

PRZEDMIOT: TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I POTRAW

III R. DIETETYKI 2021/2022

PLAN ZAJĘĆ

WYKŁADY 18.11.2021-03.02.2022 – czwartek oraz 01.02.2022 – wtorek
- godz. 14.30-16.00 /online/

ĆWICZENIA będą odbywać się pracowni gastronomicznej, w godzinach 12.00-15.45 dla grup:
Gr. 1 (A-B) - w środy oraz grupa B1 w III czwartek stycznia (20.01.2022 w godzinach 8.45-12.30)
Gr. 2 (A-B) – w piątki oraz grupa B2 w I środę lutego (02.02.2022)

Środa				Piątek			
Data	Grupa A1	Data	Grupa B1	Data	Grupa A2	Data	Grupa B2
10.11.	1	22.12.	1	05.11.	1	17.12.	1
24.11.	2	12.01.	2	19.11.	2	14.01.	2
01.12.	3	19.01.	3	26.11.	3	21.01.	3
08.12.	4	20.01.	4	03.12.	4	28.01.	4
15.12.	5	26.01.	5	10.12.	5	02.02.	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; przygotowanie zakwasu oraz nastawienie kiszonek ze zróżnicowanych warzyw.
2. Technologia piekarnictwa: przemiał ziarna pszennego i żytniego typ 650 oraz 1850; wypiek chleba z mąki pszennej i żytniej o zróżnicowanej grubości przemiału na drożdżach i zakwasie – ocena organoleptyczna chleba.
3. 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.
4. Technologia produkcji wędlin: przygotowanie w szynkownicy szynki z nastrzykiem z peklosoli lub solanki – ocena organoleptyczna; przygotowanie kielbasy 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 A2 i B2, wykład 1.-4.
- Dr hab. Katarzyna Zabłocka-Słowińska – wykład 5. i 6.
- Mgr Mateusz Witkowski – grupa A1. i B1., wykład 6.-10.