

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Technologia Mięsa"
rok ak. 2020/2021 studia niestacjonarne semestr 6

Data	Ćwiczenie	Prowadzący	Rodzaj zajęć	Grupa 1	Grupa 2
				Sobota	
13.03.2021	1	dr hab. T. Florowski	zdalne	14.00-17.00	11.00-14.00
27.03.2021	2	dr hab. A. Cegiętka	zdalne	14.00-17.00	11.00-14.00
17.04.2021	3	dr hab. L. Adamczak	zdalne	14.00-17.00	11.00-14.00
08.05.2021	4	dr hab. M. Chmiel	zdalne	14.00-17.00	11.00-14.00
29.05.2021	5	dr hab. K. Dasiewicz	w realu	14.00-17.00	17.00-20.00
12.06.2021	6	dr hab. M. Chmiel	w realu	8.00-11.00	11.00-14.00
26.06.2021	7	dr hab. D. Pietrzak	w realu	8.00-11.00	11.00-14.00

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
ćwiczenie 2	Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości
ćwiczenie 3	Proces produkcji konserw mięsnych
ćwiczenie 4	Technologia wędlin podrobowych
ćwiczenie 5	Peklowanie mięsa
ćwiczenie 6	Proces produkcji wędlin
ćwiczenie 7	Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego

Na zajęciach odbywających się w laboratoriach Zakładu Technologii Mięsa (w realu) Studenci zobowiązani są do: posiadania białego i czystego fartucha oraz noszenia maseczki lub przyłbicy, dbając o ich prawidłowe umieszczenie (zastąpienie ust oraz nosa).

Regulamin ćwiczeń oraz warunki zaliczenia przedmiotu Technologia mięsa

- Zajęcia zdalne** będą odbywały się za pośrednictwem platformy MS Teams w czasie rzeczywistym - zgodnie z harmonogramem ćwiczeń. **Zajęcia stacjonarne** będą odbywały się w pracowniach Zakładu Technologii Mięsa w terminach określonych w harmonogramie.
- Student przystępujący do ćwiczeń powinien wykazać się wiedzą teoretyczną dotyczącą danego ćwiczenia, co zostanie sprawdzone na **kolokwium**, z którego można uzyskać **max. 10 pkt (zalicza 5 pkt)**.
- W celu zaliczenia ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do przygotowania **poprawnego merytorycznie sprawozdania**. Powinno być ono wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej w ciągu tygodnia od odbycia zajęć.
- Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest **zaliczenie każdego ćwiczenia** (tj. uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów przyznawanych na zajęciach)
- Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 1, przy czym Student powinien w miarę możliwości odrobić te ćwiczenia, po wcześniejszym uzgodnieniu tego z prowadzącym. Jeżeli nie ma takiej możliwości, Student powinien napisać kolokwium z materiału objętego tymi ćwiczeniami - nie później niż 2 tygodnie od daty nieobecności.
- Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz, w ciągu 2 tygodni od uzyskania oceny.
- Ocena z ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu Technologia mięsa (60% - egzamin)

Koordinator: dr hab. Dorota Pietrzak
dorota_pietrzak@sggw.edu.pl