**Klasa I c**

Nauczyciel: mgr inż. Marta Grabowska

Data realizacji: 21.10.2020 roku

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

**Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem**

Liczba godzin: 2

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: System HACCP.**

Przypomnienie ostatniej lekcji:

\*Cechy jakościowe żywności

\*Cechy jakościowe wyrobów

\*Jakość handlowa

\*Rodzaje i charakterystyka zagrożeń:

a). fizycznych

b). chemicznych

c). mikrobiologicznych

Do opracowania ( proszę dokończyć ostatni punkt lekcji - zagrożenia ):

1.Kolejność wdrażania systemów jakości – ryc. 1.3

2.Systemy wspomagające produkcję bezpiecznej żywności – tab.1.6

3.Rodzaje i charakterystyka systemów technologicznych stosowanych w produkcji potraw – tab. 1.7

4.Pojęcia i definicje związane z systemem HACCP

5.Zastosowanie systemu HACCP w żywieniu zbiorowym i przemysłowej produkcji potraw

6.Uproszczony schemat wdrażania systemu HACCP – ryc. 1.4

7.Przykład schematu czynności w procesie produkcji potraw z mięs – ryc. 1.5

8.Analiza zagrożeń dla kotleta schabowego – tab. 1.8

Notatkę proszę sporządzić w zeszycie przedmiotowym.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Sporządzanie potraw i napojów WSiP, część II, str.16 - 28