**Technologie gastronomiczna z towaroznawstwem kl.I BSIs**

1. Proszę o wykonanie ćwiczeń, które przekazałam w formie papierowej na lekcji technologii ( osoby, które jeszcze mi nie oddały na ostatnich zajęciach). Ćwiczenia będą ocenione.

2. Tematy kolejnych zajęć:

16 - 19.03.2020r. –

Warzywa kapustne.

Podręcznik str. 176 – proszę zapoznać się z wiadomościami na temat warzyw kapustnych, sporządzić notatkę ( budowa, przekrój warzyw kapustnych). Opracować wszystkie wymienione warzywa w podręczniku.

3. Tematy zajęć 23-26.03.2020r

1. Warzywa korzeniowe.

Podręcznik str.181 proszę zapoznać się z wiadomościami na temat warzyw korzeniowych, sporządzić notatkę ( budowa warzyw korzeniowych). Opracować wszystkie wymienione warzywa w podręczniku.

Notatki sporządzone samodzielnie będą oceniane.

W wyszukiwarce Google, proszę wpisać warzywa kapustne i korzeniowe, aby bliżej zapoznać się z tematyką.

W razie wątpliwości proszę kontaktować się na adres [sbiegala@op.pl](mailto:sbiegala@op.pl)

Życzę miłej lektury i pozdrawiam

Podstawy gastronomii klasa ISBIs

z dnia 19.03.2020

Proszę przepisać notatkę do zeszytu.

Temat : Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności .

1. Ustawodawstwo polskie i unijne czyni producenta żywności odpowiedzialnym za niekorzystne skutki zdrowotne wywołane spożyciem artykułów spożywczych.

2.Żywność oferowana do sprzedaży – poza spełnieniem wymagań dotyczących bezpieczeństwa zdrowotnego – musi być dobrej jakości.

3. Dobrze funkcjonujący proces produkcji musi być odpowiednio zaplanowany z uwzględnieniem wzajemnych powiązań następujących obszarów: powiązania między człowiekiem, otoczeniem, maszynami, materiałami i metodami

3. W celu zapewnienia pełnej równowagi pomiędzy ww. elementami tzw. Wielkiej Piątki stosuje się różne systemy zapewnienia jakości.żywności należą:

> Dobra Praktyka Produkcyjna – RMP (z ang. Good Manufacture Practice),

> Dobra Praktyka Higieniczna – GHP (z ang. Good Hygiene Practice),

> Dobra Praktyka Laboratoryjna – GLP (z ang. Good Laboratory Practice),

> Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli – HACCP (z ang. Hazard Analysis and Critical Control Point),

>System zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000, Totalne Zarządzanie Jakością – TQM (z ang. Total Quality Management).

Proszę zajrzeć na niżej podany linki zapoznać się z treściami.  
Więcej: <https://centrum.jakosci.pl/standard,jakosc-i-bezpieczenstwo-zdrowotne-zywnosci-systemy-zapewnienia-jakosci.html>