**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)

**Przedmiot: Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej**

Data realizacji: 27.10. 2020 roku

Liczba godzin: 2

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Działania korygujące błędy w jadłospisach. Modyfikacja jadłospisów.**

W ramach zajęć proszę wpisać powyższy temat do zeszytu.

POLECENIA:

1.Na podstawie metod jakościowych oceny jadłospisów wykonaj polecenia:

a) Zapisz swój wczorajszy jadłospis ( tabela 1) i oceń go metodą punktową według Szewczyńskiego i Bielińskiej.

b) Wpisz rzeczywistą ilość posiłków, którą spożyłeś w ciągu wczorajszego dnia. Przy każdym posiłku zapisz godzinę spożywania.

Sposób oceny:

\*Należy zsumować punkty

\*30 punktów (wg. Bielińskiej) i 15 – 19 (wg. Szewczyńskiego), to jadłospis prawidłowy

\*Mniejsza liczba punktów wskazuje kierunek działań korygujących jadłospisu

Tabela 1. Jadłospis dzienny

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| POSIŁEK | JADŁOSPIS | POPRAWA |
| I ŚNIADANIE  GODZINA……………. |  |  |
| II ŚNIADANIE  GODZINA…………….. |  |  |
| OBIAD  GODZINA……………….. |  |  |
| PODWIECZOREK  GODZINA…………………. |  |  |
| KOLACJA  GODZINA…………………. |  |  |

Do wykonania zadań wykorzystaj metody punktowe (tab. 17.2 i 17.3) - podręcznik Zasady żywienia, część 2, WSiP, str.155 -156.

Proszę przesłać na adres mailowy rozwiązania zadań do dnia 02.11.2020 roku, godz.15.00.

Prace odesłane po tym terminie, będą ocenione na stopień niedostateczny.