**Klasa I c**

**Nauczyciel: mgr inż. Marta Grabowska**

W przypadku pytań jestem dostępna pod adresem [n.m.grabowska@ptz.edu.pl](mailto:n.m.grabowska@ptz.edu.pl)

**Przedmiot: Pracownia gastronomiczna**

Data realizacji: 30.10.2020 roku

Liczba godzin: 5

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Zmiany zachodzące w przechowywanej żywności.**

1.Czynniki wpływające na zmiany przechowywanej żywności

2.Rodzaje i charakterystyka zmian zachodzących w żywności podczas jej przechowywani

Polecenia:

1.Wymień surowce, które nie wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych, odpowiedź uzasadnij.

2. Jak prawidłowo rozmieścisz artykuły spożywcze w lodówce, podaj ich maksymalny czas przechowywania.

3.Wymień i uzasadnij na konkretnych przykładach, pozytywne zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania.

Notatkę z lekcji i poleceń proszę sporządzić w zeszycie przedmiotowym.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny i przesłane linki filmików: <https://www.youtube.com/watch?v=FYq4QUYfO2M>

<https://www.youtube.com/watch?v=bq0_jiYfs_A&t=9s>

<https://www.youtube.com/watch?v=U10mpkkad_k>

<https://www.youtube.com/watch?v=Vgy5urkpRtI>

<https://www.youtube.com/watch?v=qktwtJ0QIig>

<https://www.youtube.com/watch?v=akf1prfMqLA>

Sporządzanie potraw i napojów, część 2, str.92 – 96.