

**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	Procesy cieplne	Ciasta	Przyprawy
gr 2	sobota	9-12	<b>14.10.</b>	<b>28.10.</b>	<b>18.11.</b>	<b>02.12.</b>	<b>16.12.</b>
gr 1	sobota	12-15	<b>14.10.</b>	<b>28.10.</b>	<b>18.11.</b>	<b>02.12.</b>	<b>16.12.</b>
Miejsce realizacji			<b>ZTMs</b>	<b>ZTliKS</b>	<b>ZTMs</b>	<b>ZTMs</b>	<b>ZTMs</b>

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	Procesy cieplne w technologii gastronomicznej	s. 224-234
ćwiczenie 4	Metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych	s. 261-273
ćwiczenie 5	Przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej	s. 235-246

**Studenci zobowiązani są do posiadania białego i czystego fartucha**

