

Harmonogram ćwiczeń z przedmiotu "Podstawy technologii gastronomicznej"  
rok ak. 2019/2020 Studia niestacjonarne rok III semestr 5

Grupa	Dzień tyg.	Godz.	Nr ćwiczenia i termin				
			1	2	3	4	5
			<b>Tłuszcze</b>	<b>Przyprawy</b>	<b>Procesy</b>	<b>Zupy</b>	<b>Ciasta</b>
gr. 1	nd	14-17	06.10.	20.10.	10.11.	24.11.	08.12.
gr. 2	nd	17-20	06.10	20.10.	10.11.	24.11.	08.12.

Na ćwiczeniach obowiązuje materiał ze skryptu

"Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii"

red. M.Słowiński. Wyd. SGGW 2014

ćwiczenie 1	Ocena tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenia potraw	s. 273-284
ćwiczenie 2	Przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej	s. 235-246
ćwiczenie 3	Procesy cieplne w technologii gastronomicznej	s. 224-234
ćwiczenie 4	Zupy i sosy w technologii gastronomicznej	s. 247-260
ćwiczenie 5	Metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych	s. 261-272

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