

1 TP 2/2 BHP w gastronomii

Zagadnienie do samodzielnego opracowania:

Temat: Przyczyny i miejsca zagrożeń zdrowotnych żywności. Przyjęcie towaru i magazynowanie.

Higiena transportu wewnętrznego.

Proszę odpowiedzieć na pytania:

1. Dlaczego przytrzymywanie gotowych potraw w nieodpowiednich warunkach wpływa negatywnie na ich wartość?
2. Ile wynosi dopuszczalny czas wydawania pierwszych i drugich dań?
3. W jakich warunkach należy przechowywać żywność w beczkach?

Notatkę w dowolnej formie proszę wysłać na adres; jsmolen1977@gmail.com

W temacie e-maila proszę podać nazwisko imię oraz klasę.