

Tytuł przedmiotu:	Kuchnie europejskie	
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	3	
Semestr:	letni	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	czwartek	(tyg.2,3,6,7,10,12,14, tydz.15x1h)
Godziny:	13-15	
Sala:	Aula 2	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	12.03.26 (2 h) 2 tydzień	Uwarunkowania rozwoju kuchni europejskiej
2	19.03.26 (2h) 3 tydzień	Specyfika surowcowa i technologiczna kuchni europejskich, podobieństwa i różnice
3	9.04.26 (2 h) 6 tydzień	Specyfika technologiczna wybranych kuchni Śródziemnomorskiej (grecka, włoska, hiszpańska)
4	16.04.26 (2h) 7 tydzień	Specyfika technologiczna kuchni czeskiej i słowackiej
5	7.05.26 (2 h) 10 tydzień	Specyfika technologiczna wybranych kuchni europejskich (kuchnia francuska, belgijska)
6	21.05.26 (2h) 12 tydzień	Specyfika technologiczna kuchni ukraińskiej, litewskiej, białoruskiej i rosyjskiej
7	11.06.26 (2h) 14 tydzień	Specyfika technologiczna wybranych kuchni europejskich (kuchnia niemiecka, austriacka)
	18.06.26 (1h)	Specyfika technologiczna kuchni węgierskiej

8	15 tydzień	Specyfika technologiczna kuchni węgierskiej	
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	9-12		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.03.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej zakąski	[fartuch]
2	09.03.2026	Technologia przygotowania dań kuchni włoskiej	[fartuch]
3	16.03.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej zupy	[fartuch]
4	23.03.2026	Technologia przygotowania dań kuchni francuskiej	[fartuch]
5	30.03.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – dania jednogarnkowe	[fartuch]
6	13.04.2026	Technologia przygotowania dań kuchni greckiej	[fartuch]
7	20.04.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej –II dania	[fartuch]
8	27.04.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – ciasta i desery	[fartuch]
9	04.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni hiszpańskiej	[fartuch]
10	11.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni węgierskiej	[fartuch]
11	18.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni ukraińskiej, białoruskiej, litewskiej	[fartuch]
12	25.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni czeskiej i słowackiej	[fartuch]

13	01.06.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – napoje	[fartuch]
14	08.06.2026	Technologia przygotowania dań kuchni niemieckiej	[fartuch]
15	15.06.2026	Technologia przygotowania dań pozostałych krajów europejskich	[fartuch]
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	8-11		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.03.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – zakąski	[fartuch]
2	13.03.2026	Technologia przygotowania dań kuchni włoskiej	[fartuch]
3	20.03.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – zupy	[fartuch]
4	27.03.2026	Technologia przygotowania dań kuchni francuskiej	[fartuch]
5	3.04.wolne 10.04.26	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – dania jednogarnkowe	[fartuch]
6	17.04.2026	Technologia przygotowania dań kuchni greckiej	[fartuch]
7	24.04.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej –II dania	[fartuch]
8	1.05.wolne do odrobienia	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – ciasta i desery	[fartuch]
9	08.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni hiszpańskiej	[fartuch]

10	15.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni węgierskiej	[fartuch]
11	22.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni ukraińskiej, białoruskiej, litewskiej	[fartuch]
12	29.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni czeskiej i słowackiej	[fartuch]
13	05.06.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – napoje	[fartuch]
14	12.06.2026	Technologia przygotowania dań kuchni niemieckiej	[fartuch]
15	19.06.2026	Technologia przygotowania dań pozostałych krajów europejskich	[fartuch]
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	11-14		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.03.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej zakąski	[fartuch]
2	13.03.2026	Technologia przygotowania dań kuchni włoskiej	[fartuch]
3	20.03.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej zupy	[fartuch]
4	27.03.2026	Technologia przygotowania dań kuchni francuskiej	[fartuch]
5	3.04.wolne 10.04.26	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – dania jednogarnkowe	[fartuch]
6	17.04.2026	Technologia przygotowania dań kuchni greckiej	[fartuch]

7	24.04.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej –II dania	[fartuch]
8	1.05.wolne do odrobienia	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – ciasta i desery	[fartuch]
9	08.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni hiszpańskiej	[fartuch]
10	15.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni węgierskiej	[fartuch]
11	22.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni ukraińskiej, białoruskiej, litewskiej	[fartuch]
12	29.05.2026	Technologia przygotowania dań kuchni czeskiej i słowackiej	[fartuch]
13	05.06.2026	Specyficzne technologie wybranych kuchni europejskiej – napoje	[fartuch]
14	12.06.2026	Technologia przygotowania dań kuchni niemieckiej	[fartuch]
15	19.06.2026	Technologia przygotowania dań pozostałych krajów europejskich	[fartuch]