

|                            |                           |  |                                   |
|----------------------------|---------------------------|--|-----------------------------------|
| <b>Tytuł przedmiotu:</b>   | <b>Kuchnie świata</b>     |  |                                   |
| <b>Kierunek:</b>           | Gastronomia i Hotelarstwo |  |                                   |
| <b>Tryb studiów:</b>       | niestacjonarne            |  |                                   |
| <b>Stopień studiów:</b>    | licencjackie              |  |                                   |
| <b>Rok studiów:</b>        | 4                         |  |                                   |
| <b>Semestr:</b>            | letni                     |  |                                   |
| <b>Wykłady:</b>            |                           |  |                                   |
| <b>Dzień tygodnia:</b>     | niedziela                 |  |                                   |
| <b>Godziny:</b>            | 8-11, zj.I-IVx3h, zj.Vx2h |  |                                   |
| <b>Sala:</b>               | 1093                      |  |                                   |
| <b>Numer wykładu</b>       | <b>Data</b>               | <b>Temat wykładu</b>   |                                   |
| 1                          | 08.03.2026                | Omówienie tradycji, surowców i technik kulinarnych kuchni Bliskiego Wschodu (kuchnia turecka, arabska)                                   |                                   |
| 2                          | 22.03.2026                | oraz Dalekiego Wschodu, tj. azjatyckiej (chińska, japońska, koreańska) i hinduskiej  |                                   |
| 3                          | 12.04.2026                | Omówienie tradycji, surowców i technik kulinarnych kuchni Ameryki Łacińskiej tj. karaibska, Ameryki Środkowej (meksykańska)              |                                   |
| 4                          | 26.04.2023                |  |                                   |
| 5                          | 17.05.2026                | Omówienie tradycji, surowców i technik kulinarnych kuchni afrykańskiej   |                                   |
| <b>Ćwiczenia - grupa 1</b> |                           |  |                                   |
| <b>Dzień tygodnia:</b>     | niedziela                 |  |                                   |
| <b>Godziny:</b>            | 11-14, zj.I-IVx3h         |  |                                   |
| <b>Sala:</b>               | 71                        |  |                                   |
| <b>Numer ćwiczeń</b>       | <b>Data</b>               | <b>Temat ćwiczeń</b>   | <b>Dodatkowe uwagi do ćwiczeń</b> |
| 1                          | 08.03.2026                | Specyficzne surowce, techniki i zwyczaje kulinarne, sposoby serwowania dań wybranych kuchni Bliskiego Wschodu (kuchnia turecka, arabska) | <i>fartuch</i>                    |

|   |            |   |                |
|---|------------|---|----------------|
| 2 | 22.03.2026 | Specyficzne surowce, techniki i zwyczaje kulinarne, sposoby serwowania dań wybranych kuchni Dalekiego Wschodu (chińska, japońska, koreańska) i hinduskiej | <i>fartuch</i> |
| 3 | 12.04.2026 | Specyficzne surowce, techniki i zwyczaje kulinarne, sposoby serwowania dań wybranych kuchni afrykańskich  | <i>fartuch</i> |
| 4 | 26.04.2023 | Specyficzne surowce, techniki i zwyczaje kulinarne, sposoby serwowania dań wybranych kuchni Ameryki Łacińskiej (meksykańska, brazylijska, karaibska)      | <i>fartuch</i> |