

Tytuł przedmiotu:	<i>Technologia gastronomiczna 2</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	4		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	10:15-12:00		
Sala:	1093		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	11.10.2025	Kuchnia modernistyczna- kuchnia molekularna i kuchnia Note by Note	
2	25.10.2025	Specyfika surowców do przygotowania dań wegańskich i wegetariańskich	
3	15.11.2025	Technologia wybranych zup i sosów	
4	29.11.2025	Technologia wyrobów garmażeryjnych oraz półmięśnych	
5	13.12.2025	Rola surowca i różnych dodatków w kształtowaniu jakości potraw	
6	10.01.2026	Technologia sporządzania napojów	
7	24.01.2026	Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	8:15-10:00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń

1	11.10.2025	Kuchnia molekularna	<i>na ćwiczeniach obowiązuje fartuch ochronny i nakrycie głowy</i>
2	25.10.2025	Technologia dań wegańskich i wegetariańskich	
3	15.11.2025	Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych cz.1	
4	29.11.2025	Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych cz.2	
5	13.12.2025	Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych cz.3	
6	10.01.2026	Miksologia molekularna	