

Zaliczono wykonanie próby:

Dnia,..... podpis.....

Sprawność przyznano rozkazem:.....

Dnia,..... podpis.....

ROBIENIE PIZZY

Pizza maker



Sprawność zdobywana przez:

.....

Opracowanie: KZS, 2019 r.

Zaliczono wykonanie próby:

Dnia,..... podpis.....

Sprawność przyznano rozkazem:.....

Dnia,..... podpis.....

ROBIENIE PIZZY

Pizza maker



Sprawność zdobywana przez:

.....

Opracowanie: KZS, 2019 r.

Wymagania próby na sprawność

1. Poznał zarys historii pizzy.

Zaliczono: data, podpis

2. Sporządził listę podstawowych składników ciasta na pizzę.

Zaliczono: data, podpis

3. Dla każdego pojedynczego składnika z listy przygotowanej w pkt. 2, znalazł co najmniej po jednym tekście biblijnym, w którym jest o nim napisane. Omówił co najmniej cztery spośród odszukanych fragmentów oraz jakie jest ich znaczenie symboliczne.

Zaliczono: data, podpis

4. Wyjaśnił na czym polega proces wyrastania ciasta (na zakwasie).

Zaliczono: data, podpis

5. Omówił główne różnice pomiędzy pizzą neapolitańską a rzymską.

Zaliczono: data, podpis

6. Wymienił rodzaje pizzy, które zna, dzieląc je na podstawie kształtu i rozmiaru.

Zaliczono: data, podpis

7. Omówił szczegółowo trzy sposoby na upieczenie pizzy, uwzględniając w tym różnice pomiędzy nimi.

Zaliczono: data, podpis

8. Określił najbardziej optymalną temperaturę pieczenia pizzy w przypadku pieca:

- a. opalanego drewnem,
- b. elektrycznego lub gazowego w warunkach domowych,
- c. przemysłowego elektrycznego lub gazowego.

Zaliczono: data, podpis

9. Przygotował, a następnie upiekł pizzę Margaritę.

Zaliczono: data, podpis

Wymagania próby na sprawność

1. Poznał zarys historii pizzy.

Zaliczono: data, podpis

2. Sporządził listę podstawowych składników ciasta na pizzę.

Zaliczono: data, podpis

3. Dla każdego pojedynczego składnika z listy przygotowanej w pkt. 2, znalazł co najmniej po jednym tekście biblijnym, w którym jest o nim napisane. Omówił co najmniej cztery spośród odszukanych fragmentów oraz jakie jest ich znaczenie symboliczne.

Zaliczono: data, podpis

4. Wyjaśnił na czym polega proces wyrastania ciasta (na zakwasie).

Zaliczono: data, podpis

5. Omówił główne różnice pomiędzy pizzą neapolitańską a rzymską.

Zaliczono: data, podpis

6. Wymienił rodzaje pizzy, które zna, dzieląc je na podstawie kształtu i rozmiaru.

Zaliczono: data, podpis

7. Omówił szczegółowo trzy sposoby na upieczenie pizzy, uwzględniając w tym różnice pomiędzy nimi.

Zaliczono: data, podpis

8. Określił najbardziej optymalną temperaturę pieczenia pizzy w przypadku pieca:

- a. opalanego drewnem,
- b. elektrycznego lub gazowego w warunkach domowych,
- c. przemysłowego elektrycznego lub gazowego.

Zaliczono: data, podpis

9. Przygotował, a następnie upiekł pizzę Margaritę.

Zaliczono: data, podpis