**Klasa 3 a**

**Nauczyciel: mgr inż. Marta Grabowska**

W przypadku pytań jestem dostępna pod adresem n.m.grabowska@ptz.edu.pl i numerem telefonicznym, który jest Wam znany.

 Data realizacji: 28.10.2020 roku

Liczba godzin: 5

 **Przedmiot: Procesy technologiczne w gastronomii.**

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Sporządzanie potraw kuchni śląskiej.**

1.Analiza kuchni regionu śląskiego

2.Rodzaje i cechy charakterystyczne potraw kuchni śląskiej

Polecenia:

1.Obejrzyj filmiki z przesłanymi linkami i wykonaj:

1.Wybierz dowolną potrawę kuchni śląskiej, sporządź i prześlij zdjęcie.

2.Wykonaj schemat blokowy, recepturę wybranej przez siebie potrawy.

Proszę sporządzić notatkę w zeszycie przedmiotowym oraz przesłać na adres mailowy zadania z polecenia do dnia 03.11.2020 roku, godz.15.00.

Prace odesłane po tym terminie, będą ocenione na stopień niedostateczny.

 Do opracowania wykorzystaj podręcznik przedmiotowy i linki filmików:

Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, WSiP, część 2, srt.142 -144

<https://www.youtube.com/watch?v=CGjL1xV4zjY>

<https://www.youtube.com/watch?v=X6gjwuhWdyk>

<https://www.youtube.com/watch?v=xQXm923fbsY>