

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Technologia Mięsa"
rok ak. 2019/2020 Studia stacjonarne rok III semestr 5

Grupa	Dzień tyg.	Godz.	Nr ćwiczenia i termin									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			TF	AC	LA	DP	AC	LA	KD	DP	TF	KD
gr. 1	pn	8-11	07.10.	14.10.	21.10.	28.10.	04.11.	18.11.	25.11.	02.12.	09.12.	16.12.
gr. 2	pn	8-11	14.10.	07.10.	28.10.	21.10.	18.11.	04.11.	02.12.	25.11	16.12	09.12.
gr. 5	pn	11-14	07.10.	14.10.	21.10.	28.10.	04.11.	18.11.	25.11.	02.12.	09.12.	16.12.
gr. 6	pn	11-14	14.10.	07.10.	28.10.	21.10.	18.11.	04.11.	02.12.	25.11	16.12	09.12.
gr. 3	pn	14-17	07.10.	14.10.	21.10.	28.10.	04.11.	18.11.	25.11.	02.12.	09.12.	16.12.
gr. 4	pn	14-17	14.10.	07.10.	28.10.	21.10.	18.11.	04.11.	02.12.	25.11	16.12	09.12.
gr. 7	pn	17-20	07.10.	14.10.	21.10.	28.10.	04.11.	18.11.	25.11.	02.12.	09.12.	16.12.
gr. 8	pn	17-20	14.10.	07.10.	28.10.	21.10.	18.11.	04.11.	02.12.	25.11	16.12	09.12.

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu

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

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

Studenci zobowiązani są do posiadania białego i czystego fatrucha