**Nauczyciel: mgr inż. Marek Zborowski**

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

**Data: 29.10.2020 (1 h)**

**Temat: Jaja- skład chemiczny i wartość odżywcza**

**Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem str. 380-382.**

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

1. Przeczytaj materiał ze stron 380-382.
2. Przygotuj krótką notatkę uwzględniającą najważniejsze zagadnienia:

- budowę jaja + rysunek;

- wartość odżywczą jaj;

Przygotuj notatkę którą odeślij do dnia 30.10.2020 godz. 18.00

**Notatka podlega ocenie**