

Tytuł przedmiotu:	Podstawy technologii gastronomicznej	
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	2	
Semestr:	letni	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	środa	
Godziny:	12-14	
Sala:	1071	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	04.03.2026	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna)
2	11.03.2026	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna)
3	18.03.2026	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna)
4	25.03.2026	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw.
5	01.04.2026	Właściwości i rola przypraw w kształtowaniu jakości potraw
6	08.04.2026	Produkcja potraw w gastronomii i jej wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw
7	15.04.2026	Produkcja potraw w gastronomii i jej wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw cd.
8	22.04.2026	Właściwości i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej

9	29.04.2026	Proces technologiczny mięsa (drobiowego, wieprzowego, podrobowego) w gastronomii.	
10	06.05.2026	Wykorzystanie grzybów w technologii gastronomicznej	
11	13.05.2026	Technologia potraw z produktów zbożowych (właściwości zbóż w technologii gastronomicznej)	
12	20.05.2026	Technologia potraw z produktów zbożowych (ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy, ciasta zarabiane w naczyniu)	
13	27.05.2026	Technologia potraw z produktów zbożowych (ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy, ciasta zarabiane w naczyniu)	
14	03.06.2026	Obróbka wstępna i cieplna ryb	
15	10.06.2026	Obróbka wstępna i cieplna ryb oraz owoców morza	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	8-11		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zasady oceny sensorycznej, zaliczenia.	[fartuch]
2	10.03.2026	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw.	[kolokwium, fartuch]
3	17.03.2026	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej	
4	24.03.2026	Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
5	31.03.2026	Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]

6	14.04.2026	Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
7	21.04.2026	Wykorzystanie warzyw w technologii gastronomicznej (garni, zmiany barwy, surówki i sałatki)	[kolokwium, fartuch]
8	28.04.2026	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka	[kolokwium, fartuch]
9	05.05.2026	Kuchnia mikrofalowa	[kolokwium, fartuch]
10	12.05.2026	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw	[kolokwium, fartuch]
11	19.05.2026	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
12	26.05.2026	Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw	[kolokwium, fartuch]
13	02.06.2026	Organizacja produkcji gastronomicznej	
14	09.06.2026	Technologia ciast o strukturze gąbczastej	[kolokwium, fartuch]
15	16.06.2026	Technologia ciast o strukturze kruchej	[kolokwium, fartuch]
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	11-14		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zasady oceny sensorycznej, zaliczenia.	fartuch]
2	10.03.2026	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw.	[kolokwium, fartuch]
3	17.03.2026	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej	

4	24.03.2026	Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
5	31.03.2026	Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
6	14.04.2026	Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
7	21.04.2026	Wykorzystanie warzyw w technologii gastronomicznej (garni, zmiany barwy, surówki i sałatki)	[kolokwium, fartuch]
8	28.04.2026	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka	[kolokwium, fartuch]
9	05.05.2026	Kuchnia mikrofalowa	[kolokwium, fartuch]
10	12.05.2026	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw	[kolokwium, fartuch]
11	19.05.2026	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
12	26.05.2026	Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw	[kolokwium, fartuch]
13	02.06.2026	Organizacja produkcji gastronomicznej	
14	09.06.2026	Technologia ciast o strukturze gąbczastej	[kolokwium, fartuch]
15	16.06.2026	Technologia ciast o strukturze kruchej	[kolokwium, fartuch]