

Zadanie:1

Zastanów się w jaki sposób możesz zadbać o ochronę środowiska podczas zajęć w pracowni gastronomicznej. Zapisz 4 propozycje:

1.
2.
3.
4.

Zadanie:2

Dobierz sposób rozdrabniania warzyw do potraw:

WARZYWO	POTRAWA	SPOSÓB ROZDRABNIANIA
ZIEMNIAKI	ZUPA	
	SAŁATKA	
	ZAPIEKANKA	
MARCHEW	ZUPA	
	ZUPA KREM	
	DODATEK DO II DANIA	
CEBULA	SAŁATKA	

Zadanie praktyczne

Przygotuj potrawę zgodnie z podaną niżej recepturą. Wykonaj zdjęcie komórką i prześlij.

SURÓWKA Z MARCHEWKI

SUROWIEC	SPOSÓB WYKONANIA
Marchew 350g 1jabłko Sok z cytryny Olej Cukier do smaku Sól	Marchewkę i jabłko umyj, obierz. Marchewkę zetrzyj na tarce o drobnych oczkach, Jabłko na grubych oczkach. Dodaj sok z cytryny, cukier, olej, sól. Dokładnie wymieszaj. Wyłóż na talerzyk. <hr/> Zrób zdjęcie i wyślij razem z kartą pracy

*Dziękuję,
pozdrawiam
Anna Misztela*

Zadanie:1

Obejrzyj film

<https://www.youtube.com/watch?v=Ju6dgs700Y0&t=7s>

Po obejrzeniu filmu odpowiedz na poniższe pytania:

a) Wymień etapy obróbki wstępnej:

a) brudnej.....

b) czystej.....

c) cieplnej.....

Celem obróbki wstępnej czystej jest:

.....
.....

Zadanie:2

Jakimi zasadami będziesz kierować się podczas obróbki wstępnej?

a) warzywa należy umyć (kiedy?).....

b) obierać należy (jak?).....

c) obrane warzywa i owoce płukać (jak?).....

d) obranych warzy i owoców nie wolno przetrzymywać (gdzie?)

.....

e) rozdrobnione warzywa i owoce należy zabezpieczyć (przed czym?)

.....

f) do obróbki warzyw i owoców należy używać tylko narzędzi *jakich?)

.....

Zadanie: 1

Zastanów się w jaki sposób możesz zadbać o ochronę środowiska podczas zajęć w pracowni gastronomicznej. Zapisz 4 propozycje:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

Zadanie:2

Dobierz sposób rozdrabniania warzyw do potraw:

WARZYWO	POTRAWA	SPOSÓB ROZDRABNIANIA
ZIEMNIAKI	ZUPA	
	SAŁATKA	
	ZAPIEKANKA	
MARCHEW	ZUPA	
	ZUPA KREM	
	DODATEK DO II DANIA	
CEBULA	SAŁATKA	

Zadanie praktyczne

Przygotuj potrawę zgodnie z podaną niżej recepturą. Wykonaj zdjęcie komórką i prześlij.

SURÓWKA Z MARCHEWKI

SUROWIEC	SPOSÓB WYKONANIA
Marchew 350g 1jabłko Sok z cytryny Olej Cukier do smaku Sól	Marchewkę i jabłko umyj, obierz. Marchewkę zetrzyj na tarce o drobnych oczkach, Jabłko na grubych oczkach. Dodaj sok z cytryny, cukier, olej, sól. Dokładnie wymieszaj. Wyłóż na talerzyk. Zrób zdjęcie.

*Dziękuję,
pozdrawiam
Anna Misztela*

Zadanie:1

Obejrzyj film

<https://www.youtube.com/watch?v=Ju6dgs700Y0&t=7s>

Po obejrzeniu filmu odpowiedz na poniższe pytania:

a) Wymień etapy obróbki wstępnej:

a) brudnej.....

b) czystej.....

c) cieplnej.....

Celem obróbki wstępnej czystej jest:

.....
.....

Zadanie:2

Jakimi zasadami będziesz kierować się podczas obróbki wstępnej?

g) warzywa należy umyć (kiedy?).....

h) obierać należy (jak?).....

i) obrane warzywa i owoce płukać (jak?).....

j) obranych warzy i owoców nie wolno przetrzymywać (gdzie?)

.....

k) rozdrobnione warzywa i owoce należy zabezpieczyć (przed czym?)

.....

l) do obróbki warzyw i owoców należy używać tylko narzędzi *jakich?)

.....

Zadanie:1

Zastanów się w jaki sposób możesz zadbać o ochronę środowiska podczas zajęć w pracowni gastronomicznej. Zapisz 4 propozycje:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

Zadanie:2

HACCP oznacza: analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. Uzupełnij brakujące pola:

- GHP- dobra.....
- GMP- dobra.....
- Deski czerwonej używa się do.....
- Deski białej używa się do.....
- Deski zielonej używa się do.....
- Deski niebieskiej używa się do.....
- Deski brązowej używa się do.....

Zadanie:3

Podaj 4 przykłady zagrożeń mikrobiologicznych w kuchni:

.....
.....

Zadanie praktyczne

Przygotuj potrawę zgodnie z podaną recepturą:

MARCHEW GLAZUROWANA

NORMATYW	SPOSÓB WYKONANIA
Marchew 4sztuki Cukier do smaku Mąka 1-2łyżki Sól Masło 1-2łyżki woda	Marchewkę umyć, obrać, pokroić w kostkę. Na gotującą się wodę z masłem wrzucić marchewę, gotować do miękkości. Kiedy marchewka się ugotuje oprószyć ją mąką, ale trzeba uważać aby mąka oprószyła tylko marchewkę i lekko ją zagęściła. Całość wyłączyć. Oprószyć solą, pieprzem. <hr/> Napisz w jakim celu do marchewki dodaje się masło..... Z czym podasz marchewkę? Podaj 3 przykłady..... Zrób zdjęcie potrawie i wyślij je wraz z kartą pracy.

*Dziękuję,
pozdrawiam
Anna Misztela*

Zadanie:1

Wymień zboża, z których produkuje się mąkę:

- a).....
- b).....
- c).....
- d).....
- e).....

Zadanie:2

W jakim celu przesiewa się mąkę?

.....
.....

Wymień białka mąki?

- a).....
- b).....

Zadanie 3:

Wymień ciasta zarabiane w naczyniu

.....
.....

Zadanie 4:

Wymień ciasta zarabiane na stolnicy

.....
.....

Zadanie5:

Wymień wyroby z ciasta ziemniaczanego

.....
.....
.....

Zadanie 6:

Wymień właściwości jaj:

- a) spulchniające
- b)
- c)
- d)
- e)

Zadanie 7:

Pierogi leniwe sporządza się z:

.....
.....

ZAPAMIĘTAJ !

Bardzo duże niebezpieczeństwo w przypadku jaj stanowi skażenie mikrobiologiczne pałeczkami Salmonella, dlatego przed użyciem ich do produkcji należy je wymyć, sparzyć skorupkę lub naświetlić promieniami UV. Należy też pamiętać, że jaja powinny być przechowywane z dala od takich produktów jak mięso, wędliny, tłuszcze, mleko, pieczywo ze względu na możliwość zakażenia tych produktów Salmonella.

Na zakończenie lekcji obejrzyj film

<https://www.youtube.com/watch?v=fii3rimGpdw>

2b_pracownia gastronomiczna_Pania_Misztela_Lekcja5-8

Zadanie:1

Zastanów się w jaki sposób możesz zadbać o ochronę środowiska podczas zajęć w pracowni gastronomicznej. Zapisz 4 propozycje:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

Zadanie:2

HACCP oznacza: analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. Uzupełnij brakujące pola:

- GHP- dobra.....
- GMP- dobra.....
- Deski czerwonej używa się do.....
- Deski białej używa się do.....
- Deski zielonej używa się do.....
- Deski niebieskiej używa się do.....
- Deski brązowej używa się do.....

Zadanie:3

Podaj 4 przykłady zagrożeń mikrobiologicznych w kuchni:

.....
.....

Zadanie praktyczne

Przygotuj potrawę zgodnie z podaną recepturą:

MARCHEW GLAZUROWANA

NORMATYW	SPOSÓB WYKONANIA
Marchew 4sztuki Cukier do smaku Mąka 1-2łyżki Sól Masło 1-2łyżki woda	Marchewkę umyć, obrać, pokroić w kostkę. Na gotującą się wodę z masłem wrzucić marchewę, gotować do miękkości. Kiedy marchewka się ugotuje oprószyć ją mąką, ale trzeba uważać aby mąka oprószyła tylko marchewkę i lekko ją zagaściła. Całość wyłączyć. Oprószyć solą, pieprzem. <hr/> Napisz w jakim celu do marchewki dodaje się masło..... Z czym podasz marchewkę? Podaj 3 przykłady..... Zrób zdjęcie potrawie i wyślij je wraz z kartą pracy.

*Dziękuję,
pozdrawiam
Anna Misztela*

Zadanie:1

Wymień zboża, z których produkuje się mąkę:

- a).....
- b).....
- c).....
- d).....
- e).....

Zadanie:2

W jakim celu przesiewa się mąkę?

.....
.....

Wymień białka mąki?

- a).....
- b).....

Zadanie 3:

Wymień ciasta zarabiane w naczyniu

.....
.....

Zadanie 4:

Wymień ciasta zarabiane na stolnicy

.....
.....

Zadanie5:

Wymień wyroby z ciasta ziemniaczanego

.....
.....
.....

Zadanie 6:

Wymień właściwości jaj:

- f) spulchniające
- g)
- h)
- i)
- j)

Zadanie 7:

Pierogi leniwe sporządza się z:

.....
.....

ZAPAMIĘTAJ !

Bardzo duże niebezpieczeństwo w przypadku jaj stanowi skażenie mikrobiologiczne pałeczkami Salmonella, dlatego przed użyciem ich do produkcji należy je wymyć, sparzyć skorupkę lub naświetlić promieniami UV. Należy też pamiętać, że jaja powinny być przechowywane z dala od takich produktów jak mięso, wędliny, tłuszcze, mleko, pieczywo ze względu na możliwość zakażenia tych produktów Salmonella.

Na zakończenie lekcji obejrzyj film

<https://www.youtube.com/watch?v=fii3rimGpdw>

Zadanie:1

Zastanów się w jaki sposób możesz zadbać o ochronę środowiska podczas zajęć w pracowni gastronomicznej. Zapisz 4 propozycje:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

Zadanie:2

a)Wyszukaj recepturę na kapustę zasmażaną. .

b)Jak gotujemy warzywa kapustne?

c)Czym zakwaszamy czerwoną kapustę?

Odpowiedzi zapisz poniżej

Zadanie praktyczne

Przygotuj potrawę zgodnie z podaną niżej recepturą.

NORMATYW SUROWCOWY	SPOSÓB WYKONANIA
2 jajka Mąka pszenna 60-80g	Jajka umyć, sprawdzić ich świeżość, wbić do naczynia, rozbełtać. Dodać szczyptę soli i mąkę. Wymieszać dokładnie, tak aby nie było grudek. Zagotować wodę. Cieńką strugą wlewać ciasto na wrzątek, cały czas delikatnie mieszając. Po wlaniu całej porcji ciasta gotować jeszcze przez minutę. <hr/> Podaj propozycję podania klusek lanych. Zrób zdjęcie i wyślij ją wraz z kartą pracy.

Dziękuję,
pozdrawiam
Anna Misztela

3a_technologia gastronomiczna_Pania_Misztela_Lekcja2

Zadanie:1

Na początek zajęć obejrzyj film”

<https://www.youtube.com/watch?v=o6DdsxY--as>

Po obejrzeniu filmu napisz surowce z jakich przygotowuje się kotlet devolay

.....
.....
.....

Zadanie 2

Wypełnij tabelkę

ZIARNKOWE	Jablka, gruszki, pigwy,
PESTKOWE	
JAGODOWE	
POŁUDNIOWE	
SUCHE	
DZIKO ROSNĄCE	

Zadanie 3:

Odpowiedz w zeszycie na następujące pytanie:

Niektóre owoce zawierają enzymy zmniejszające zestalanie galaretki. Wymień te owoce?:

- a) an.....
- b) f.....
- c) k.....
- d) p.....

Zadanie 5

Wymień przetwory mleczne:

- a) mleko:.....
 - b) koncentraty mleczne.....
 - c) Napoje fermentowane.....
 - d) Śmietana.....
 - e) Śmietanka.....
 - f) Sery.....
-

Zadanie

Rozwiąż test z 2017 roku

<https://arkusze.pl/zawodowy/t06-2017-styczen-egzamin-zawodowy-pisemny.pdf>

Odpowiedzi zaznacz na zeszycie.

*Dziękuję,
pozdrawiam
Anna Misztela*