

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Podstawy technologii gastronomicznej"
rok ak. 2022/2023 Studia niestacjonarne rok III semestr 5

Grupa	Dzień tyg.	Godz.	Nr ćwiczenia i termin				
			1	2	3	4	5
			Zupy	Tłuszcze	Ciasta	Procesy cieplne	Przyprawy
gr 1	sobota	16-19	15.10	29.10	5.11	26.11	10.12
Miejsce realizacji			ZTMS	ZTliKS	ZTMS	ZTMS	ZTMS

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu

"Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii"

red. M.Słowiński. Wyd. SGGW 2014

ćwiczenie 1	Zupy i sosy w technologii gastronomicznej	s. 247-260
ćwiczenie 2	Ocena tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenia potraw	s. 273-284
ćwiczenie 3	Metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych	s. 261-272
ćwiczenie 4	Procesy cieplne w technologii gastronomicznej	s. 224-234
ćwiczenie 5	Przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej	s. 235-246

Studenci zobowiązani są do posiadania białego i czystego fartucha

