

Przedmiot:	Ćwiczenia gastronomiczne				Kod:
Kierunek:	Turystyka i rekreacja				Semestr: 1-5
Specjalność:	HG				Tryby: S
Liczba godzin / semestr: 90/0					Punkty ECTS: 0
Wykłady: 90/0	Ćwiczenia:	Laboratoria:	Projekty:	Seminaria:	

Wykładowca: Zbigniew Bajon

Katedra: Hotelarstwa i Gastronomii
e-mail: wshig@wshig.poznan.pl

Miejsce przedmiotu w programie studiów:
przedmiot specjalizacyjny

Cel kształcenia:

Celem ćwiczeń gastronomicznych jest przede wszystkim przygotowanie studentów do kierowania pracą innych, wykształcenie umiejętności pracy i współpracy w zespole, wyrabianie poczucia odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację realizacji zadań. Studenci powinni również dokładnie poznać zarządzenia i przepisy BHP, HACCP, P-POŻ.

Opis przedmiotu:

Organizacja zakładu gastronomicznego – obsługa konsumenta.
Organizacja pracy kelnerów, organizacja pracy w barach restauracyjnych.
Organizacja i technika obsługi konsumenta: podawanie zakąsek zimnych, podawanie zakąsek gorących, podawanie zup, podawanie drugich dań, podawanie deserów, podawanie śniadań.
Organizacja przyjęć okolicznościowych: uczestniczenie w przyjmowaniu zamówień na organizację przyjęcia, uczestniczenie w ustalaniu menu na przyjęcie.
Uczestniczenie w sporządzaniu ofert handlowych.
Uczestniczenie w rozliczaniu zleconych imprez okolicznościowych.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia

Metody oceny:

zaliczenie z praktycznej części obsługi

Bibliografia:

1. Lempka A., Produkty spożywcze. PWE Warszawa 1985.
2. Świdorski F. (red.), Towaroznawstwo żywności przetworzonej, SGGW, Warszawa 1999.
3. Magoń W., Owoce i warzywa z importu, CRS, Warszawa 1972.
4. Żeromski Z., Sery, WNT, Warszawa 1979.
5. Melchior H., Kastner H., Przyprawy, WNT, Warszawa 1978. Miklaszewski S. (red.),