

Tytuł przedmiotu:	<i>Podstawy Technologii Gastronomicznej</i>		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	10:15-12:00		
Sala:	A4		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	03.10.2025	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw.	
2	17.10.2025	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw.	
3	07.11.2025	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw.	
4	21.11.2025	Proces technologiczny mięsa (drobiowe, wieprzowe, podroby) i ryb w gastronomii.	
5	05.12.2025	Właściwości i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej.	

6	19.12.2025	Technologia potraw z produktów zbożowych (ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy)	
7	16.01.2026	Technologia potraw z produktów zbożowych (ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy)	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	11:15-14:00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw.	na ćwiczeniach obowiązuje fartuch ochronny i nakrycie głowy
2	18.10.2025	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej.	kolokwium 1 rozdz. 5.1 - 5.8 (s. 75-147) rozdz. 7.2.6 (s. 253-267)
3	08.11.2025	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej.	kolokwium 2 rozdz. 8.2, 8.3 (s. 374-389, 390-404)
4	22.11.2025	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka.	
5	06.12.2025	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw.	kolokwium 3 rozdz. 8.7 (s. 442-472)
6	20.12.2025	Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej.	kolokwium 4 rozdz. 9.5 (s. 530-545)
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	17:15-20:00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw.	na ćwiczeniach obowiązuje fartuch ochronny i nakrycie głowy

2	18.10.2025	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej.	kolokwium 1 rozdz. 5.1 - 5.8 (s. 75-147) rozdz. 7.2.6 (s. 253-267)
3	08.11.2025	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej.	kolokwium 2 rozdz. 8.2, 8.3 (s. 374-389, 390-404)
4	22.11.2025	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka.	
5	06.12.2025	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw.	kolokwium 3 rozdz. 8.7 (s. 442-472)
6	20.12.2025	Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej.	kolokwium 4 rozdz. 9.5 (s. 530-545)
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	8:15-11:00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	05.10.2025	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw.	na ćwiczeniach obowiązuje fartuch ochronny i nakrycie głowy
2	19.10.2025	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej.	kolokwium 1 rozdz. 5.1 - 5.8 (s. 75-147) rozdz. 7.2.6 (s. 253-267)
3	09.11.2025	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej.	kolokwium 2 rozdz. 8.2, 8.3 (s. 374-389, 390-404)
4	23.11.2025	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka.	
5	07.12.2025	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw.	kolokwium 3 rozdz. 8.7 (s. 442-472)
6	21.12.2025	Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej.	kolokwium 4 rozdz. 9.5 (s. 530-545)
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	14:15-17:00		
Sala:	71		

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw.	<i>na ćwiczeniach obowiązuje fartuch ochronny i nakrycie głowy</i>
2	18.10.2025	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej.	<i>kolokwium 1 rozdz. 5.1 - 5.8 (s. 75-147) rozdz. 7.2.6 (s. 253-267)</i>
3	08.11.2025	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej.	<i>kolokwium 2 rozdz. 8.2, 8.3 (s. 374-389, 390-404)</i>
4	22.11.2025	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka.	
5	06.12.2025	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw.	<i>kolokwium 3 rozdz. 8.7 (s. 442-472)</i>
6	20.12.2025	Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej.	<i>kolokwium 4 rozdz. 9.5 (s. 530-545)</i>
Ćwiczenia - grupa 5			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	08:15-11:00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw.	<i>na ćwiczeniach obowiązuje fartuch ochronny i nakrycie głowy</i>
2	18.10.2025	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej.	<i>kolokwium 1 rozdz. 5.1 - 5.8 (s. 75-147) rozdz. 7.2.6 (s. 253-267)</i>
3	08.11.2025	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej.	<i>kolokwium 2 rozdz. 8.2, 8.3 (s. 374-389, 390-404)</i>
4	22.11.2025	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka.	
5	06.12.2025	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw.	<i>kolokwium 3 rozdz. 8.7 (s. 442-472)</i>
6	20.12.2025	Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej.	<i>kolokwium 4 rozdz. 9.5 (s. 530-545)</i>