

Tytuł przedmiotu:	<i>Polska kuchnia-tradycje, technologie, regiony kulinarne</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	<i>11.15-12.00</i>		
Sala:	<i>1070</i>		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	07.10.2025	Czynniki wpływające na kształtowanie się kuchni polskiej	
2	14.10.2025	Czynniki wpływające na kształtowanie się kuchni polskiej	
3	21.10.2025	Kuchnia staropolska, kształtowanie się kuchni polskiej	
4	28.10.2025	Kuchnia staropolska, kształtowanie się kuchni polskiej	
5	04.11.2025	Kuchnia staropolska, kształtowanie się kuchni polskiej	
6	18.11.2025	Kuchnia staropolska, kształtowanie się kuchni polskiej	
7	25.11.2025	Polska kuchnia regionalna cz.1	
8	02.12.2025	Polska kuchnia regionalna cz.1	
9	09.12.2025	Polska kuchnia regionalna cz. 2	
10	16.12.2025	Polska kuchnia regionalna cz. 2	
11	13.01.2026	Tradycje świąteczne w kuchni polskiej	
12	20.01.2026	Tradycje świąteczne w kuchni polskiej	
13	27.01.2026	Specyficzne technologie w kuchni polskiej	
14	28.01.2026	Specyficzne technologie w kuchni polskiej	
15	29.01.2026	Przetwórstwo w kuchni polskiej	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	<i>17.15-20.00</i>		

Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zaliczenia, podział na podzespoły, przygotowanie napoju regionalnego	na ćwiczeniach obowiązuje fartuch, nakrycie głowy, własna, czysta ściereczka
2	08.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Mazowsze, Kurpie, Podlasie, Kuchnia Pomorze i Kaszuby, – charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje (referaty)	
3	15.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Mazowsze, Kurpie, Podlasie, Kuchnia Pomorze i Kaszuby – technologia przygotowania wybranych potraw	
4	22.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Małopolska, Śląsk, Polskie Góry Lubelszczyzna – charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	
5	29.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Małopolska, Śląsk, Polskie Góry Lubelszczyzna – technologia przygotowania wybranych potraw	
6	05.11.2025	Kuchnia Podkarpacia i Kresów - charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	
7	12.11.2025	Polska kuchnia regionalna: Kuchnia Podkarpacia i Kresów – technologia przygotowania wybranych potraw	
8	19.11.2025	Polska kuchnia regionalna: Wielkopolska, Kujawy, Warmia i Mazury - charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	
9	26.11.2025	Polska kuchnia regionalna: Wielkopolska, Kujawy, Warmia i Mazury, Kuchnia Pomorze i Kaszuby - technologia przygotowania wybranych potraw	
10	03.12.2025	Kuchnia staropolska– charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	

11	10.12.2025	Kuchnia staropolska - technologia przygotowania wybranych potraw	
12	17.12.2025	Potrawy świąteczne – okres Bożego Narodzenia i karnawału- technologia przygotowania wybranych potraw	
13	07.01.2026	Przetwórstwo domowe - technologia przygotowania wybranych potraw	
14	14.01.2026	Przetwórstwo domowe cd. - technologia przygotowania wybranych potraw	
15	27.01.2026	Potrawy świąteczne – okres Wielkanocy i potrawy postne	
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	14.15-17.00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zaliczenia, podział na podzespoły, przygotowanie napoju regionalnego	na ćwiczeniach obowiązuje fartuch, nakrycie głowy, własna, czysta ściereczka
2	08.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Mazowsze, Kurpie, Podlasie, Kuchnia Pomorze i Kaszuby, – charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje (referaty)	
3	15.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Mazowsze, Kurpie, Podlasie, Kuchnia Pomorze i Kaszuby – technologia przygotowania wybranych potraw	
4	22.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Małopolska, Śląsk, Polskie Góry Lubelszczyzna – charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	

5	29.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Małopolska, Śląsk, Polskie Góry Lubelszczyzna – technologia przygotowania wybranych potraw	
6	05.11.2025	Kuchnia Podkarpacia i Kresów - charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	
7	12.11.2025	Polska kuchnia regionalna: Kuchnia Podkarpacia i Kresów – technologia przygotowania wybranych potraw	
8	19.11.2025	Polska kuchnia regionalna: Wielkopolska, Kujawy, Warmia i Mazury - charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	
9	26.11.2025	Polska kuchnia regionalna: Wielkopolska, Kujawy, Warmia i Mazury, Kuchnia Pomorze i Kaszuby - technologia przygotowania wybranych potraw	
10	03.12.2025	Kuchnia staropolska– charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	
11	10.12.2025	Kuchnia staropolska - technologia przygotowania wybranych potraw	
12	17.12.2025	Potrawy świąteczne – okres Bożego Narodzenia i karnawału- technologia przygotowania wybranych potraw	
13	07.01.2026	Przetwórstwo domowe - technologia przygotowania wybranych potraw	
14	14.01.2026	Przetwórstwo domowe cd. - technologia przygotowania wybranych potraw	
15	27.01.2026	Potrawy świąteczne – okres Wielkanocy i potrawy postne	
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	8.15-11		
Sala:	71		

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.10.2025	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zaliczenia, podział na podzespoły, przygotowanie napoju regionalnego	<i>na ćwiczeniach obowiązuje fartuch, nakrycie głowy, własna, czysta ściereczka</i>
2	14.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Mazowsze, Kurpie, Podlasie, Kuchnia Pomorze i Kaszuby, – charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje (referaty)	
3	21.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Mazowsze, Kurpie, Podlasie, Kuchnia Pomorze i Kaszuby – technologia przygotowania wybranych potraw	
4	28.10.2025	Polska kuchnia regionalna: Małopolska, Śląsk, Polskie Góry Lubelszczyzna – charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	
5	04.11.2025	Polska kuchnia regionalna: Małopolska, Śląsk, Polskie Góry Lubelszczyzna – technologia przygotowania wybranych potraw	
6	18.11.2025	Kuchnia Podkarpacia i Kresów - charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	
7	25.11.2025	Polska kuchnia regionalna: Kuchnia Podkarpacia i Kresów – technologia przygotowania wybranych potraw	
8	02.12.2025	Polska kuchnia regionalna: Wielkopolska, Kujawy, Warmia i Mazury - charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	
9	09.12.2025	Polska kuchnia regionalna: Wielkopolska, Kujawy, Warmia i Mazury, Kuchnia Pomorze i Kaszuby - technologia przygotowania wybranych potraw	
10	16.12.2025	Kuchnia staropolska– charakterystyka, stosowane surowce, technologie, zwyczaje kulinarne (referaty)	

11	13.01.2026	Kuchnia staropolska - technologia przygotowania wybranych potraw	
12	20.01.2026	Potrawy świąteczne – okres Bożego Narodzenia i karnawału- technologia przygotowania wybranych potraw	
13	27.01.2026	Przetwórstwo domowe - technologia przygotowania wybranych potraw	
14	28.01.2026	Przetwórstwo domowe cd. - technologia przygotowania wybranych potraw	
15	29.01.2026	Potrawy świąteczne – okres Wielkanocy i potrawy postne	