

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Podstawy technologii gastronomicznej"
rok ak. 2018/2019 Studia niestacjonarne rok III semestr 5

Grupa	Dzień tyg.	Godz.	Nr ćwiczenia i termin				
			1	2	3	4	5
			AC	Tłuszcze	TF	Ciasta	LA
gr. 1	nd	17-20	23.09.	07.10.	21.10.	18.11.	02.12.
gr. 2	nd	14-17	23.09.	07.10.	21.10.	18.11.	02.12.
gr. 3	nd	11-14	23.09.	07.10.	21.10.	18.11.	02.12.

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. 235-24
ćwiczenie 2	Ocena tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenia potraw	s. 273-28
ćwiczenie 3	Procesy cieplne w technologii gastronomicznej	s. 224-23
ćwiczenie 4	Metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych	s. 261-27
ćwiczenie 5	Zupy i sosy w technologii gastronomicznej	s. 247-26

Studenci zobowiązani są do posiadania białego i czystego fatrucha

16
14
14
12
10