**26 marca 2020r – 2 godz. podstaw gastronomii**

Witam,

wszystkich uczniów klasy I BSIs na kolejnych zajęciach zdalnego nauczania z podstaw gastronomii.

W tym tygodniu, poproszę Was o rozwiązanie testu, który zostanie dołączony jako załącznik nr1. Rozwiązany test proszę przesłać do 31.03 na adres mailowy [sbiegala@o2.pl](mailto:sbiegala@o2.pl) - test będzie podlegał ocenie.

Drogi uczniu ,

zaczynamy kolejny temat związany z systemem zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, mam nadzieję, że notatkę z poprzedniego tygodnia przepisaliście do zeszytu i zapoznaliście się z treściami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Proszę przepisać notatkę do zeszytu!!! –( zaznaczona kolorem)

Temat: **Dobra praktyka higieniczna i dobra praktyka produkcyjna.**

1. GHP- dobra praktyka higieniczna ([ang.](https://pl.wikipedia.org/wiki/J%C4%99zyk_angielski) *Good Hygienic Practice – GHP*) – obejmuje działaniai warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane , aby produkcja gwarantowała odpowiednią jakość zdrowotną.

2. Zasady GHP obejmują:

> otoczenie i lokalizację zakładu,

> pomieszczenia zakładu i ich układ funkcjonalny,

> wymagania dotyczące maszyn i urządzeń,

> procesy mycia i dezynfekcji,

> zaopatrzenie w wodę,

> kontrolę usuwania odpadów,

> zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami oraz kontrolę w tym zakresie,

> szkolenia pracowników,

> higienę pracowników,

> prowadzenie zapisów i dokumentacji GHP.

3. GMP – dobra praktyka produkcyjna (ang. *Good Manufacturing Practice – GMP*) – obejmuje sferę technologiczną.

4. GMP obejmuje zagadnienia związane z :

> przyjmowanie surowców i materiałów,

> magazynowanie surowców i półproduktów,

> procesami obróbki wstępnej,

> procesami obróbki cieplnej,

> transportem wewnętrznym i zewnętrznym,

> dystrybucja posiłków,

> magazynowanie posiłków.

Proszę zapoznać się z artykułem ze strony <http://laboratoria.net/artykul/13454.html>

W razie pytań, proszę o kontakt mailowy.

**Omówienie tematu:**

Obie dobre praktyki należy wdrożyć i trzeba udokumentować ich funkcjonowanie w zakładzie. Udokumentowanie systemu GMP/GMP to opracowanie podręcznika GMP/GHP (inaczej księga GMP/GHP). Dokumentacja musi uwzględnić wszystkie czynności higieniczne wykonywane w zakładzie. Obejmuje ona:

* Procedury – opisujące wykonania czynności,
* Instrukcje – szczegółowe sposoby wykonywania poszczególnych operacji
* Raport, protokoły, zapisy – dokumentacje wykonane tych czynności.

Opracowanie i wdrożenie GMP/GHP poprzedzają prace związane z opracowaniem i wdrożeniem systemu HACCP w zakładzie.

**Polecenie!!!**

Proszę zapoznać się z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk ( dostępne są w Internecie)

**Życzę miłej lektury, owocnej pracy samodzielnej. Pozdrawiam serdecznie i życzę zdrowia☺**

Załącznik nr 1

**TEST KLASA I BSIs**

………………………………………

**Imię i nazwisko**

Zadanie 1.

Do metod utrwalania żywności wysokimi temperaturami należy zaliczyć

A. sterylizację i pasteryzację.

B. liofilizację i peklowanie.

C. mrożenie i apertyzację.

D. suszenie i fermentację.

Zadanie 2.

Który z wymienionych procesów powoduje utratę wody z żywych komórek, w wyniku czego następuje wiotczenie i kurczenie się tkanki oraz marszczenie się produktu?

A. Kiełkowanie.

B. Dojrzewanie.

C. Transpiracja.

D. Stężenie

Zadanie 3.

Który z produktów został utrwalony metodą biologiczną?

A. Owoce kandyzowane.

B. Grzyby marynowane.

C. Ogórki kwaszone.

D. Owoce suszone.

Zadanie 4.

Zmianą biologiczną zachodzącą w czasie przechowywania żywności jest

A. jełczenie smalcu.

B. czerstwienie pieczywa.

C. kiełkowanie ziemniaków.

D. rozwarstwianie się ketchupu.

Zadanie 5.

Do produktów utrwalanych metodą UHT należy zaliczyć

A. smalec i masło.

B. mleko i śmietankę.

C. groszek konserwowy i buraki.

D. kiełbasę i szynkę konserwową.

Zadanie 6.

Do marynowania warzyw należy zastosować kwas

A. octowy.

B. sorbowy.

C. cytrynowy.

D. benzoesowy

Zadanie 7.

Który produkt został utrwalony metodą biologiczną?

A. ogórki kiszone.

B. pomidory suszone.

C. szpinak blanszowany.

D. pieczarki liofilizowane.

Zadanie 8.

W celu całkowitego zniszczenia drobnoustrojów w utrwalanej żywności należy zastosować.

A. mrożenie.

B. peklowanie.

C. sterylizacja.

D. pasteryzacja,

Zadanie 9.

Środkiem spożywczym pochodzenia mineralnego jest

A. sól kuchenna.

B. miód spadziowy.

C. ocet spirytusowy.

D. żelatyna spożywcza

Zadanie 10.

Fizyczną metodą utrwalania żywności jest

A. kiszenie.

B. wędzenie.

C. peklowanie.

D. pasteryzacja

Zadanie 11.

W której metodzie utrwalania żywności należy zapewnić sprzyjające warunki do rozwoju bakterii kwasu mlekowego?

A. W kiszeniu.

B. W tyndalizacji.

C. W marynowaniu.

D. W liofilizowaniu

Zadanie 12.

Który rodzaj przetworów owocowych otrzymuje się przez utrwalenie surowca metodą zagęszczania? A. Dżemy.

B. Syropy.

C. Powidła.

D. Galaretki

Zadanie 13.

Metodę liofilizacji utrwalania żywności należy zastosować do

A. kiszenia ogórków.

B. suszenia owoców.

C. peklowania mięsa.

D. marynowania warzyw

Zadanie 14.

Opisz metodę niekonwencjonalną utrwalania żywności.