**Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii (WZB)**

**IKP i IKG**

Po wprowadzeniu systemów bezpieczeństwa w gastronomii rozkładamy na czynniki pierwsze system HACCP. Zagadnienia znajdują się w podręczniku s. 115-118

 Temat: System HACCP w gastronomii.

Proszę wypisać charakterystykę GHP i GMP które są warunkiem wstępnym do wdrożenia systemu HACCP. Jeżeli ktoś nie ma podręcznika to informacje proszę czerpać z Internetu. Do zeszytu w ramach notatki Etapy wdrażania systemu rys. ze s.116. Wypisujemy 7 etapów wdrażania systemu HACCP

Pytania na ocenę dla wszystkich

1. W którym roku wprowadzano system HACCP do Polski?
2. Podaj dokładną datę, od kiedy wszyscy producenci żywności, bez względu na wielkość i profil prowadzonej działalności, mają obowiązek posiadania wdrożonego systemu HACCP

**IIK**

Temat: Maszyny do obróbki wstępnej owoców.

Zagadnienia do tematu znajdują się na stronie 235. Jeśli ktoś nie ma podręcznika proszę wyszukać w Internecie informacje na temat wyciskarki i sokowirówki. Notatkę proszę wykonać w formie tabeli zestawienie – porównania tych dwóch urządzeń.

Pytanie na ocenę

1. Napisz które urządzenie twoim zdaniem jest lepsze swój wybór uzasadnij.

Temat: Maszyny do obróbki wstępnej mięsa.

Zagadnienia znajdują się na stronie 236-240. Jeśli ktoś nie ma podręcznika szuka informacji w Internecie na temat:

Pił do cięcia kości

Maszyn do mielenia czyli tzw. wilków

Maszyn do rozdrabniania i emulgowania masy mięsnej kutrów

Kotleciarek

Pyt. Na ocenę

Napisz z podręcznika (to te czerwone ramki z dopiskiem ważne)lub z internetu zasady bhp korzystania z maszyn do obróbki mięsa.