

PRZEDMIOT: TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I POTRAW

III R. DIETETYKI 2022/2023

PLAN ZAJĘĆ

WYKŁADY 10.-17.11.2022 – czwartek - godz. 14.30-16.00; 24.11.2022-26.01.2023 – czwartek - godz. 14.45-16.15 /online/

ĆWICZENIA będą odbywać się pracowni gastronomicznej, w godzinach 12.00-15.45 dla grup:

Środa				Piątek			
Data	Grupa 1	Data	Grupa 2	Data	Grupa 3	Data	Grupa 4
19.10	1	23.11	1	14.10	1	25.11	1
26.10	2	30.11	2	21.10	2	02.12	4
02.11	3	07.12	3	28.10	3	09.12	3
09.11	4	14.12	4	04.11	4	16.12	2
16.11	5	21.12	5	18.11	5	13.01	5

Tematyka ćwiczeń:

1. Zajęcia wprowadzające: organizacja zajęć i zasady BHP; technologia tłoczenia oleju z kondycjonowanych i niekondycjonowanych nasion roślin oleistych obliczanie wydajności tłoczenia; technologia jajczarstwa – przygotowanie majonezu na bazie świeżo tłoczonego oleju oraz oleju rafinowanego ocena organoleptyczna majonezu; przemiał ziarna pszenne i żytnie typ 650 oraz 1850; przygotowanie zakwasu i margaryny oraz nastawienie kiszonek ze zróżnicowanych warzyw.
2. Technologia mleczarstwa: wyrób masła solonego i niesolonego - ocena organoleptyczna; przygotowanie jogurtu naturalnego, owocowego oraz kefiru – ocena organoleptyczna; produkcja sera twarogowego solankowego i z ziołami - ocena organoleptyczna.
3. Technologia piekarnictwa: wypiek chleba z mąki pszennej i żytniej o zróżnicowanej grubości przemiału na drożdżach i zakwasie; wypiek bułek pszennych i pieczywa słodkiego. Ocena organoleptyczna wypieków.
4. Technologia produkcji wędlin: przygotowanie w szynkownicy szynki z nastrzykiem z peklosoli lub solanki – ocena organoleptyczna; przygotowanie kiełbasy białej tradycyjnej oraz z preparatem wędzarniczym – ocena organoleptyczna.
5. Technologia przetwórstwa węglowodanów: przygotowanie frytek z ziemniaków o różnej mączystości w technice beztłuszczowej i tłuszczowej w piekarniku – ocena organoleptyczna; przygotowanie makaronu typu wstążki i proces jego suszenia; suszenie jabłek w suszarce do żywności oraz dehydratorze; ocena organoleptyczna kiszonek.

Prowadzący wykłady i ćwiczenia:

Dr Joanna Pieczyńska – grupa 3 i 4, wykład 1.- 5.

Mgr Mateusz Witkowski – grupa 1 i 2, wykład 6.-10.