

Tytuł przedmiotu:	<i>Techniki i technologie w gastronomii i cateringu</i>		
Kierunek:	Gastronomia i hotelarstwo		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	zimowy		
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	8.00-11.00		
Sala:	HP7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	05.10.2025	Wprowadzenie: podział na zespoły opracowujące projekty kart menu, zgłoszenie rodzaju kuchni/temat przewodni kuchni, określenie charakteru zakładu gastronomicznego, lokalizacja, rozpoczęcie pracy nad menu. Charakterystyka wybranych technik i technologii w gastronomii: obróbki niskotemperaturowe, sous vide, delta T, techniki krojenia.	fartuch
2	19.10.2025	Charakterystyka wybranych technik i technologii w gastronomii: techniki napowietrzania pian, kremów, stopnie wysmażenia, flambirowanie, deglasowanie.	fartuch
3	09.11.2025	Charakterystyka wybranych technik i technologii w gastronomii: odroczony wypiek.	fartuch
4	23.11.2025	Charakterystyka wybranych technik i technologii w gastronomii: kiszonki w gastronomii. Prezentacja wstępna opracowanego menu: wskazanie receptur, koszt surowców, wstępna wycena porcji.	fartuch

5	07.12.2025	Produkcja wybranych dań z opracowywanego menu – przystawki, sałatki, zupy: dobór formy prezentacji, dokumentacja fotograficzna dania wewnętrzna i zewnętrzna, weryfikacja ilościowa surowców (ważenie składników w trakcie produkcji oraz po dobraniu formy prezentacji), wycena główna porcji.	<i>fartuch</i>
6	21.12.2025	Produkcja wybranych dań z opracowywanego menu – dania główne, pasty, desery: dobór formy prezentacji, dokumentacja fotograficzna dania wewnętrzna i zewnętrzna, weryfikacja ilościowa surowców (ważenie składników w trakcie produkcji oraz po dobraniu formy prezentacji), wycena główna porcji.	<i>fartuch</i>
7	18.01.2026	Organizacja produkcji cateringowej: techniki i technologie w cateringu, transport potraw w formie schłodzonej i gotowej do serwowania, restytucja potraw. Prezentacja projektów. Kolokwium zaliczeniowe.	<i>fartuch, Prezentacja projektów. Kolokwium zaliczeniowe.</i>