HARMONOGRAM ĆWICZEŃ

„Technologia mięsa i jaj"

dla studentów kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**
studia stacjonarne I stopnia, rok III, sem. 5
rok akad. 2026/2027, semestr zimowy

Ćwiczenie	Termin	Temat ćwiczenia	Prowadzący
1	**06.10.2026**	Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości	dr hab. A. Cegiełka, prof. SGGW
2	**13.10.2026**	Peklowanie mięsa	dr hab. L. Adamczak
3	**20.10.2026**	Wykorzystanie białek niemięśniowych w technologii mięsa	dr inż. I. Szymańska
4	**27.10.2026**	Proces produkcji wędlin	dr hab. Dorota Pietrzak
5	**03.11.2026**	Ocena jakości handlowej jaj	dr hab. T. Florowski
6	**10.11.2026**	Technologia wędlin podrobowych	dr hab. T. Florowski
7	**17.11.2026**	Wykorzystanie fosforanów w technologii mięsa	dr inż. I. Szymańska
8	**24.11.2026**	Proces produkcji konserw mięsnych	dr hab. L. Adamczak
9	**01.12.2026**	Zastosowanie hydrokoloidów polisacharydowych jako dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie mięsa	dr hab. A. Cegiełka, prof. SGGW
10	**08.12.2026**	Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego	dr hab. Dorota Pietrzak

Przed rozpoczęciem każdego ćwiczenia zostanie przeprowadzone kolokwium, do którego należy przygotować się ze skryptu „**Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii**", red. M. Słowiński, Wydawnictwo SGGW.

Studenci proszeni są o przyniesienie czystych, białych fartuchów. Proszę oczekiwać na prowadzącego zajęcia przy wejściu C03 obok sali 068 (przyziemie).

Koordynator przedmiotu

dr hab. Dorota Pietrzak

bud. 32, pok. C054

dorota_pietrzak@sggw.edu.pl

REGULAMIN ĆWICZEŃ ORAZ WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

TECHNOLOGIA MIĘSA I JAJ

1. Zajęcia będą odbywały się zgodnie z harmonogramem ćwiczeń w pracowniach Katedry Technologii i Oceny Żywności (dawny Zakład Technologii Mięsa) w terminach określonych w harmonogramie.
2. Student przystępujący do ćwiczeń powinien wykazać się wiedzą teoretyczną dotyczącą danego ćwiczenia, co zostanie sprawdzone kolokwium, z którego można uzyskać max. 10 pkt (aby zaliczyć, należy uzyskać co najmniej 5 pkt).
3. W celu zaliczenia ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do przygotowania poprawnego merytorycznie sprawozdania. Powinno ono być wykonane zgodnie z wytycznymi prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej w ciągu tygodnia od zakończenia zajęć.
4. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zaliczenie każdego ćwiczenia (tj. uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów przyznawanych na zajęciach) .
5. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, które Student powinien w miarę możliwości odrobić 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.
6. Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tylko 1 raz, w ciągu 2 tygodni od uzyskania oceny.
7. Ocena z ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu Technologia mięsa i jaj (60% - egzamin).

Koordynator przedmiotu

dr hab. Dorota Pietrzak

bud. 32, pok. C054

dorota_pietrzak@sggw.edu.pl