**Klasa 2 a**

Nauczyciel: mgr inż. Marta Grabowska

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

**Przedmiot: Organizowanie produkcji gastronomicznej**

Data realizacji: 19.10.2020

Liczba godzin: 2

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: HACCP w magazynach żywnościowych. Transport.**

1.Akty prawne w sprawie monitorowania i rejestracji temperatury w środkach transportu i magazynowania żywności

2.Termograf

3.Informacje z wydruku termografu

4.Karta przyjęcia surowców zgodnie z wymogami HACCP – ryc. 7.5

5.Wymogi HACCP w magazynach żywnościowych

6.Protokół strat w magazynie – ryc. 7.6

Notatkę proszę sporządzić w zeszycie przedmiotowym

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – część 2, Reforma 2019,

str.127 – 130

**Temat: Odpady żywnościowe w gastronomii.**

1.Podział magazynów nieżywnościowych w gastronomii

2.Podział odpadów w gastronomii – ryc. 7.7

3.Odpady kuchenne

4.Odpady pokonsumenckie

5.Akty prawne regulujące sprawę odpadów w Polsce

6. Składowanie odpadów żywnościowych

Notatkę proszę sporządzić w zeszycie przedmiotowym

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – część 2, Reforma 2019,

str. 130 - 132