

H A R M O N O G R A M
ćwiczeń z Podstaw technologii gastronomicznej
w **semestrze letnim**
roku akademickiego 2018/2019
KIERUNEK Technologia Żywności

grupa	Środa godz.	Nr ćwiczenia				
		1	2	3	4	5
1	10-13	27.02.	06.03.	20.03.	13.03	27.03.
2	10-13	06.03.	27.02.	27.03.	20.03.	13.03.
5	13-16	27.02.	06.03.	20.03.	13.03.	27.03.
6	13-16	06.03.	27.02.	27.03	20.03.	13.03.

Grupa	Środa godz.	Nr ćwiczenia				
		1	2	3	4	5
3	10-13	03.04.	10.04	24.04	17.04.	08.05.
4	10-13	10.04.	03.04.	17.04	08.05.	24.04.
7	13-16	03.04.	10.04	24.04.	17.04.	08.05.
8	13-16	10.04.	03.04	17.04.	08.05.	24.04.

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. Zupy i sosy w technologii gastronomicznej -
- Ćwiczenie 2. Przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej
- Ćwiczenie 3. Procesy cieplne w technologii gastronomicznej
- Ćwiczenie 4. Ocena tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenia potraw
- Ćwiczenie 5. Metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych

Koordynator ćwiczeń

dr inż. Lech Adamczak