

H A R M O N O G R A M
 ćwiczeń z Podstaw technologii gastronomicznej
 w semestrze letnim
 roku akademickiego 2022/23
KIERUNEK Technologia Żywności

grupa	Piątek godz.	Nr ćwiczenia							
		1	2	3	4	5	6	7	
		ZTTiKS	ZTMs	ZTMs	ZTMs	ZTMs	ZTMs	ZTMs	ZTMs
1	11-14	03.03.	10.03.	17.03.	24.03.	31.03.	14.04.	21.04.	
2	11-14	10.03.	03.03.	24.03.	17.03.	14.04.	31.03.		28.04.
3	14-17	03.03.	10.03.	17.03.	24.03.	31.03.	14.04.	21.04.	
4	14-17	10.03.	03.03.	24.03.	17.03.	14.04.	31.03.		28.04.
5	8-11	03.03.	10.03.	17.03.	24.03.	31.03.	14.04.	21.04.	

Miejsce realizacji:

ZTTiKS – Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych

ZTMs - Zakład Technologii Mięsa

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. Przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej

Ćwiczenie 3. Zupy w technologii gastronomicznej

Ćwiczenie 4. Metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych

Ćwiczenie 5. Procesy cieplne w technologii gastronomicznej

Ćwiczenie 6. Wykorzystanie jaj w technologii gastronomicznej

Ćwiczenie 7. Sosy w technologii gastronomicznej

Koordynator ćwiczeń

dr hab. Lech Adamczak