Ćwiczenia z CHEMII ŻYWNOŚCI. II rok WTŻ – studia dzienne. Rok akademicki 2026/2027						
Data Nr spotkania	Temat ćwiczenia	Imię i nazwisko prowadzącego	Nr sali**	Data		Nr grupy
				dzień	godzina	
6 X (1) S*	„ZADANIA”	DR HAB. JOANNA BRYŚ, PROF. SGGW	083	wtorek	8-12	2
	„ZADANIA”	DR HAB. JOANNA BRYŚ, PROF. SGGW	083	wtorek	12-16	1
13 X (1) S*	„ZADANIA”	DR HAB. JOANNA BRYŚ, PROF. SGGW	083	wtorek	12-16	3
20 X (2) S, K*	„SKŁADNIKI ŻYWNOŚCI”	PROF. DR HAB. EWA OSTROWSKA-LIGĘZA	083	wtorek	8-12	2
	„SKŁADNIKI ŻYWNOŚCI”	PROF. DR HAB. EWA OSTROWSKA-LIGĘZA	083	wtorek	12-16	1
27 X (2) S, K*	„SKŁADNIKI ŻYWNOŚCI”	PROF. DR HAB. EWA OSTROWSKA-LIGĘZA	083	wtorek	12-16	3
3 XI (3) S, K*	„TŁUSZCZE GC”	DR HAB. JOANNA BRYŚ, PROF. SGGW	083	wtorek	8-12	2
	„TŁUSZCZE GC”	DR HAB. JOANNA BRYŚ, PROF. SGGW	083	wtorek	12-16	1
10 XI (3) S, K*	„TŁUSZCZE GC”	DR HAB. JOANNA BRYŚ, PROF. SGGW	083	wtorek	12-16	3
17 XI (4) S, K*	„MLEKO”	DR HAB. AGATA GÓRSKA, PROF. SGGW	083	wtorek	8-12	2
	„MLEKO”	DR HAB. AGATA GÓRSKA, PROF. SGGW	083	wtorek	12-16	1
24 XI (4) S, K*	„MLEKO”	DR HAB. AGATA GÓRSKA, PROF. SGGW	083	wtorek	12-16	3
1 XII (5) S, K*	„MIÓD”	PROF. DR HAB. EWA OSTROWSKA-LIGĘZA	083	wtorek	8-12	2
	„MIÓD”	PROF. DR HAB. EWA OSTROWSKA-LIGĘZA	083	wtorek	12-16	1
8 XII (5) S, K*	„MIÓD”	PROF. DR HAB. EWA OSTROWSKA-LIGĘZA	083	wtorek	12-16	3
15 XII (6) S, K*	„OLEJKI”	DR HAB. AGATA GÓRSKA, PROF. SGGW	083	wtorek	8-12	2
	„OLEJKI”	DR HAB. AGATA GÓRSKA, PROF. SGGW	083	wtorek	12-16	1
5 I (6) S, K*	„OLEJKI”	DR HAB. MAGDALENA WIRKOWSKA-WOJDYŁA, PROF. SGGW	083	wtorek	12-16	3
12 I (7) S, K*	„KAWA”	DR INŻ. RITA BRZEZIŃSKA	083	wtorek	8-12	2
	„KAWA”	DR INŻ. RITA BRZEZIŃSKA	083	wtorek	12-16	1
19 I (7) S, K*	„KAWA”	DR INŻ. RITA BRZEZIŃSKA	083	wtorek	12-16	3
26 I (8)	„ZALICZENIE”	DR HAB. JOANNA BRYŚ, PROF. SGGW	083	wtorek	12-14	2
	„ZALICZENIE”	DR HAB. JOANNA BRYŚ, PROF. SGGW	083	wtorek	10-12	1
	„ZALICZENIE”	DR HAB. JOANNA BRYŚ, PROF. SGGW	083	wtorek	14-16	3

*** S-SPRAWOZDANIE, K – KOLOKWIUM, **ZAJĘCIA W SALI NR 083, budynek 23 (niebieski)**

Rok akademicki 2026/2027
3 GRUPY; 7 SPOTKAŃ x 4 h + 1 SPOTKANIE x 2h = 30 h; SUMA GODZIN: 90
dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW – **30** h
dr inż. Rita Brzezińska– **16** h
dr hab. Agata Górska, prof. SGGW – **20** h
prof. dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza – **20** h
dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW – **4** h

Kryteria zaliczenia ćwiczeń z chemii żywności dla studentów II roku studiów stacjonarnych Wydziału Technologii Żywności, kierunek technologia żywności i żywienie człowieka w roku 2026/2027

Koordynator: dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW e-mail: joanna_brys@sggw.edu.pl

1. Ćwiczenia oceniane są w systemie punktowym, na podstawie wyników pisemnych kolokwiów oraz zadań praktyczno-obliczeniowych i sprawozdań z tych zadań przewidzianych w harmonogramie ćwiczeń.

2. W semestrze przewidziano 6 kolokwiów. Każde kolokwium złożone będzie z jednego pytania. Pytania będą oceniane w skali 0 – 6 punktów. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania za kolokwia pisemne wynosi **36**. Kolokwia mają na celu sprawdzenie przygotowania teoretycznego i praktycznego do zajęć.

3. Na ćwiczeniach przewidzianych harmonogramem studenci wykonują w grupach 7 zadań praktyczno-obliczeniowych na podstawie których mają obowiązek napisać sprawozdanie (z każdego zadania). Za każde sprawozdanie można uzyskać od 0 do 2 pkt. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania za sprawozdania wynosi **14.**

4. **Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest wykonanie części praktycznej zgodnie z harmonogramem oraz uzyskanie minimum 51% sumy punktów możliwych do zdobycia z każdego z elementów tj. min. 18 punktów za kolokwia i min. 7 punktów za sprawozdania z zadań praktyczno-obliczeniowych.**

5. Osoby, które nie uzyskają progu 51% punktów ze sprawozdań z zadań praktyczno-obliczeniowych lub kolokwiów mają możliwość przystąpienia do kolokwium wyjściowego, obejmującego całość materiału ćwiczeniowego. Termin kolokwium wyjściowego ustalony zostanie na ostatnich zajęciach.

6. Dopuszczalna jest dwukrotna nieobecność na ćwiczeniach. Nieobecność ta wymaga jednak odrobienia zadań praktycznych, po wcześniejszym umówieniu się z prowadzącym. **Student nie zalicza ćwiczeń w przypadku więcej niż dwóch nieobecności, niezależnie od przyczyn.**

7. Studenci, którzy zaliczyli ćwiczenia, mogą przystąpić do egzaminu (w formie pisemnej, odbywającego się w czasie sesji). Aby zaliczyć egzamin należy uzyskać min. 51% punktów możliwych do uzyskania na egzaminie. Ocena z przedmiotu jest jedna, wyliczana na podstawie punktów zdobytych na ćwiczeniach i na egzaminie.

Skala ocen końcowych z przedmiotu:
50,5 – 60 pkt = 3,0
60,5 – 70 pkt = 3,5
70,5 – 80 pkt = 4,0
80,5 – 90 pkt = 4,5
90,5 -100 pkt = 5,0

Literatura:

1. Chemia żywności. Praca zbiorowa pod redakcją Z. E. Sikorskiego. Wydawnictwo WNT, Warszawa 2007 (tom I, II, III).
2. Ćwiczenia laboratoryjne z chemii żywności. Praca zbiorowa. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008.