

Tytuł przedmiotu:	Trendy w produkcji gastronomicznej	
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo	
Tryb studiów:	niestacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	4	
Semestr:	letni	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	niedziela	
Godziny:	14-17 (zj. I-IV); 11-13 (zj. V)	
Sala:	1093	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	08.03.2026	Trendy w produkcji gastronomicznej: definicje, kierunki rozwoju, Kulinarne trendy mijającego i nadchodzącego roku. Omówienie zagadnień związanych z tematyką <i>Fusion cuisine</i>
2	22.03.2026	Nowoczesne i nietypowe połączenia smaków (food pairing). <i>Multi sensory experience</i> , Neurogastronomia. Trendy w gastronomi związane z potrawami wegańskimi i wegetariańskimi. Trend <i>Eco Food</i> .
3	12.04.2026	Turystyka kulinarna. Odkrywanie nowych smaków i potraw, dania kuchni etnicznej.
4	26.04.2026	Trendy w produkcji gastronomicznej potraw dla dzieci i ludzi starszych. <i>Ultra fresh food</i> – jako nowa grupa żywności.
5	17.05.2026	Wykorzystanie nowoczesnych systemów pakowania, opakowań aktywnych i inteligentnych w produkcji gastronomicznej
Ćwiczenia - grupa 1		
Dzień tygodnia:	niedziela	
Godziny:	17-19 (zj. I-IV); 13-15 (zj. V); 9-11 (zj. IV)	

Sala:	HP7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	08.03.2026	Wprowadzenie do zajęć, regulamin przedmiotu, zasady BHP, podział na zespoły opracowujące przepisy. Rozpoczęcie pracy nad przygotowaniem projektu związanego z <i>Fusion cuisine</i> , food pairing, dekonstrukcją potraw oraz potrawami vege. Wybór przepisów.	<i>fartuch</i>
2	22.03.2026	Kuchnia wegetariańska/wegańska	<i>fartuch</i>
3	12.04.2026	Realizacja projektów związanych z <i>fusion cuisine</i> .	<i>fartuch</i>
4	26.04.2026	Realizacja projektów związanych z food pairing	<i>fartuch</i>
5	17.05.2026	Dekonstrukcja potraw, zaliczenie ćwiczeń.	<i>fartuch</i>
6	07.06.2026	Przedstawienie projektu związanego z przygotowaniem potraw. Zaliczenie ćwiczeń	