

Rozkład materiału na rok szkolny 2011/2012

Przedmiot: Technologia gastronomiczna

Zawód: Technik organizacji usług gastronomicznych

Klasa: III

Ilość godzin tygodniowo: 7 (po 4 i 3)

Ilość tygodni 32

Ilość godzin do realizacji: 224

Podręcznik „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” M. Konarzewska

Dział I -2 godziny „Wiadomości wstępne”

Lp.	Temat
1	Zapoznanie z planem nauczania przedmiotu „technologia gastronomiczna” w klasie trzeciej.
2	Przepisy bhp, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
Dział II – 20 godziny „Sporządzanie podstawowego asortymentu zup i sosów”	
3	Podział zup oraz znaczenie zup w żywieniu człowieka.
4	Omówienie etapów sporządzania zup.
5	Techniki zagęszczania zup.
6	Asortyment zup
7-9	Zupy kuchni polskiej i kuchni świata.
10	Przegląd zup kremów, zup mlecznych i zup zimnych.
11-12	Sporządzanie zup kremów.
13	Techniki zagęszczania potraw.
14	Podział sosów gorących.
15-16	Sporządzanie sosów.
17	Podział sosów zimnych.
18	Normatywy surowcowe sosów.
19-20	Sporządzanie sosów zimnych.
21	Sprawdzenie wiadomości o zupach i sosach.
Dział III –95 godzin „Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza”	
22	Charakterystyka i podział mięsa zwierząt rzeźnych.
23	Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa zwierząt rzeźnych.
24	Części i elementy zasadnicze wieprzowiny.
25	Części i elementy zasadnicze wołowiny.
26	Części i elementy zasadnicze cielęciny.
27	Części i elementy zasadnicze baraniny.
28	Powtórzenie wiadomości o mięsie zwierząt rzeźnych.
29	Obróbka wstępna mięs zwierząt rzeźnych.
30	Przegląd potraw gotowanych z mięs zwierząt rzeźnych.
31	Potrawy gotowane z mięsa zwierząt rzeźnych.
32	Sposoby wykańczania mięs przed smażeniem.
33-34	Potrawy smażone z mięsa zwierząt rzeźnych.
35	Proces duszenia mięsa zwierząt rzeźnych.
36-38	Potrawy z duszone zwierząt rzeźnych.
39	Proces pieczenia mięsa zwierząt rzeźnych.
40-43	Potrawy pieczone z mięsa zwierząt rzeźnych.
44-46	Asortyment potraw z mielonego mięsa zwierząt rzeźnych.
47-50	Potrawy kuchni świata z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych.
51	Powtórzenie wiadomości.
52	Charakterystyka i znaczenie dziczyzny w żywieniu.
53	Podział, skład chemiczny i wartość odżywcza podrobów.

54	Charakterystyka podrobów.
55	Asortyment potraw z podrobów.
56	Powtórzenie wiadomości o podrobach.
57	Podział, skład chemiczny i wartość odżywcza drobiu.
58	Obróbka wstępna drobiu.
59	Sposoby formowania tuszek drobiu.
60	Przegląd potraw gotowanych z mięsa drobiu.
61-63	Potrawy gotowane z mięsa drobiu.
64	Sposoby wykańczania mięsa drobiu przed smażeniem.
65-67	Potrawy smażone z mięsa drobiu.
68	Proces duszenia mięsa drobiu..
69-71	Drobiowe potrawy duszone.
72	Proces pieczenia mięsa drobiu.
73-76	Potrawy pieczone z mięsa drobiu.
77-80	Potrawy z drobiu i podrobów w kuchniach świata.
81	Powtórzenie wiadomości
82	Ryby - skład chemiczny i wartość odżywcza.
83	Ocena jakościowa surowca rybnego.
84	Podział ryb.
85	Skład chemiczny ryb oraz ich budowa.
86	Ocena świeżości ryb.
87	Obróbka wstępna ryb świeżych i śniętych.
88	Przetwory rybne i ich zastosowanie w gastronomii.
89	Gotowanie ryb.
90	Warunki smażenia ryb.
91-93	Potrawy z ryb smażonych.
94	Potrawy z ryb duszonych i pieczonych.
95	Potrawy z rybnej masy mielonej.
96-98	Sporządzanie potraw z ryb.
99-100	Potrawy ze śledzi.
101-104	Zastosowanie kulinarne ryb w kuchniach świata.
105	Powtórzenie wiadomości o rybach.
106	Podział owoców morza.
107	Skład chemiczny owoców morza.
108	Charakterystyka i zastosowanie skorupiaków.
109	Zasady prowadzenia obróbki wstępnej i cieplnej owoców morza.
110	Asortyment potraw z owoców morza.
111-113	Sporządzanie potraw z wykorzystaniem owoców morza.
114	Powtórzenie wiadomości o owocach morza.
Dział IV – 37godzin „Sporządzanie podstawowego asortymentu zakąsek”	
115	Klasyfikacja zakąsek.
116	Zasady sanitarne obowiązujące przy sporządzaniu zakąsek oraz warunki przechowywania dań garmazeryjnych.
117	Zasady: garniowania, porcjowania i podawania zakąsek zimnych.
118	Asortyment zakąsek zimnych i gorących.
119	Przegląd zakąsek z mięsa zwierząt rzeźnych.
120-122	Sporządzanie zakąsek z mięsa zwierząt rzeźnych.
123	Przegląd zakąsek z drobiu i podrobów.
124-126	Wykonanie przekąsek drobiowych.
127	Powtórzenie wiadomości.
128	Przegląd zakąsek rybnych i z owoców morza.
129-131	Sporządzanie zakąsek z ryb i owoców morza.
132	Podział kanapek.
133-135	Asortyment przekąsek coctailowych.
136-138	Salatki

139	Przegląd zakąsek warzywnych, serowych i jajecznych.
140-143	Sporządzanie zakąsek z warzyw, sera i jaj.
144	Zakąski z różnych surowców.
145-147	Sporządzanie przekąsek z różnych surowców.
148-150	Zakąski kuchni świata.
151	Powtórzenie wiadomości.
Dział V –60 godzin „Sporządzanie podstawowego asortymentu deserów i wyrobów ciastkarskich”	
152	Klasyfikacja ciast i wyrobów ciastkarskich.
153	Zastosowanie cukru w ciastkarstwie.
154	Kremy –zastosowanie w ciastkarstwie.
155	Masy -charakterystyka
156	Składniki ciast- charakterystyka.
157	Metody spulchniania ciast.
158	Piekarniki i piece cukiernicze-zasady obsługi.
159	Charakterystyka ciast kruchych i półkruchych.
160	Asortyment wyrobów z ciast kruchych i półkruchych.
161-164	Sporządzanie wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego.
165	Powtórzenie wiadomości.
166	Ciasto biszkoptowe-skład, metody produkcji.
167	Wyroby z ciasta biszkoptowego.
168-170	Sporządzanie wyrobów z ciasta biszkoptowego i ich wykańczanie.
171	Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe.
172	Wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.
173-175	Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.
176	Powtórzenie wiadomości.
177	Charakterystyka ciasta parzonego.
178	Asortyment wyrobów ptysiowych.
179-182	Wykonanie wyrobów z ciasta parzonego.
183	Charakterystyka ciasta drożdżowego.
184	Wyroby kulinarne z ciasta drożdżowego.
185-188	Sporządzanie ciasta drożdżowego, formowanie półproduktów i ich wypiek.
189	Charakterystyka ciasta francuskiego.
190	Asortyment wyrobów z ciasta francuskiego.
191-194	Sporządzanie ciasta francuskiego.
195	Ciasta piernikowe i zbijane.
196-198	Sporządzanie ciast piernikowych.
199	Powtórzenie wiadomości.
200	Klasyfikacja deserów.
201	Wartość odżywcza deserów i ich zastosowanie w żywieniu.
202	Desery z mąki, kasz i owoców niezestalone.
203	Desery zestalone na zimno.
204-207	Ciasteczka bankietowe-sporządzanie.
208	Desery zestalone na gorąco.
209-211	Sporządzanie deserów zestalanych na zimno i gorąco.
212	Desery mrożone
213-216	Torty
217-219	Desery kuchni świata
220-223	Testy egzaminacyjne
224	Podsumowanie całorocznej pracy