**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: 23.10.2020 roku

Liczba godzin: 5

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Warunki i zasady przechowywania żywności w warunkach optymalnych zapewniających jej trwałość.**

1.Cel przechowywania żywności

2.Czynniki wpływające na trwałość przechowywanej żywności

3.Zasady obowiązujące podczas przechowywania żywności

4.Optymalne warunki przechowywania żywności

5.Warunki przechowywania potraw z produkcji gastronomicznej

6. Łańcuch chłodniczy

Polecenia:

\*Podaj (w formie tabeli ) optymalne warunki przechowywania surowców żywnościowych: warzyw korzeniowych, kaszy, cukru, mąki, ziemniaków, mleka, drobiu i ryb.

\*Wyjaśnij na czym polega stosowanie zasady FIFO w magazynach.

Notatkę z lekcji i poleceń proszę sporządzić w zeszycie przedmiotowym.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Sporządzanie potraw i napojów, część 2, str.87 – 91.

Wykorzystaj także zdobyte wiadomości i umiejętności z przedmiotu: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.