

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Podstawy technologii gastronomicznej"
rok ak. 2017/2018 Studia niestacjonarne rok III semestr 5

Grupa	Dzień tyg.	Godz.	Nr ćwiczenia i termin				
			1	2	3	4	5
			AC	MS	TF	MCH	MM
gr. 1	nd	17-20	01.10.	15.10.	29.10	19.11.	03.12.
gr. 2	nd	14-17	01.10.	15.10.	29.10	19.11.	03.12.
gr. 3	nd	11-14	01.10.	15.10.	29.10	19.11.	03.12.

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. 235-246
ćwiczenie 2	Metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych	s. 261-272
ćwiczenie 3	Procesy cieplne w technologii gastronomicznej	s. 224-234
ćwiczenie 4	Zupy i sosy w technologii gastronomicznej	s. 247-260
ćwiczenie 5	Ocena tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenia potraw	s. 273-284

Studenci zobowiązani są do posiadania białego i czystego fatrucha

