

## Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

### **Temat: Zakąski z różnych surowców.**

Kontynuujemy temat zakąsek z różnych surowców temat był długi więc będzie trwał przez dwie jednostki lekcyjne proszę skupić się na sałatkach warstwowych oraz koktajlach zdjęcia koktajli często pojawiają się w testach egzaminacyjnych, podawane są w pucharkach do Martini, półmiskach lub szklankach do whisky rysunki w podręczniku znajdują się na stronie 312. Proszę przepisać zakąski z surowców skrobiowych zwrócić uwagę na kulebiaki będziemy go omawiać przy kuchniach regionalnych i zagranicznych. Proszę zwrócić uwagę na słownictwo vol-au-vent dotyczące pasztetów na gorąco to określenie z języka francuskiego też często pojawia się w testach... do zapamiętania.

### **Temat: kanapki jako przykład zakąsek.**

Temat znajduje się na 314 stronie w podręczniku części drugiej, dotyczy jednej z najpopularniejszych zakąsek na świecie- kanapek. Proszę napisać etapy sporządzania kanapek, oraz podział jak je dzielimy: na popularne, dekoracyjne, tartinki, tortowe oraz koreczki. Proszę również w kilku zdaniach opisać każdy podział tych kanapek Jaka jest gramatura Jakie są kształty i dodatki. Zdjęcia przykładowych kanapek znajdują się na stronie 315 oraz 316.

### **Temat: Powtórzenie wiadomości z rozdziału 8 zakąski zimne i gorące.**

Skończyliśmy rozdział 8 dotyczący zakąsek proszę sobie go dokładnie przeczytać i wymyśleć trzy pytania. Tradycyjnie odpowiadamy na swoje pytania oraz na pytanie swoich kolegów i odsyłamy mi odpowiedzi zdalnie na maila, gdyby okazało się, że niektóre pytania się powtarzają zastąpię je swoimi. Powtórzenie jest również na ocenę. Proponuję stworzyć grupę na Messengerze i tam umieszczać pytania.

### **Temat: Wiadomości ogólne o deserach.**

Proszę napisać o jakim smaku są desery, kiedy je podajemy, czy mogą być daniem głównym oraz podstawowe surowce do ich produkcji. Proszę przepisać tabelę 9.1. podział deserów do zeszytu. Proszę nie przepisywać tabeli 9.2 tylko dokładnie ją sobie przeczytać Jaka jest gramatura poszczególnych deserów. Proszę zwrócić uwagę na sosy do deserów z podziałem na sosy gorące i zimne. Zapamiętać sos szodonowy pojawił się kilka razy w testach sposób wykonania jest na stronie 321.

### **Temat: dekorowanie deserów.**

Temat przewidziany na dwie lekcje. Proszę sobie dokładnie wypisać składniki dekoracyjne, które używamy do dekorowania deserów a następnie zasady przygotowania owoców do dekoracji, jakiego rodzaju owoce stosujemy i po jakiej obróbce. Na następnej lekcji dokończymy temat omawiając: bezy, czekoladę, Co oznacza pojęcie temperowania czekolady? oraz Co to jest Kornet i masa cygaretkowa?

## Podstawy żywienia i gastronomii

### **Temat: dieta bezlaktozowa.**

Temat jest obszerny znajduje się w nim wiele pojęć, które pojawiają się w testach egzaminacyjnych. Proszę napisać, co to jest nietolerancja laktozy? Przypominamy sobie, co to jest laktoza?... cukier mleczny tak naprawdę dwucukier zbudowany z jednej cząsteczki glukozy i jednej cząsteczki galaktozy.

Proszę zwrócić uwagę na termin laktazy enzymu umożliwiającego rozkład laktozy do cukrów prostych glukozy i galaktozy. Proszę opisać 2 zaburzenia spowodowane nie produkowaniem laktazy czyli hipolaktazja i alaktazja. Proszę sobie przeczytać informacje z tabeli 11.3.

### Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

#### **Temat: Obróbka wstępna owoców.**

Do tej grupy urządzeń należą dwa sprzęty: wyciskarka oraz sokowirówka proszę się skupić na cechach wspólnych oraz na różnicach między tymi urządzeniami. Zastanowić się, które jest waszym zdaniem lepsze? niżej podaje link do przykładowych urządzeń, aby zobaczyć je w działaniu.

Porównanie wyciskarki i sokowirówki wady i zalety

<https://m.youtube.com/watch?v=YVh7U4wNO8Y>

### Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii

#### **Temat: zdefiniowanie pojęcia zarządzania zasobami ludzkimi.**

Proszę napisać Co oznacza zarządzanie zasobami ludzkimi jak to rozumiecie? Do zeszytu przepisać elementy zarządzania zasobami ludzkimi to są te kropeczki z 44 strony w podręczniku.

Proszę zwrócić uwagę na pojęcia układ zbiorowy oraz regulamin pracy.