

Tytuł przedmiotu: Podstawy technologii gastror
Kierunek: Gastronomia i Hotelarstwo
Tryb studiów: niestacjonarne
Stopień studiów: inżynierskie
Rok studiów: 2
Semestr: letni

Wykłady:

Dzień tygodnia: niedziela
Godziny: 9-11
Sala: 2073

Numer wykładu	Data
1	8.03.2026 Zjazd I (2 h) Godz. 9.15-10.45
2	22.03.2026 Zjazd II (2 h) Godz. 9.15-10.45
3	12.04.2026 Zjazd III (2 h) Godz. 9.15-10.45
4	26.04.2026 Zjazd IV (2 h) Godz. 9.15-10.45
5	17.05.26 Zjazd V (2h) Godz. 9.15-10.45
6	7.06.26 Zjazd VI (2 h) Godz. 9.15-10.45
7	21.06.26 Zjazd VII (2 h) Godz. 9.15-10.45

Ćwiczenia - grupa 1

Dzień tygodnia: niedziela
Godziny: 14-17
Sala: 71

Numer ćwiczeń	Data
1	8.03.2026 Zjazd I (3 h)
2	22.03.2026 Zjazd II (3 h)
3	12.04.2026 Zjazd III (3 h)
4	26.04.2026 Zjazd IV (3 h)
5	17.05.2026 Zjazd V (3 h)
6	7.06.2026 Zjazd VI (3 h)

7	21.06.2026 Zjazd VI (3 h)
---	------------------------------

gospodarczej

Temat wykładu
Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw.
Proces technologiczny mięsa (drobiowe, wieprzowe, podroby) i ryb w gastronomii
Produkcja potraw w gastronomii i jej wpływ na jakość i ich bezpieczeństwo
Właściwości i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej.
Właściwości i rola przypraw w kształtowaniu jakości potraw
Technologia potraw z produktów zbożowych (ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy)
Obróbka wstępna i cieplna ryb i owoców morza

Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw	[fartuch, nakrycie głowy]
Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej	[fartuch, nakrycie głowy]
Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej	[fartuch, nakrycie głowy]
Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka	[fartuch, nakrycie głowy]
Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw	[fartuch, nakrycie głowy]
Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej	[fartuch, nakrycie głowy]

Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej

[fartuch, nakrycie głowy]