

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Technologia Mięsa"
rok ak. 2016/2017 Studia niestacjonarne rok III semestr 6

Grupa	Dzień tyg.	Godz.	Nr ćwiczenia i termin						
			1	2	3	4	5	6	7
			MCh	MCh	AZ	AZ	KW	KW	TF
gr. 1	sb	8-11	11.03.	25.03.	08.04.	29.04.	13.05.	27.05.	17.06.
gr. 2	sb	11-14	11.03.	25.03.	08.04.	29.04.	13.05.	27.05.	17.06.
gr. 3	sb	14-17	11.03.	25.03.	08.04.	29.04.	13.05.	27.05.	17.06.

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu
 "Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego
 i podstaw gastronomii" red. M.Słowiński. Wyd. SGGW 2014

ćwiczenie 1	Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości technologiczne	s. 7-20
ćwiczenie 2	Proces produkcji wędlin	s. 30-42
ćwiczenie 3	Zastosowanie hydrokoloidów polisacharydowych dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie mięsa	s. 83-94
ćwiczenie 4	Proces produkcji konserw mięsnych	s. 43-56
ćwiczenie 5	Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	s. 71-82
ćwiczenie 6	Technologia wędlin podrobowych	s. 57-70
ćwiczenie 7	Ocena jakości handlowej jaj	s. 116-130

Studenci proszeni są o przyniesienie czystych, białych fartuchów.
Proszę oczekiwać na prowadzącego zajęcia w budynku Wydziału Nauk o Żywności
(zielony, 32) obok sali 068 (przyziemie).

Koordynator ćwiczeń

Marta Chmiel
 Marta Chmiel