

Tytuł przedmiotu:	<i>Systemy technologiczne w produkcji potraw</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	zimowy		
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	<i>15.00-18.00</i>	w tygodniach 1-10	
Sala:	<i>HP7</i>		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.10.2025	Omówienie i organizacja ćwiczeń, zasady zaliczenia przedmiotu, projektowanie nowych produktów spożywczych	<i>ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)</i>
2	13.10.2025	Systemy technologiczne wykorzystywane w procesach formowania żywności	<i>ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)</i>
3	20.10.2025	Produkcja makaronu – charakterystyka procesu wytłaczania	<i>ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)</i>
4	27.10.2025	Systemy pakowania produktów żywnościowych w gastronomii, dobór metod, urządzeń i opakowań (rodzaju materiału) w zależności od właściwości produktu, obróbki cieplnej, systemu dystrybucji	<i>ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)</i>
5	03.11.2025	Produkcja wyrobów dwurodnych na przykładzie ciasta kruchego	<i>ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)</i>
6	10.11.2025	Ocena przydatności technologicznej wybranych surowców przemysłu spożywczego	<i>ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)</i>
7	17.11.2025	Ocena możliwości wykorzystania technologii sous vide w gastronomii	<i>ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)</i>
8	24.11.2025	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & chill w gastronomii	<i>ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)</i>
9	01.12.2025	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & freeze w gastronomii	<i>ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)</i>

10	08.12.2025	Systemy dystrybucji potraw w gastronomii: technologie utrzymania ciepła i świeżości podczas transportu	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch) i kolokium
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	8.00-11.00	w tygodniach 1-10	
Sala:	HP7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.10.2025	Omówienie i organizacja ćwiczeń, zasady zaliczenia przedmiotu, projektowanie nowych produktów spożywczych	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
2	13.10.2025	Systemy technologiczne wykorzystywane w procesach formowania żywności	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
3	20.10.2025	Produkcja makaronu – charakterystyka procesu wytłaczania	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
4	27.10.2025	Systemy pakowania produktów żywnościowych w gastronomii, dobór metod, urządzeń i opakowań (rodzaju materiału) w zależności od właściwości produktu, obróbki cieplnej, systemu dystrybucji	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
5	03.11.2025	Produkcja wyrobów dwurodnych na przykładzie ciasta kruchego	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
6	10.11.2025	Ocena przydatności technologicznej wybranych surowców przemysłu spożywczego	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
7	17.11.2025	Ocena możliwości wykorzystania technologii sous vide w gastronomii	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
8	24.11.2025	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & chill w gastronomii	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
9	01.12.2025	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & freeze w gastronomii	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
10	08.12.2025	Systemy dystrybucji potraw w gastronomii: technologie utrzymania ciepła i świeżości podczas transportu	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch) i kolokium

Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	11.00-14.00	w tygodniach 1-10	
Sala:	HP7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.10.2025	Omówienie i organizacja ćwiczeń, zasady zaliczenia przedmiotu, projektowanie nowych produktów spożywczych	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
2	13.10.2025	Systemy technologiczne wykorzystywane w procesach formowania żywności	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
3	20.10.2025	Produkcja makaronu – charakterystyka procesu wytłaczania	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
4	27.10.2025	Systemy pakowania produktów żywnościowych w gastronomii, dobór metod, urządzeń i opakowań (rodzaju materiału) w zależności od właściwości produktu, obróbki cieplnej, systemu dystrybucji	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
5	03.11.2025	Produkcja wyrobów dwurodnych na przykładzie ciasta kruchego	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
6	10.11.2025	Ocena przydatności technologicznej wybranych surowców przemysłu spożywczego	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
7	17.11.2025	Ocena możliwości wykorzystania technologii sous vide w gastronomii	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
8	24.11.2025	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & chill w gastronomii	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
9	01.12.2025	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & freeze w gastronomii	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch)
10	08.12.2025	Systemy dystrybucji potraw w gastronomii: technologie utrzymania ciepła i świeżości podczas transportu	ćwiczenia laboratoryjne (fartuch) i kolokium