

Tytuł przedmiotu:	Technologia gastronomiczna II		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	11-13		
Sala:	1070		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	04.03.2026	Jakość i technologia potraw z dziczyzny i z niszowych surowców mięsnych	
2	11.03.2026	Specyfika surowców do przygotowania dań wegańskich i wegetariańskich	
3	18.03.2026	Rola surowca i różnych dodatków w kształtowaniu jakości potraw.	
4	25.03.2026	Czynniki strukturotwórcze w technologii gastronomicznej zgodnie z ideą "clean label"	
5	01.04.2026	Kuchnia modernistyczna – cz.1. Kuchnia molekularna	
6	08.04.2026	Kreacje smakowe jako podstawa nowoczesnego cukiernictwa	
7	15.04.2026	Style i trendy w cukiernictwie. Sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych	
8	22.04.2026	Dobór deseru do okazji. Sposoby efektywnego podawania wyrobów ciastkarskich (słodkie bufety)	
9	29.04.2026	Dekoracje z czekolady i karmelu. Wykorzystanie polew	
10	06.05.2026	Kuchnia modernistyczna – cz.2. Kuchnia Note by Note	
11	13.05.2026	Technologia wybranych zup i sosów	
12	20.05.2026	Technologia wyrobów garmażeryjnych oraz półmięsnych	

13	27.05.2026	Technologia sporządzania napojów	
14	03.06.2026	Technologiczne aspekty zwiększania biodostępności oraz wartości odżywczej potraw (nutrient density)	
15	10.06.2026	Technologia sporządzania zakąsek	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	8-11		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	Cz.1. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
2	11.03.2026	Cz.2. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
3	18.03.2026	Kuchnia molekularna. Miksologia molekularna	[fartuch]
4	25.03.2026	Cz.3. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
5	01.04.2026	Technologia dań wegańskich i wegetariańskich	[fartuch]
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	8-11		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	08.04.2026	Cz.1. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
2	15.04.2026	Cz.2. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
3	22.04.2026	Kuchnia molekularna. Miksologia molekularna	[fartuch]
4	29.04.2026	Cz.3. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
5	06.05.2026	Technologia dań wegańskich i wegetariańskich	[fartuch]
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	środa		

Godziny:	8-11		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	13.05.2026	Cz.1. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
2	20.05.2026	Cz.2. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
3	27.05.2026	Kuchnia molekularna. Miksologia molekularna	[fartuch]
4	03.06.2026	Cz.3. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
5	10.06.2026	Technologia dań wegańskich i wegetariańskich	[fartuch]
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	9-12		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	14.05.2026	Cz.1. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
2	21.05.2026	Cz.2. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
3	28.05.2026	Kuchnia molekularna. Miksologia molekularna	[fartuch]
4	11.06.2026	Cz.3. Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych	[fartuch]
5	18.06.2026	Technologia dań wegańskich i wegetariańskich	[fartuch]