Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

e-mail: [alapawelec@wp.pl](mailto:alapawelec@wp.pl)

**Technika i bezpieczeństwo w gastronomii  
klasa I B. sz. I stopnia**

data realizacji: 27.04.2020

**Temat:** Bezpieczeństwo żywności.

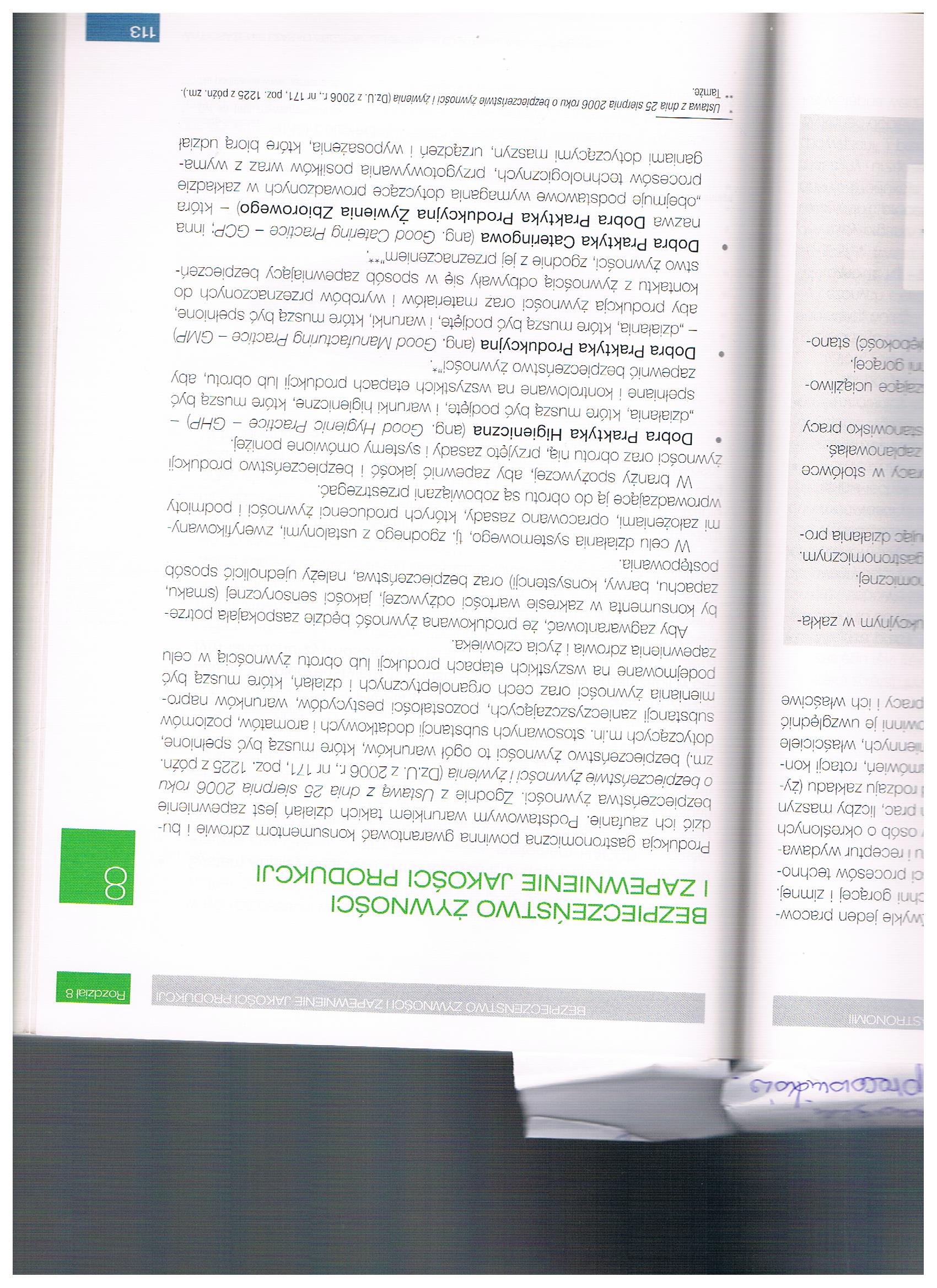
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst ze stron 113-114 (załącznik nr 2).
2. Wyjaśnij pojęcia (definicje zapisz do zeszytu):   
   Dobra Praktyka Higieniczna - ……………………….  
   Dobra Praktyka Produkcyjna - ………………………  
   Dobra Praktyka Cateringowa - ……………………….

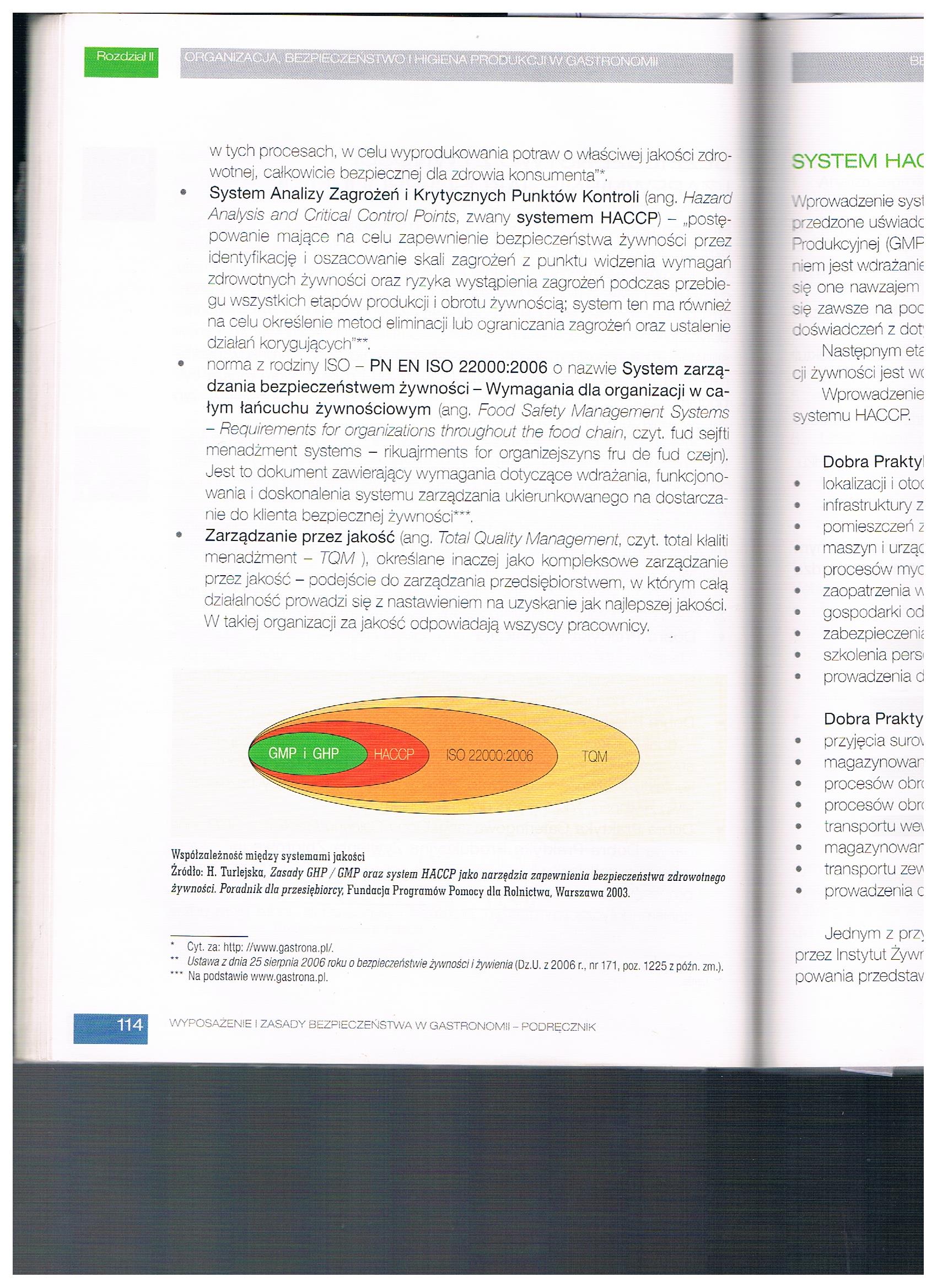
Proszę przesłać na maila wykonane zadanie. Na tej podstawie wystawię oceny.

Powodzenia!

Załącznik nr 2, strona 1.



Załącznik nr 2, strona 2:



Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

e-mail: [alapawelec@wp.pl](mailto:alapawelec@wp.pl)

**Technika i bezpieczeństwo w gastronomii  
klasa I B. sz. I stopnia**

data realizacji: 30.04.2020

**Temat:** System HACCP w gastronomii.

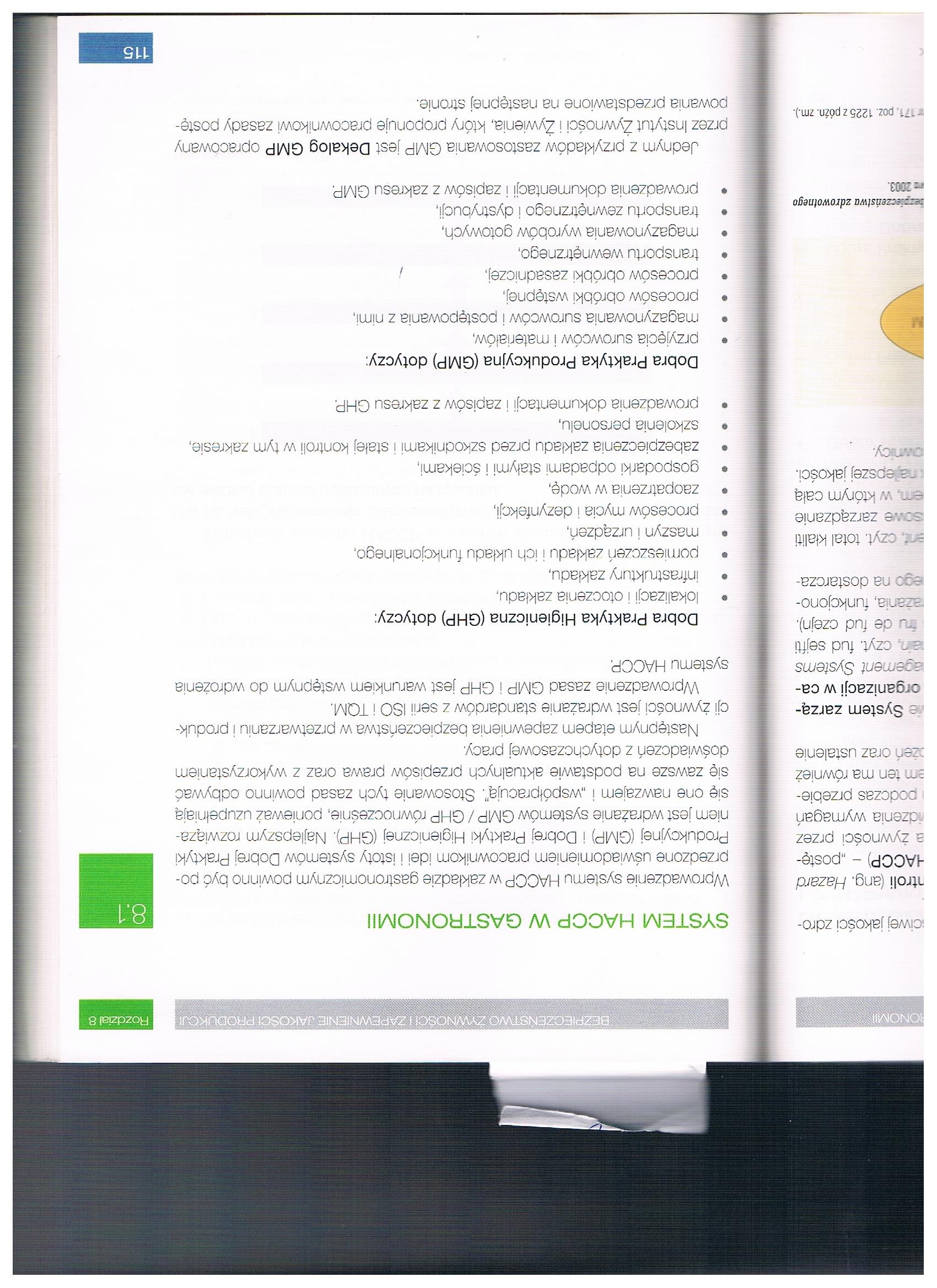
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst ze stron 115-117 (załącznik nr 3).
2. Zapisz w zeszycie notatkę z przeczytanego tekstu (5 zdań).

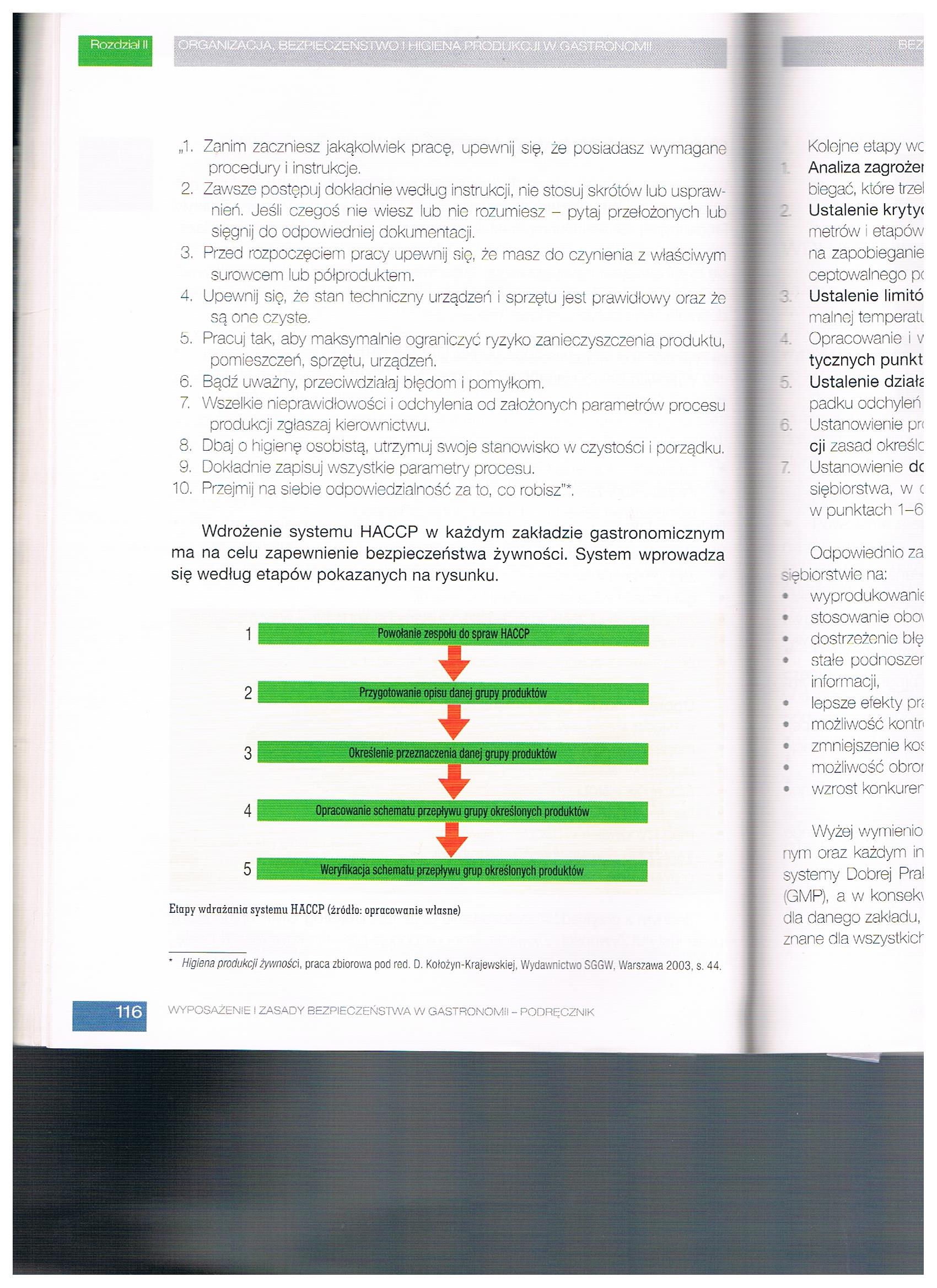
Proszę przesłać na maila wykonane zadanie. Na tej podstawie wystawię oceny.

Powodzenia!

Załącznik nr 3, strona 1:



Załącznik nr 3, strona 2:



Załącznik nr 3, strona 3:

