**Nauczyciel: mgr inż. Marek Zborowski**

**Przedmiot: Podstawy żywienia i gastronomii (3 h/ tydzień)**

**Data: 28.10.2020 (2 h)**

**Temat: Sery- produkcja i klasyfikacja- cd.**

**Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem str. 370-377.**

**Kontakt: n.m.zborowski@ptz.edu.pl**

1. Przeczytaj materiał ze stron 370-377.
2. Przygotuj krótką notatkę uwzględniającą najważniejsze zagadnienia:

- typy serów z przerostam pleśniowym;

- typy serów z porostem pleśniowym;

- sery maziowe;

- sery pomazankowe;

- sery solankowe;

-zastosowanie serów w produkcji potraw;

1. Przygotuj samodzielną prezentację około 6-10 slajdów w której przedstawisz ciekawe propozycje na wykorzystanie serów kwasowych i podpuszczkowych w kuchni.

Potrawy powinny być odmienne niż te które obecne są w podręczniku. Przygotuj 3-5 przepisów dla każdego z serów. Slajd powinien zawierać nazwę, skład, wykonanie, zdjęcie oraz bibliografię.

Prezentacja będzie podlegać ocenie. Termin nadsyłania prezentacji na powyższy adres to 02.11.2020 godz. 12.00.

Prezentacje wysłane po tym terminie nie będą podlegać ocenie.