

KLASA 3m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

27-30.IV.2020

KOCHANI

Nadal mamy zdalną nauką, ale i potwierdzony termin egzaminów zawodowych – na chwilę obecną bez zmian. Przypominam o testach powtórzeniowych z klasy pierwszej i drugiej (procesy technologiczne łączą w całość *technologia wyposażenia* i *procesy technologiczne*).

Test napiszecie przy pomocy komputera, laptopa, smartfona czy tabletu z dostępem do Internetu, ale szczegółowe informacje wraz z kodami dostępu w odpowiednim czasie. Wcześniej w podobny sposób napiszecie prace klasową z wiedzy o napojach.

Teraz bieżące lekcje:

Wtorek *Zasady podawania wódek oraz ich dobór do określonych potraw. Drinki.*

Przy tym temacie należy zwrócić uwagę na:

- temperaturę serwowania wódek
- właściwy dobór wódek do potraw
- kieliszki do podawania wódek
- czym są drinki
- naczynia do podawania najbardziej popularnych drinków

Tym tematem kończymy dział napoje zimne, gorące i alkoholowe .

5-go maja 2020 na Waszej lekcji *Procesów* napiszecie zdalnie pracę klasową. Proszę w tym czasie być w domu mając dostęp do komputera lub smartfona (11⁵⁰ – 12³⁰). Instrukcja będzie dostępna w przeddzień na stronie szkoły w zakładce e-nauka.

Poniedziałek lub **czwartek**

Indywidualnie każdy z Was wykonuje kolejne zadanie egzaminacyjne. Zdjęcie wydanych dwóch porcji potrawy oraz część opisową przysyłacie do wtorku 05.05.2020 do godz. 11⁵⁰. W części opisowej tym razem zabawicie się w egzaminatora i do każdego rezultatu napiszecie kryteria oceny Waszej pracy (4 rezultaty + przebieg procesu produkcji potraw), np. przy ocenie przebiegu produkcji możecie napisać kryterium

- czy uczeń sprawdził świeżość jaj

a przy wyeksponowaniu potraw

- czy kisiel był podany w małej salaterce lub kompotierce

Do 1, 2 i 3 rezultatu piszecie po **trzy** kryteria, do 4 – **pięć**, a do przebiegu procesu produkcji **siedem**.

Potrawa jest bardzo smaczna 😊

Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami wykonaj 2 zestawy potraw składających się z duszonych warzyw z kaszą jęczmienną i jajami poszetowymi oraz kisielu malinowego.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce i półprodukty odmierzone i odważone zgodnie z recepturą.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową i wyporcuj tak, aby każda porcja zawierała gorące warzywa z kaszą jęczmienną i jajo poszetowe oraz schłodzony kisiel.

Podaj do potraw sztucce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ich ekspedycji.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy.

Receptury na 2 porcje

Duszone warzywa z kaszą jęczmienną i jajami poszetowymi		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość w g	<ol style="list-style-type: none">1. Ugotuj kaszę na sypko.2. Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw.3. Pokrój cebulę w piórka a pieczarki w kostkę porównywalnej wielkości. Podduś na oleju.4. Dodaj fasolkę szparagową i duś do jej miękkości.5. Warzywa wymieszaj z ugotowaną kaszą i startym serem, dopraw do smaku.6. Ugotuj jaja poszetowe w wodzie z octem (ok. 3 min.).7. Warzywa z kaszą wyporcuj na dwie porównywalnej wielkości porcje.8. Umieść na środku każdej porcji jajo poszetowe.9. Posyp drobno posiekaną natką pietruszki.
Kasza jęczmienna perłowa	70	
Pieczarki	150	
Fasolka szparagowa mrożona krojona	100	
Cebula	80	
Olej	30	
Ser żółty starty	20	
Jaja	2 szt.	
Ocet spirytusowy	20	
Sól, pieprz czarny mielony, czosnek granulowany	do smaku	
Natka pietruszki	do dekoracji	

Kisiel malinowy		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość w g	<ol style="list-style-type: none">1. Przeprowadź obróbkę wstępną malin i ugotuj je w ¼ ilości wody.2. Ugotowane maliny przetrzyj przez sito.3. Do przecieru dodaj cukier i wymieszaj.4. Z pozostałej wody i mąki ziemniaczanej sporządź zawiesinę i zagęść kisiel.5. Wyporcujowany na dwie porównywalnej wielkości porcje kisiel, podaj udekorowany jogurtem i listkami mięty.
Maliny świeże lub mrożone	150	
Cukier kryształ	35	
Mąka ziemniaczana	35	
Woda	400	
Jogurt gęsty do dekoracji	2 łyżki	
Liście świeżej mięty do dekoracji	4 szt.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- duszone warzywa z kaszą jęczmienną,
- jaja poszetowe,
- kisiel malinowy,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.