**Klasa 2 a**

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: Organizowanie produkcji gastronomicznej**

Liczba godzin: 1

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Odpady nieżywnościowe w gastronomii.**

1.Składowanie odpadów nieżywnościowych – ryc. 7.9

2.Charakterystyka odpadów nieżywnościowych

3.Bioodpady

Polecenia:

1.Wyjaśnij pojęcie odpadów nieżywnościowych

2.Czym są bioodpady? Podaj przykłady

3.Do jakiego pojemnika wrzucisz:

papier, szkło kolorowe, szkło bezbarwne, puszki.

Notatkę i zadanie proszę sporządzić w zeszycie przedmiotowym.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

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

str. 133 - 134