

H A R M O N O G R A M
ćwiczeń z Podstaw technologii gastronomicznej
w semestrze letnim
roku akademickiego 2021/22
KIERUNEK Technologia Żywności

grupa	Piątek godz.	Nr ćwiczenia				
		1	2	3	4	5
1	11-14	04.03.	11.03.	18.03.	25.03.	01.04.
2	11-14	11.03.	18.03.	04.03.	01.04.	25.03.
3	14-17	18.03.	04.03.	11.03.	25.03.	01.04.
4	14-17	04.03.	11.03.	18.03.	01.04.	25.03.
5	8-11	11.03.	18.03.	04.03.	25.03.	01.04.
6	8-11	18.03.	04.03.	11.03.	01.04.	25.03.

Na ćwiczenia należy przygotować się z materiału zawartego w „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii”. Pod red. M.Słowiński. Wyd SGGW 2014.

Ćwiczenie 1. Ocena tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenia potraw

Ćwiczenie 2. Metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych

Ćwiczenie 3. Przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej

Ćwiczenie 4. Procesy cieplne w technologii gastronomicznej

Ćwiczenie 5. Zupy i sosy w technologii gastronomicznej

Koordynator ćwiczeń

dr inż. Lech Adamczak