

Tytuł przedmiotu:	Systemy technologiczne w produkcji potraw		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	letni		
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	8-11		
Sala:	HP7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	Omówienie i organizacja ćwiczeń, zasady zaliczenia przedmiotu. Projektowanie nowych produktów spożywczych.	<i>fartuch</i>
2	11.03.2026	Systemy technologiczne wykorzystywane w procesach formowania żywności – teoria	<i>fartuch</i>
3	18.03.2026	Produkcja makaronu – charakterystyka procesu wytłaczania	<i>fartuch</i>
4	25.03.2026	Produkcja wyrobów dwurodnych na przykładzie ciasta kruchego	<i>fartuch</i>
5	01.04.2026	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>
6	08.14.2026	Ocena przydatności technologicznej wybranych surowców przemysłu spożywczego	<i>fartuch</i>

7	15.04.2026	Ocena możliwości wykorzystania technologii sous vide w gastronomii	<i>fartuch</i>
8	22.04.2026	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & chill w gastronomii	<i>fartuch</i>
9	29.04.2026	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & freeze w gastronomii	<i>fartuch</i>
10	06.05.2026	Systemy dystrybucji potraw w gastronomii: technologie utrzymania ciepła i świeżości podczas transportu	<i>fartuch, kolokwium</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	14-17		
Sala:	HP7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	Omówienie i organizacja ćwiczeń, zasady zaliczenia przedmiotu. Projektowanie nowych produktów spożywczych.	<i>fartuch</i>
2	11.03.2026	Systemy technologiczne wykorzystywane w procesach formowania żywności – teoria	<i>fartuch</i>
3	18.03.2026	Produkcja makaronu – charakterystyka procesu wytłaczania	<i>fartuch</i>
4	25.03.2026	Produkcja wyrobów dwurodnych na przykładzie ciasta kruchego	<i>fartuch</i>

5	01.04.2026	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>
6	08.14.2026	Ocena przydatności technologicznej wybranych surowców przemysłu spożywczego	<i>fartuch</i>
7	15.04.2026	Ocena możliwości wykorzystania technologii sous vide w gastronomii	<i>fartuch</i>
8	22.04.2026	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & chill w gastronomii	<i>fartuch</i>
9	29.04.2026	Ocena możliwości wykorzystania technologii cook & freeze w gastronomii	<i>fartuch</i>
10	06.05.2026	Systemy dystrybucji potraw w gastronomii: technologie utrzymania ciepła i świeżości podczas transportu	<i>fartuch, kolokwium</i>