

Tytuł przedmiotu:	<i>Podstawy technologii gastronomicznej</i>		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	13:15-15:00		
Sala:	A4		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	01.10.2025	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw	
2	08.10.2025	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw	
3	15.10.2025	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw	
4	22.10.2025	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw	
5	29.10.2025	Produkcja potraw w gastronomii i jej wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw (cook-serve, przechowywanie potraw, cook-chill, metoda sous-vide)	

6	05.11.2025	Produkcja potraw w gastronomii i jej wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw (cook-serve, przechowywanie potraw, cook-chill, metoda sous-vide)	
7	12.11.2025	Proces technologiczny mięsa (drobiowe, wieprzowe, podroby) w gastronomii	
8	19.11.2025	Właściwości i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej	
9	26.11.2025	Właściwości i rola przypraw w kształtowaniu jakości potraw	
10	03.12.2025	Wykorzystanie grzybów w technologii gastronomicznej	
11	10.12.2025	Technologia potraw z produktów zbożowych (ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy)	
12	17.12.2025	Technologia potraw z produktów zbożowych (ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy)	
13	07.01.2026	Technologia potraw z produktów zbożowych (ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy)	
14	14.01.2026	Obróbka wstępna i cieplna ryb oraz owoców morza	
15	21.01.2026	Obróbka wstępna i cieplna ryb oraz owoców morza	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	10:15-13:00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zasady oceny sensorycznej, zaliczenia	na ćwiczeniach obowiązuje fartuch ochronny, nakrycie głowy i czysta ściereczka do naczyń
2	08.10.2025	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw	kolokwium K 1 (ćw.2) rozdz. 5.1-5.8, 7.2.6 (s. 75-147, 253-267)
3	15.10.2025	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej	
4	22.10.2025	Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej	kolokwium K2/ (ćw.4) rozdz. 7.7 (s. 332-344)
5	29.10.2025	Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej	kolokwium K 3/ (ćw.5) rozdz. 7.1 (s. 211-241)
6	05.11.2025	Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej	kolokwium K4/ (ćw.6) rozdz. 8.6 (s. 428-441)

7	12.11.2025	Wykorzystanie warzyw w technologii gastronomicznej (garni, zmiany barwy, surówki i sałatki)	<i>kolokwium K 5/ (ćw.7) rozdz. 6.1, 8.1 (s. 174-193, 363-373)</i>
8	19.11.2025	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka	<i>kolokwium K6/ (ćw. 8) rozdz. 8.2 (s. 374-389)</i>
9	26.11.2025	Mleko i przetwory mleczne w technologii gastronomicznej	<i>kolokwium K7/ (ćw. 9) rozdz. 7.8 (s. 345-362)</i>
10	03.12.2025	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw	<i>kolokwium K 8/ (ćw. 10) rozdz. 8.7 (s. 442-472)</i>
11	10.12.2025	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej	<i>kolokwium K 9/ (ćw. 11) rozdz. 8.3 (s. 390-404)</i>
12	17.12.2025	Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw	<i>kolokwium K10/ (ćw. 12) rozdz. 6.3.3 (s. 201-210) rozdz. 9.2 (s. 487-499)</i>
13	07.01.2026	Technologia ciast o strukturze gąbczastej	<i>kolowium K 11/ (ćw. 13) rozdz. 9.5 (s. 530-545)</i>
14	14.01.2026	Technologia ciast o strukturze kruchej	
15	21.01.2026	Organizacja produkcji gastronomicznej	
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	8.15-11.00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zasady oceny sensorycznej, zaliczenia	<i>na ćwiczeniach obowiązuje fartuch ochronny, nakrycie głowy i czysta ściereczka do naczyń</i>
2	09.10.2025	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw	<i>kolokwim K 1 (ćw.2) rozdz. 5.1-5.8, 7.2.6 (s. 75-147, 253-267)</i>
3	16.10.2025	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej	
4	23.10.2025	Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej	<i>kolokwim K2/ (ćw.4) rozdz. 7.7 (s. 332-344)</i>
5	30.10.2025	Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej	<i>kolokwium K 3/ (ćw.5) rozdz. 7.1 (s. 211-241)</i>
6	06.11.2025	Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej	<i>kolokwium K4/ (ćw.6) rozdz. 8.6 (s. 428-441)</i>
7	13.11.2025	Wykorzystanie warzyw w technologii gastronomicznej (garni, zmiany barwy, surówki i sałatki)	<i>kolokwium K 5/ (ćw.7) rozdz. 6.1, 8.1 (s. 174-193, 363-373)</i>
8	20.11.2025	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka	<i>kolokwium K6/ (ćw. 8) rozdz. 8.2 (s. 374-389)</i>

9	27.11.2025	Mleko i przetwory mleczne w technologii gastronomicznej	kolokwium K7/ (ćw. 9) rozdz. 7.8 (s. 345-362)
10	04.12.2025	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw	kolokwium K 8/ (ćw. 10) rozdz. 8.7 (s. 442-472)
11	11.12.2025	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej	kolokwium K 9/ (ćw. 11) rozdz. 8.3 (s. 390-404)
12	18.12.2025	Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw	kolokwium K10/ (ćw. 12) rozdz. 6.3.3 (s. 201-210) rozdz. 9.2 (s. 487-499)
13	08.01.2026	Technologia ciast o strukturze gąbczastej	kolowium K 11/ (ćw. 13) rozdz. 9.5 (s. 530-545)
14	15.01.2026	Technologia ciast o strukturze kruchej	
15	22.01.2026	Organizacja produkcji gastronomicznej	
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	11.15-14.00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zasady oceny sensorycznej, zaliczenia	na ćwiczeniach obowiązuje fartuch ochronny, nakrycie głowy i czysta ściereczka do naczyń
2	09.10.2025	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw	kolokwim K 1 (ćw.2) rozdz. 5.1-5.8, 7.2.6 (s. 75-147, 253-267)
3	16.10.2025	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej	
4	23.10.2025	Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej	kolokwim K2/ (ćw.4) rozdz. 7.7 (s. 332-344)
5	30.10.2025	Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej	kolokwium K 3/ (ćw.5) rozdz. 7.1 (s. 211-241)
6	06.11.2025	Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej	kolokwium K4/ (ćw.6) rozdz. 8.6 (s. 428-441)
7	13.11.2025	Wykorzystanie warzyw w technologii gastronomicznej (garni, zmiany barwy, surówki i sałatki)	kolokwium K 5/ (ćw.7) rozdz. 6.1, 8.1 (s. 174-193, 363-373)
8	20.11.2025	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka	kolokwium K6/ (ćw. 8) rozdz. 8.2 (s. 374-389)
9	27.11.2025	Mleko i przetwory mleczne w technologii gastronomicznej	kolokwium K7/ (ćw. 9) rozdz. 7.8 (s. 345-362)
10	04.12.2025	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw	kolokwium K 8/ (ćw. 10) rozdz. 8.7 (s. 442-472)

11	11.12.2025	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej	kolokwium K 9/ (ćw. 11) rozdz. 8.3 (s. 390-404)
12	18.12.2025	Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw	kolokwium K10/ (ćw. 12) rozdz. 6.3.3 (s. 201-210) rozdz. 9.2 (s. 487-499)
13	08.01.2026	Technologia ciast o strukturze gąbczastej	kolowium K 11/ (ćw. 13) rozdz. 9.5 (s. 530-545)
14	15.01.2026	Technologia ciast o strukturze kruchej	
15	22.01.2026	Organizacja produkcji gastronomicznej	
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	11.15-14.00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	Odrabiane 29.01.25	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zasady oceny sensorycznej, zaliczenia	na ćwiczeniach obowiązuje fartuch ochronny, nakrycie głowy i czysta ściereczka do naczyń
2	07.10.2025	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw	kolokwim K 1 (ćw.2) rozdz. 5.1-5.8, 7.2.6 (s. 75-147, 253-267)
3	14.10.2025	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej	
4	21.10.2025	Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej	kolokwim K2/ (ćw.4) rozdz. 7.7 (s. 332-344)
5	28.10.2025	Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej	kolokwium K 3/ (ćw.5) rozdz. 7.1 (s. 211-241)
6	04.11.2025	Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej	kolokwium K4/ (ćw.6) rozdz. 8.6 (s. 428-441)
7	11.11.wolne 27.01.26	Wykorzystanie warzyw w technologii gastronomicznej (garni, zmiany barwy, surówki i sałatki)	kolokwium K 5/ (ćw.7) rozdz. 6.1, 8.1 (s. 174-193, 363-373)
8	18.11.2025	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka	kolokwium K6/ (ćw. 8) rozdz. 8.2 (s. 374-389)
9	25.11.2025	Mleko i przetwory mleczne w technologii gastronomicznej	kolokwium K7/ (ćw. 9) rozdz. 7.8 (s. 345-362)
10	02.12.2025	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw	kolokwium K 8/ (ćw. 10) rozdz. 8.7 (s. 442-472)
11	09.12.2025	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej	kolokwium K 9/ (ćw. 11) rozdz. 8.3 (s. 390-404)

12	16.12.2025	Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw	<i>kolokwium K10/ (ćw. 12) rozdz. 6.3.3 (s. 201-210) rozdz. 9.2 (s. 487-499)</i>
13	6.01.wolne 20.01.26	Technologia ciast o strukturze gąbczastej	<i>kolowium K 11/ (ćw. 13) rozdz. 9.5 (s. 530-545)</i>
14	13.01.2026	Technologia ciast o strukturze kruchej	
15	28.01.2026	Organizacja produkcji gastronomicznej	