**Klasa I c**

 **Nauczyciel: mgr inż. Marta Grabowska**

Data realizacji: 28.10.2020 roku

W przypadku pytań jestem dostępna pod adresem n.m.grabowska@ptz.edu.pl

 **Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem**

Liczba godzin: 2

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: System HACCP.**

W ramach lekcji proszę wpisać powyższy temat do zeszytu.

Obejrzyj przesłane linki z filmikami: <https://www.youtube.com/watch?v=QtzA2vQe4EE&t=16s>

<https://www.youtube.com/watch?v=8n16F3m52A0>

<https://www.youtube.com/watch?v=UZ4-NpGnT2I>

Sporządź notatkę i uwzględnij:

1.Określenie krytycznych punktów kontroli (CCP)

2.System monitorowania krytycznych punktów kontroli

3.Ustalenie działań korygujących dla każdego CCP

4.Określenie zasad weryfikacji

5.Dokumentowanie systemu HACCP

Polecenia:

1.Sporządź schemat technologiczny oraz przeprowadź analizę zagrożeń poszczególnych etapów przygotowania jajecznicy.

Proszę przesłać na adres mailowy zadanie z polecenia do dnia 03.11.2020 roku, godz.15.00.

Prace odesłane po tym terminie, będą ocenione na stopień niedostateczny.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Sporządzanie potraw i napojów WSiP, część II, str.29 - 33

**Temat: Cechy jakościowe środków spożywczych.**

Proszę wpisać temat do zeszytu.

Odszukaj cechy jakościowe środków spożywczych.

Sporządź notatkę i uwzględnij:

1.Cechy składowe jakości żywności

2.Rodzaje i charakterystyka cech jakościowych środków spożywczych

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Sporządzanie potraw i napojów WSiP, część II, str.17 -18