**KLASA 3 a**

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) i numerem telefonicznym, który jest Wam znany.

**Przedmiot: Organizacja produkcji gastronomicznej.**

Liczba godzin: 1

Data realizacji: 19.10.2020 roku

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Planowanie produkcji potraw i napojów dla różnych grup konsumentów.**

1.Planowanie wyżywienia różnych grup ludności:

\* dzieci w wieku od 1 – 3 lat

\* dzieci w wieku przedszkolnym

\* dzieci i młodzież w wieku szkolnym

\* osób dorosłych

\* osób starszych

2. Żywienie w szpitalach

3. Zalecany udział produktów spożywczych w dziennej racji pokarmowej dzieci w wieku 3 – 6 lat ( Tab. 1.4 )

Notatkę proszę sporządzić w zeszycie przedmiotowym.

Szczególną uwagę należy zwrócić na zasady żywienia poszczególnych grup ludności.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Organizacja produkcji gastronomicznej – REA / WSiP, str.25 -29 lub

Organizacja produkcji gastronomicznej – WSiP, Reforma 2012, str. 40 - 42