

Tytuł przedmiotu:	Projektowanie nowych potraw		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	4		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	12.00-14.00		
Sala:	1109		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	UWAGI
1	07.10.2025	Podstawowe pojęcia i terminy związane z projektowaniem potraw	tyg. 1-8 (tyg.1-7 x 2h, tydz. 8 x 1h)
2	14.10.2025	Trendy w projektowaniu potraw, nowoczesne potrawy w gastronomii - przykłady wdrożeń	
3	21.10.2025	Zasady projektowania potraw - omówienie poszczególnych etapów i postępowania	
4	28.10.2025	Kształtowanie jakości potraw – omówienie kluczowych jej składowych	
5	04.11.2025		
6	18.11.2025	Kształtowanie jakości potraw poprzez dobór składników	
7	25.11.2025	Ocena sensoryczna w projektowaniu potraw	
8	02.12.2025	Komercjalizacja nowej potrawy oraz możliwe problemy podczas tworzenia nowego produktu w gastronomi	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	8.30-11.00	w tyg. 1-10	
Sala:	71		

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.10.2025	Wiadomości wstępne – założenia do opracowania nowej potrawy	
2	10.10.2025	Zaprojektowanie nowej potrawy wg założeń pod względem wartości odżywczej i jakości sensorycznej – konsultacje i próby technologiczne, oceny sensoryczne, konsultacje związane z przygotowaniem pisemnym projektu i prezentacją	Na zajęcia technologiczne obowiązuje ubiór odpowiedni do produkcji potraw (fartuch +nakrycie głowy).
3	17.10.2025		
4	24.10.2025		
5	07.11.2025		
6	14.11.2025		
7	21.11.2025		
8	28.11.2025		
9	05.12.2025	Oceny sensoryczne opracowanych potraw	
10	12.12.2025	Prezentacja multimedialna projektowanej potrawy oraz przekazanie dokumentacji projektu	
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	14.00-17.00	w tyg. 1-10	
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.10.2025	Wiadomości wstępne – założenia do opracowania nowej potrawy	
2	14.10.2025	Zaprojektowanie nowej potrawy wg założeń pod względem wartości odżywczej i jakości sensorycznej – konsultacje i próby technologiczne, oceny sensoryczne, konsultacje związane z przygotowaniem pisemnym projektu i prezentacją	Na zajęcia technologiczne obowiązuje ubiór odpowiedni do produkcji potraw (fartuch +nakrycie głowy).
3	21.10.2025		
4	28.10.2025		
5	04.11.2025		
6	18.2025		
7	25.11.2025		
8	02.12.2025		
9	09.12.2025	Oceny sensoryczne opracowanych potraw	
10	16.12.2025	Prezentacja multimedialna projektowanej potrawy oraz przekazanie dokumentacji projektu	