

Tytuł przedmiotu:	Systemy technologiczne w produkcji potraw		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	letni		
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	8-11		
Sala:	HP7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	08.03.2026	Omówienie i organizacja ćwiczeń, zasady zaliczenia przedmiotu. Systemowe projektowanie nowych produktów spożywczych.	<i>fartuch</i>
2	22.03.2026	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & chill i cook & freeze w gastronomii	<i>fartuch</i>
3	12.04.2026	Systemy pakowania produktów żywnościowych w gastronomii. Dobór metod, urządzeń i opakowań (rodzaju materiału) w zależności od właściwości produktu, obróbki cieplnej, systemu dystrybucji.	<i>fartuch</i>
4	26.04.2026	Ocena przydatności technologicznej wybranych surowców przemysłu spożywczego	<i>fartuch</i>
5	17.05.2026	Ocena możliwości wykorzystania technologii sous vide w gastronomii	<i>fartuch</i>
6	07.06.2026	Produkcja makaronu – charakterystyka procesu wytłaczania	<i>fartuch</i>

7	21.06.2026	Systemy dystrybucji potraw w gastronomii: technologie utrzymania ciepła i świeżości podczas transportu	<i>fartuch, kolokwium</i>
---	------------	--	---------------------------