

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.

Temat zakąski z ryb surowych.

Temat dotyczący zakąsek z ryb jest dosyć obszernym tematem zaczyna się od strony 297 do strony 304 podzieliłem go na zakąski dzieląc je ze względu na obróbkę. Pierwszy temat dotyczy zakąsek z ryb surowych, a więc sushi, tatare, filetów marynowanych, pescaccio (proszę krótko opisać te zakąski zwrócić uwagę na rysunki i zdjęcia dotyczące sushi te zdjęcia były na teście egzaminacyjnym).

Temat zakąski z ryb gotowanych.

Proszę napisać asortyment zakąsek z ryb gotowanych a więc ryby w galarecie, galaretki rybne, ryby faszerowane, ryby w sosach i krótko je opisać. Pojęcie do zapamiętania **tablerowanie czyli mieszanie wyrobienie do jednorodnej masy** pojawia się kilkakrotnie w testach egzaminacyjnych. Proszę zwrócić uwagę na pojęcie **majonezików**.

Temat zakąski z ryb smażonych.

Do asortymentu należą ryby smażone panierowane lub saute. Polewane następnie sosy

Temat zakąski z ryb wędzonych.

Przy rybach wędzonych Proszę zwrócić uwagę na podanie ryby w róże, rulony, kielichy. Mamy tutaj również przypomnienie o kawiorze jak go podawać? dlaczego nie stosować łyżeczek metalowych oraz Co podać do kawioru?

Temat zakąski z różnych surowców.

Następny długi temat znajdujący się na stronie 304 do 313 w podręczniku. Będzie on podzielony na dwie godziny lekcyjne. Proszę przeczytać sobie cały temat przyjrzeć się dokładnie zdjęciom, ponieważ często znajdują się one w testach egzaminacyjnych, gdzie trzeba podać nazwę lub zastosowaną obróbkę. Proszę opisać co to jest półmisek szwedzki, terriny w ramach przypomnienia bo to omawialiśmy już wcześniej przy rybach, suflety, musy. W przyszłym tygodniu dokończymy temat omawiający sałatki, koktajle, zakąski z surowców skrobiowych

Godzina poświęcona na rozwiązywanie testów: wybieramy następny w kolejności ze strony www.kwalifikacjewzawodzie.pl (wasza kwalifikacja to hgt02, ale ze względu na małą ilość testów rozwiązujemy najpierw t.6 i tg.7) postępujemy jak na lekcji rozwiązujemy sprawdzamy wynik. Googlujemy błędne odpowiedzi i słowa których nie rozumiemy następnie rozwiązujemy jeszcze raz jeśli to możliwe, Poproszę o nadesłanie wyników jakie osiągnęliście podczas rozwiązywania za pierwszym i drugim razem. Jeden test, dla szybciej pracujących mogą być dwa, ale decyzja należy do Was.

Podstawy żywienia i gastronomii

Temat Charakterystyka i rodzaje diet leczniczych. (2 godz.)

Temat znajduje się w podręczniku część 2 na stronie 412. Proszę opisać dietę wysokobiałkową, niskobiałkową, niskotłuszczową z ograniczeniem błonnika, niskowęglowodanową, niskokaloryczną, bogatoresztkową, o zwiększonej zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych, oszczędzającą z ograniczeniem substancji pobudzających, niskosodową, z modyfikacjami konsystencji płynna lub papkowa tak lejkowate. Bazą do sporządzenia notatki jest tabela 11.2 diety lecznicze. Notatka może być w formie tabeli takiej jak w podręczniku.

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Temat Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw.

Proszę przeczytać informacje zawarte na stronie 230 dotyczące obróbki wstępnej. Jest to przypomnienie tego co mieliśmy na technologii tutaj obróbka wstępna ukazana jest pod kątem wykorzystania urządzeń i maszyn . Temat właściwy znajduje się na stronie 231 Proszę opisać maszyny i urządzenia wykorzystywane do obróbki wstępnej warzyw (płuczki, płuczko-obieraczki, obieraczki, krajalnice, maszyny do rozdrabniania warzyw) oraz zwrócić uwagę na zdjęcia ponieważ często pojawiają się w testach egzaminacyjnych.

Podstawy działalności gospodarczej gastronomii

Temat Struktura biznesplanu.

Temat znajduje się na stronie 138 w podręczniku. Proszę przepisać 9 punktów oraz krótko je opisać.

1. Elementy wprowadzające i uzupełniające
2. Charakterystyka firmy
3. Produkt
4. Rynek
5. Konkurencja
6. Sprzedaż i marketing
7. Zarządzanie i personel
8. Proces wytwarzania
9. Analiza finansowa

Jeśli będą jakieś problemy proszę pisać na maila j.daraz@mos4.elodz.edu.pl lub kontaktować się telefonicznie numer telefonu podam mailowo.

Powodzenia pozdrawiam 😊