Opracuj w formie prezentacji wyczerpującej temat. Zaliczenie projektu odbędzie się w po zakończeniu praktyk w formie zaprezentowania swojego opracowania na zajęciach praktycznych , na forum klasy. Ocenie podlegać będzie forma opracowania zadania, forma prezentacji, znajomość materiału obejmującego temat opracowania, użyte określenia oraz umiejętność udzielenia odpowiedzi na pytania związane z opracowaniem.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| lp | Temat do opracowania | Wskazówki |
| 1 | Opracuj schematy blokowe dla ciast zarabianych w naczyniu, | Schematy blokowe dla klusek lanych, klusek kładzionych, klusek francuskich, klusek półfrancuskich, klusek parzonych, naleśników |
| 2 | Opracuj schematy blokowe dla ciast wyrabianych na stolnicy. |  Schematy blokowe dla makaronów, zacierek, klusek krajanych, pierogów, uszek, kołdunów |
| 3 | Opracuj podział półtuszy wołowej na elementy zasadnicze. Podaj po dwa przykłady potraw z zastosowaniem mięs z każdego elementu. | Podział półtuszy z opisem każdego elementu i możliwościami zastosowania, przykłady potraw ze sposobem wykonania, z zastosowaniem mięs z każdego elementu |
| 4 |  Opracuj podział półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze. Podaj po dwa przykłady potraw z każdego elementu. | Podział półtuszy z opisem każdego elementu i możliwościami zastosowania, przykłady potraw ze sposobem wykonania, z zastosowaniem mięs z każdego elementu |
| 5 | Przegląd kasz, wartość pokarmowa poszczególnych rodzajów, zastosowanie w technologii gastronomicznej. | Asortyment kasz wytworzonych z każdego rodzaju zboża, wartość odżywcza, zastosowanie. |