**Nauczyciel: mgr inż. Marek Zborowski**

**Przedmiot: Podstawy żywienia i gastronomii (4 h/ tydzień)**

**Data: 26.10.2020 (4 h)**

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

**Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem str. 380-387.**

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

1. W ramach zajęć proszę wpisać do zeszytu powyższy temat.
2. Proszę sporządzić notatkę. Uwzględnij następujące punkty:

- budowa jaja;

- skład chemiczny i wartość odżywcza;

- wymagania jakościowe jaj;

- przechowywanie jaj;

- ocena świeżości jaj;

- zasady dobrej praktyki produkcyjnej;