

<b>Tytuł przedmiotu:</b>	<b>Trendy w produkcji gastronomicznej</b>	
<b>Kierunek:</b>	Gastronomia i Hotelarstwo	
<b>Tryb studiów:</b>	stacjonarne	
<b>Stopień studiów:</b>	inżynierskie	
<b>Rok studiów:</b>	3	
<b>Semestr:</b>	letni	
<b>Wykłady:</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	czwartek	
<b>Godziny:</b>	8-10	
<b>Sala:</b>	A2	
<b>Numer wykładu</b>	<b>Data</b>	<b>Temat wykładu</b>
1	05.03.2026	Trendy w produkcji gastronomicznej: definicje, kierunki rozwoju
2	12.03.2026	Kulinarne trendy mijającego i nadchodzącego roku
3	19.03.2026	Omówienie zagadnień związanych z tematyką <i>Fusion cuisine</i>
4	26.03.2026	Nowoczesne i nietypowe połączenia smaków (food pairing)
5	02.04.2026	Trendy w gastronomii związane z potrawami wegańskimi i wegetariańskimi. Trend <i>Eco Fo</i>
6	09.04.2026	Trendy w cateringu lotniczym.
7	16.04.2026	Multi sensory experience, Neurogastronomia
8	23.04.2026	Turystyka kulinarna
9	30.04.2026	Charakterystyka trendów i innowacji sosów w technologii gastronomicznej
10	07.05.2026	Odkrywanie nowych smaków i potraw, dania kuchni etnicznej.
11	14.05.2026	Nowoczesne trendy w produkcji gastronomicznej: steki i befsztyki.
12	21.05.2026	Innowacyjne podejście do produkcji gastronomicznej z wykorzystaniem mięsa drobiowego.
13	28.05.2026	Idea slow food, Note by note

14	11.06.2026	Trendy w produkcji gastronomicznej potraw dla dzieci i ludzi starszych. <i>Ultra fresh food</i> – jako nowa grupa żywności.	
15	18.06.2026	Wykorzystanie nowoczesnych systemów pakowania, opakowań aktywnych i inteligentnych w produkcji gastronomicznej	
<b>Ćwiczenia - grupa 1</b>			
<b>Dzień tygodnia:</b>	piątek		
<b>Godziny:</b>	11-14	tyg. 6-10	
<b>Sala:</b>	HP7		
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>	<b>Dodatkowe uwagi do ćwiczeń</b>
1	17.04.2026	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	24.04.2026	Kuchnia wegetariańska/wegańska	<i>fartuch</i>
3	08.05.2026	Realizacja projektów związanych z <i>fusion cuisine</i> .	<i>fartuch</i>
4	15.05.2026	Realizacja projektów związanych z food pairing	<i>fartuch</i>
5	22.05.2026	Dekonstrukcja potraw, zaliczenie ćwiczeń.	<i>fartuch</i>
<b>Ćwiczenia - grupa 2</b>			
<b>Dzień tygodnia:</b>	piątek		
<b>Godziny:</b>	8-11	tyg. 6-10	
<b>Sala:</b>	HP7		
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>	<b>Dodatkowe uwagi do ćwiczeń</b>

1	17.04.2026	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	24.04.2026	Kuchnia wegetariańska/wegańska	<i>fartuch</i>
3	08.05.2026	Realizacja projektów związanych z <i>fusion cuisine</i> .	<i>fartuch</i>
4	15.05.2026	Realizacja projektów związanych z food pairing	<i>fartuch</i>
5	22.05.2026	Dekonstrukcja potraw, zaliczenie ćwiczeń.	<i>fartuch</i>
<b>Ćwiczenia - grupa 3</b>			
<b>Dzień tygodnia:</b>	piątek		
<b>Godziny:</b>	14-17	tyg. 6-10	
<b>Sala:</b>	HP7		
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>	<b>Dodatkowe uwagi do ćwiczeń</b>
1	17.04.2026	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	24.04.2026	Kuchnia wegetariańska/wegańska	<i>fartuch</i>
3	08.05.2026	Realizacja projektów związanych z <i>fusion cuisine</i> .	<i>fartuch</i>
4	15.05.2026	Realizacja projektów związanych z food pairing	<i>fartuch</i>
5	22.05.2026	Dekonstrukcja potraw, zaliczenie ćwiczeń.	<i>fartuch</i>