

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Technologia Mięsa"
rok ak. 2018/2019 Studia stacjonarne rok III semestr 5

Grupa	Dzień tyg.	Godz.	Nr ćwiczenia i termin									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			AC	KD	DP	TF	LA	AZ	AC	LA	DP	TF
gr. 1	pn	8-11	01.10.	08.10.	15.10.	22.10.	29.10.	05.11.	12.11.	19.11.	26.11.	03.12.
gr. 2	pn	8-11	08.10.	01.10.	22.10.	15.10.	05.11.	29.10.	19.11.	12.11.	03.12.	26.11.
gr. 9	pn	11-14	15.10.	22.10.	01.10.	08.10.	29.10.	12.11.	05.11.	19.11.	03.12.	26.11.
gr. 5	pn	11-14	01.10.	08.10.	15.10.	22.10.	05.11.	29.10.	12.11.	26.11.	19.11.	03.12.
gr. 6	pn	11-14	08.10.	01.10.	22.10.	15.10.	12.11.	05.11.	29.10.	03.12.	26.11.	19.11.
gr. 3	pn	14-17	01.10.	08.10.	15.10.	22.10.	29.10.	05.11.	12.11.	19.11.	26.11.	03.12.
gr. 4	pn	14-17	08.10.	01.10.	22.10.	15.10.	05.11.	29.10.	19.11.	12.11.	03.12.	26.11.
gr. 7	pn	17-20	01.10.	08.10.	15.10.	22.10.	29.10.	05.11.	12.11.	19.11.	26.11.	03.12.
gr. 8	pn	17-20	08.10.	01.10.	22.10.	15.10.	05.11.	29.10.	19.11.	12.11.	03.12.	26.11.

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu

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

ćwiczen Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości technologiczne	s. 7-19
ćwiczen Peklowanie mięsa	s. 20-29
ćwiczen Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	s. 71-83
ćwiczen Technologia wędlin podrobowych	s. 57-70
ćwiczen Proces produkcji konserw mięsnych	s. 43-56
ćwiczen Proces produkcji wędlin	s. 30-43
ćwiczen Wykorzystanie fosforanów w technologii mięsa	s. 106-115
ćwiczen Zastosowanie hydrokoloidów polisacharydowych jako dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie mięsa	s. 83-94
ćwiczen Wykorzystanie białek niemięśniowych w technologii mięsa	s. 94-105
ćwiczen Ocena jakości handlowej jaj	s. 116-130

Studenci zobowiązani są do posiadania białego i czystego fatrucha