

GRUPA TŻU-A

4151/tz

Nieobecność na zajęciach Fruktus 2, Społem 2

1. Wymienić i opisać surowce stosowane do produkcji majonezu oraz opisać proces technologiczny produkcji majonezu (na przykładzie firmy Fruktus).
2. Wymienić i opisać surowce stosowane do produkcji wędlin i przetworów garmazeryjnych. W jaki sposób odbywa się magazynowanie tych surowców? (na przykładzie zakładu masarsko-garmazeryjnego Społem).

4152/tz

Nieobecność na zajęciach Fruktus 2

1. Wymienić i opisać surowce stosowane do produkcji majonezu. Opisać w jaki sposób bada się jakość surowców stosowanych do produkcji majonezu (na przykładzie firmy Fruktus).

GRUPA TŻU-B

4160/tz

Nieobecność na zajęciach Społem 2, Fruktus 2

1. Wymienić i opisać surowce stosowane do produkcji gołąbków, krokietów i pierogów. W jaki sposób odbywa się magazynowanie tych surowców? (na przykładzie zakładu masarsko-garmazeryjnego Społem).
2. Opisać proces technologiczny produkcji majonezu. Jakie parametry badane są w gotowym produkcie? (na przykładzie firmy Fruktus).

4144/tz

Nieobecność na zajęciach Wieluń 1

1. Co to jest układ funkcjonalny zakładu? Wymienić i opisać działy stanowiące układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego. Jakie maszyny, urządzenia, sprzęt znajdują się w działach, w których odbywa się przygotowywanie posiłków? (na przykładzie firmy Zielona Weranda).

4132/tz

Nieobecność na zajęciach Społem 1

1. Wymienić i opisać surowce stosowane do produkcji pieczywa. Opisać warunki magazynowania tych surowców (na przykładzie piekarni Społem).

GRUPA TŻU-C

4145/tz

Nieobecność na zajęciach Wieluń 1, Wieluń 2

1. W jaki sposób odbywa się przechowywanie surowców w zakładzie gastronomicznym? Wymienić surowce potrzebne do produkcji obiadu w zakładzie gastronomicznym (zupa, II danie, deser), do wymienionych surowców przyporządkować magazyny, w jakich należałoby je przechowywać (na przykładzie firmy Zielona Weranda).
2. W jaki sposób ułożyć kartę menu restauracji? Jak wygląda menu restauracji Zielona Weranda?

4156/tz

Nieobecność na zajęciach Wieluń 2

1. Co to są wyroby cukiernicze? Podział wyrobów cukierniczych. Jakie wyroby cukiernicze oferuje firma Zielona Weranda?

4163/tz

Nieobecność na zajęciach Społem 1

1. Wymienić i opisać surowce stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych. Opisać czynniki wpływające na zmianę jakości surowców podczas magazynowania (na przykładzie piekarni Społem).

4165/tz

Nieobecność na zajęciach Wieluń 1

1. Wymienić i opisać działy występujące w zakładzie gastronomicznym. Opisać w jaki sposób odbywa się magazynowanie surowców (na przykładzie firmy Zielona Weranda).