

Tytuł przedmiotu:	Projektowanie nowych potraw		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	4		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	15-17		
Sala:	online		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	06.03.2026.	Projektowanie nowych potraw – zasady, podstawowe pojęcia i terminy	
2	20.03.2026.	Projektowanie potraw bezglutenowych – aspekty technologiczne	
3	10.04.2026.	Aktualne trendy żywieniowe i ich wpływ na projektowanie nowych potraw	
4	24.04.2026.	Wizualizacja potraw jako element projektowania nowych potraw - wd 1 h	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota	zj.I-IVx3h, zj.Vx2h	
Godziny:	8.00-11.00		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.03.2026.	Wiadomości wstępne – założenia do opracowania nowej potrawy	<i>fartuch i czepek</i>

2	21.03.2026.	Zaprojektowanie nowej potrawy wg założeń pod względem wartości odżywczej i jakości sensorycznej – konsultacje i próby technologiczne, oceny sensoryczne, konsultacje związane w przygotowaniem pisemnym projektu	<i>fartuch i czepek</i>
3	11.04.2026.	Zaprojektowanie nowej potrawy wg założeń pod względem wartości odżywczej i jakości sensorycznej – konsultacje i próby technologiczne, oceny sensoryczne, konsultacje związane w przygotowaniem pisemnym projektu	<i>fartuch i czepek</i>
4	25.04.2026.	odżywczej i jakości sensorycznej – konsultacje i próby technologiczne, oceny sensoryczne, konsultacje związane w przygotowaniem pisemnym projektu. Oceny sensoryczne	<i>fartuch i czepek</i>
5	16.05.2026.	Prezentacja multimedialna projektowanej potrawy - ćwiczenia 2 h	