# HARMONOGRAM ĆWICZEŃ
## Technologia owoców i warzyw

| Data | Numer ćwiczenia | Ćwiczenie | Prowadzący | Wtorek | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | $8^{00}$-$11^{00}$ Grupa 1 | $14^{00}$-$17^{00}$ Grupa 3 | $17^{00}$-$20^{00}$ Grupa 2 |
| 6.10 | 1 | Półprodukty owocowe i warzywne: pulpy i przeciery | Dr inż. Iwona Ścibisz | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 2 |
| 13.10 | 2 | Produkty pomidorowe | Dr inż. Bartosz Kruszewski | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 2 |
| 20.10 | 3 | Półprodukty owocowe i warzywne: moszcze i koncentraty | Dr inż. Andrzej Cendrowski | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 2 |
| 27.10 | 4 | Soki i nektary | Dr inż. Bartosz Kruszewski | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 2 |
| 3.11 | 5 | Konserwy owocowe i warzywne | Dr hab. Stanisław Kalisz, prof. | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 2 |
| 10.11 | 6 | Technologia produktów kiszonych | Dr inż. Iwona Ścibisz | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 2 |
| 17.11 | 7 | Produkty słodzone | Dr inż. Andrzej Cendrowski | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 2 |
| 24.11 | 8 | Fermentowane napoje winiarskie | Dr inż. Bartosz Kruszewski | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 2 |
| 1.12 | 9 | Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. 1 | Dr inż. Iwona Ścibisz | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 2 |
| 8.12 | 10 | Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych, cz. II | Dr inż. Iwona Ścibisz | Grupa 1 | Grupa 3 | Grupa 2 |

**Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptów:**

„Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego" pod red. M. Mitek i K. Leszczyński, Wyd. SGGW 2014

| Ćwiczenie | Tytuł rozdziału | |
|---|---|---|
| 1 | Półprodukty owocowe i warzywne | str. 17-26 |
| 2 | Produkty pomidorowe | str. 36-47 |
| 3 | Półprodukty owocowe i warzywne | str. 27-32 |
| 4 | Soki i nektary | str. 48-65 |
| 6 | Konserwy owocowe i warzywne | str. 67-80 |
| 7 | Produkty słodzone | str. 98-108 |
| 8 | Fermentowane napoje winiarskie | str. 81-97 |
| 9 | Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych | str. 109-116 |
| 10 | Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych | str. 117-123 |

„Wybrane zagadnienia z przetwórstwa owoców i warzyw", pod red. R. Zadernowski i J. Oszmiański, Wydawnictwo ART. 1994

| Ćwiczenie | Tytuł rozdziału | |
|---|---|---|
| 5 | Technologia kwaszarnictwa | str. 100-106 |

# Regulamin ćwiczeń z Technologii Owoców i Warzyw

1. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest uzyskanie min. 50% punktów z wszystkich efektów kształcenia.

2. Na początku każdych ćwiczeń Studenci piszą kolokwium, z których mogą uzyskać max. 6 pkt. Do zaliczenia efektu U1 potrzebne jest uzyskanie min. 24 pkt, a z efektu U2 min. 6 pkt.

3. Efekty kształcenia będą weryfikowane poprzez kolokwia na następujących ćwiczeniach:
   U1 – ćw. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
   U2 - ćw. 9, 10
4. W celu zaliczenia danego ćwiczenia, oprócz napisania kolokwium, Studenci zobowiązani są do oddania sprawozdania. Powinno być one wykonane według wytycznych prowadzącego i oddane po zakończeniu części eksperymentalnej lub najpóźniej na kolejnych ćwiczeniach.
5. Dopuszczalna liczba nieobecności na ćwiczeniach wynosi maksymalnie 2, którą Student powinien odrobić w postaci zdania kolokwium z materiału objętego tymi ćwiczeniami (wraz z częścią praktyczną). Za nieobecność i niezaliczenie ćwiczenia student otrzymuje 0 pkt.

6. Student, który nie zaliczy wszystkich efektów ćwiczeń, nie może uzyskać zaliczenia całości ćwiczeń.

7. Oceny cząstkowe z ćwiczeń można poprawiać tyko raz, w ciągu dwóch tygodni od uzyskania oceny.

8. Ocena średnia z całości ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej z przedmiotu

**Kontakt** z prowadzącym ćwiczenia jest możliwy przez MS Teams oraz email:
iwona_scibisz@sggw.edu.pl (koordynator przedmiotu)
bartosz_kruszewski@sggw.edu.pl
andrzej_cendrowski@sggw.edu.pl
stanislaw_kalisz@sggw.edu.pl