

Temat: Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów-projekt

I. Wykonajcie dania zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym zgodnie z etapami:

1. Przygotowanie surowców (odważanie składników, obróbka wstępna)
2. Sporządzenie potrawy
3. Dobranie właściwych naczyń i wyporcjowanie potrawy
4. Sfotografowanie dania
5. Dokonanie oceny organoleptycznej dania zgodnie z kryteriami zamieszczonymi w kolejnym pliku pt. Zasady oceniania (koniecznie zwróćcie na nie uwagę !!!)
6. Sporządzenie opisu wszystkich wykonanych czynności niezbędnych do wykonania zadania ze zwróceniem uwagi na zachowane zasady BHP w czasie pracy

Zdjęcie i opis przygotowanego zestawu proszę przesłać do **22 maja 2020r.** do nauczyciela prowadzącego zajęcia.

II. Zadanie do 25.05.2020r (jeśli jeszcze nie wykonałeś) nagraj krótki filmik (do 3 min) na temat dowolnego warzywa.

1. Warzywa nie mogą się powtarzać, więc kontaktujcie się między sobą, kto, jakie wybrał.
2. W filmiku proszę zaprezentować:
 - Wygląd wybranego warzywa (np. zdjęcie)
 - Właściwości
 - Znaczenie żywieniowe
 - Zastosowanie w gastronomii
 - Ciekawostki
3. Zadanie proszę przysyłać na messenger lub e-mail do nauczyciela prowadzącego zajęcia.