

Zadania z techniki odnośnie metod obróbki cieplnej spożywczych produktów - poziom: szkoła podstawowa

**Patryk Daniel
Garkowski**

**Zadania z techniki odnośnie metod
obróbki cieplnej spożywczych
produktów - poziom: szkoła
podstawowa**

**Patryk Daniel
Garkowski**

Patryk Daniel Garkowski: Zadania z techniki odnośnie metod obróbki cieplnej spożywczych produktów - poziom: szkoła podstawowa

ISBN: 978-83-8386-278-1

Data wydania: 19 czerwca 2025 roku

Wydanie I

Wydawca: Patryk Daniel Garkowski

Projekt okładki: Patryk Daniel Garkowski

Patryk Daniel Garkowski:

Zadania z techniki odnośnie metod obróbki cieplnej spożywczych produktów - poziom: szkoła podstawowa

imię i nazwisko ucznia/uczenicy:

klasa: data:

Zadanie 1. Co to jest obróbka cieplna produktów/artykułów spożywczych/żywności?

(0-1 p.)

.....

.....

.....

.....

Zadanie 2. Proszę wymienić pięć metod obróbki cieplnej żywnościowych produktów/artykułów i opisać jedną z nich - wybraną metodę obróbki cieplnej żywności.

(0-6 p.)

1)

2)

3)

4)

5)

..)

.....

.....

.....

Zadanie 3. Krótko porównaj dwie wybrane przez Ciebie metody obróbki cieplnej spożywczych produktów/artykułów pod względem dwóch kwestii/problemów: właściwości smakowych, a także odżywczych wartości produktów. (0-6 p.)

nazwa wybranej metody obróbki cieplnej produktów/artykułów spożywczych:	nazwa wybranej metody obróbki cieplnej produktów/artykułów spożywczych:
właściwości smakowe w przypadku tej metody:	właściwości smakowe w przypadku tej metody:
wartości odżywcze a ta metoda obróbkowa:	wartości odżywcze a ta metoda obróbkowa:

Patryk Daniel Garkowski:

Zadania z techniki odnośnie metod obróbki cieplnej spożywczych produktów - poziom: szkoła podstawowa

Zadanie 4. Wymień trzy urządzenia/obiekty techniczne służące do obróbki cieplnej produktów/artykułów spożywczych. Jedno z tych urządzeń/jeden z tych obiektów technicznych krótko opisz. (0-4 p.)

- 1)
- 2)
- 3)
- ..)

Zadanie 5. Nazwij i krótko opisz jeden czynnik uciążliwy w przypadku pracy kucharza w stołówce szkolnej. (0-2 p.)

-
-
-
-
-

Zadanie 6. Oznajmij jedną możliwą różnicę pomiędzy procesami obróbki cieplnej żywności w warunkach domowych a procesami obróbki cieplnej produktów spożywczych w warunkach przemysłowych, w przemysłowej skali. (0-1 p.)

-
-
-

Zadanie 7. Wytlumacz, czym różni się gotowanie od smażenia. (0-2 p.)

-
-
-
-
-

Zadanie 8. Czym różni się suszenie od duszenia? (0-2 p.)

-
-
-
-
-

Zadanie 9. Podkreśl/zaznacz metody obróbki cieplnej produktów spożywczych/żywności. (0-3 p.)

gotowanie, kiszenie, smażenie, solenie, pieczenie, słodzenie