (3)
Grupa S2	Ćw. (2)	Ćw. (3)	Ćw. (1)
Grupa S3	Ćw.(3)	Ćw. (1)	Ćw. (2)

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. 18-20 (gr. S1, S2, S3)**

Technologia zbóż (2 h):

- 22.02.14 – Dr inż. M. Sobczyk

Technologia owoców i warzyw (2 h):

- 08.03.14 – Dr inż. S. Kalisz

Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych (2 h):

- 22.03.14 – 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 2013/2014

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 2013 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