

Tytuł przedmiotu:	Technologia gastronomiczna		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	14-16		
Sala:	Aula 2		
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 2			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	16-19		
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 1			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	11-14		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zasady oceny sensorycznej, zaliczenia.	[fartuch]
2	11.03.2026	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw.	[kolokwium, fartuch]
3	18.03.2026	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej	
4	25.03.2026	Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
5	01.04.2026	Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
6	08.04.2026	Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
7	15.04.2026	Wykorzystanie warzyw w technologii gastronomicznej (garni, zmiany barwy, surówki i sałatki)	[kolokwium, fartuch]

8	22.04.2026	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka	[kolokwium, fartuch]
9	29.04.2026	Kuchnia mikrofalowa	[kolokwium, fartuch]
10	06.05.2026	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw	[kolokwium, fartuch]
11	13.05.2026	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
12	20.05.2026	Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw	[kolokwium, fartuch]
13	27.05.2026	Organizacja produkcji gastronomicznej	
14	03.06.2026	Technologia ciast o strukturze gąbczastej	[kolokwium, fartuch]
15	10.06.2026	Technologia ciast o strukturze kruchej	[kolokwium, fartuch]
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	14-17		
Sala:	71		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.03.2026	Wiadomości wprowadzające, zasady bhp, zasady oceny sensorycznej, zaliczenia.	[fartuch]
2	13.03.2026	Wpływ wybranych metod obróbki wstępnej na jakość i wydajność potraw.	[kolokwium, fartuch]
3	20.03.2026	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej	
4	27.03.2026	Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
5	10.04.2026	Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
6	17.04.2026	Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
7	24.04.2026	Wykorzystanie warzyw w technologii gastronomicznej (garni, zmiany barwy, surówki i sałatki)	[kolokwium, fartuch]

8	08.05.2026	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaka	[kolokwium, fartuch]
9	15.05.2026	Kuchnia mikrofalowa	[kolokwium, fartuch]
10	22.05.2026	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw	[kolokwium, fartuch]
11	29.05.2026	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej	[kolokwium, fartuch]
12	05.06.2026	Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw	[kolokwium, fartuch]
13	12.06.2026	Organizacja produkcji gastronomicznej	
14	19.06.2026	Technologia ciast o strukturze gąbczastej	[kolokwium, fartuch]
15	do odrobienia w ustalonym terminie z prowadzącym ćwiczenie	Technologia ciast o strukturze kruchej	[kolokwium, fartuch]