Kurs Cukiernik I stopień-zakres materiału z przedmiotu Podstawy przemysłu spożywczego

Termin:10.05-02.06.2021

Nauczyciel uczący-mgr inż.Renata Grzywacz

Działy do realizacji:

1.Składniki odżywcze i ich rola.

2.Charakterystyka witamin .

3.Zagrożenia zanieczyszczeniami podczas produkcji wyrobów cukierniczych.

4.GHP i GMP-w zakładach cukierniczych.

5.Piramida zdrowego żywienia.

Do realizacji tych treści podaję w załącznikach materiał.

W celu zaliczenia przedmiotu należy wykonać następujące zadania.

Zadanie nr.1.

Podaj przykłady zanieczyszczeń biologicznych,chemicznych,fizycznych podczas produkcji następującego wyrobu cukierniczego:.tort śmietankowy z owocami

Zadanie nr.2

Scharakteryzuj zasady zdrowego odżywiania zgodnie z piramidą żywieniową.

Zadanie 3

Scharakteryzuj wartość odżywczą dowolnie wybranego produktu mlecznego.

Zadania należy przesłać do 25.05.2021 na adres

[renatagrzywacz.zsilawa@gmail.com](mailto:renatagrzywacz.zsilawa@gmail.com)

Proszę napisać w programie Word.W treści podać Imię,nazwisko,nazwę kursu i nazwę swojej szkoły.

Zyczę powodzenia,pozdrawiam,

Renata Grzywacz