

Szanowni Państwo!

Przesyłam zagadnienia z przedmiotu: usługi żywieniowe TTW semestr IV i linki do stron, gdzie można zgłębić wiedzę na dany temat.

W razie pytań proszę o kontakt pod adresem mailowym: anna.dluzniewska@onet.pl

Zjazd 21.03.2020r:

1. Podział produktów żywnościowych ze względu na wartość odżywczą.
2. Stosowanie zamiany produktów w tworzeniu jadłospisów.

<http://turystykaihotelarstwo.blogspot.com/p/26-grupy-produktow-zywnosciowych-i.html> - (rozdział 26. Grupy produktów żywnościowych i normy żywienia)

Zjazd 28.03.2020r:

1. Stosowanie norm żywienia przy układaniu jadłospisów.
2. Uwzględnianie zwyczajów żywieniowych w jadłospisach.
3. Podział produktów spożywczych na 12 grup i ich charakterystyka. Surowce sezonowe i sposoby ich utrwalania.
4. Jadłospisy na krótszy i dłuższy okres – zasady ich układania.

<http://turystykaihotelarstwo.blogspot.com/p/26-grupy-produktow-zywnosciowych-i.html> - (rozdział 26. Grupy produktów żywnościowych i normy żywienia)

<http://turystykaihotelarstwo.blogspot.com/p/27-zasady-sporzadzania-jadospisow.html>
(rozdział 27. Zasady sporządzania jadłospisów)

Zjazd 29.03.2020r:

1. Podstawowe zasady układania jadłospisów.
2. Dostosowanie jadłospisu do grupy żywionych gości.
3. Stosowanie różnych technik wykonania potraw a tworzenie jadłospisów.

<http://turystykaihotelarstwo.blogspot.com/p/27-zasady-sporzadzania-jadospisow.html>
(rozdział 27. Zasady sporządzania jadłospisów)

[http://www.zspolice.pl/download/egzamin_zawodowy/poradniki/technik_hotelarstwa/technik_hotelarstwa_341\[04\]_z4_01_u.pdf](http://www.zspolice.pl/download/egzamin_zawodowy/poradniki/technik_hotelarstwa/technik_hotelarstwa_341[04]_z4_01_u.pdf)

Tematy prac kontrolnych (jeden temat do wyboru):

1. Rodzaje serwisów stosowanych w obsłudze gości.
2. Metody oceny jadłospisów.
3. Rola składników pokarmowych w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu.

Prace kontrolne proszę przesłać na e-mail: anna.dluzniewska@onet.pl do dnia 10.04.2020r.

Pozdrawiam

Anna Dłużniewska