

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Podstawy technologii gastronomicznej"
rok ak. 2024/2025 Studia niestacjonarne rok III semestr 5

Grupa	Dzień tyg.	Godz.	Nr ćwiczenia i termin				
			1	2	3	4	5
			Przyprawy	Tłuszcze	Procesy cieplne	Ciasta	Zupy i sosy
gr 1	sobota	15-18	12.10.	26.10.	16.11.	30.11.	07.12.
Miejsce realizacji			ZTMs	ZTliKS	ZTMs	ZTZ	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	Przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej	s. 235-246
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	Zupy i sosy w technologii gastronomicznej	s. 247-260

Studenci zobowiązani są do posiadania białego i czystego fartucha

