

Drodzy Uczniowie!!!

Oto kolejne tematy do opracowania w formie notatek i przesłania do **28 kwietnia** na mój adres e-mail.

I Temat: Warzywa – podział, skład chemiczny, wartość odżywcza i jakość.

1. Podział warzyw – tabela s.139-140.
2. Podział warzyw ze względu na sezon zbioru.
3. Skład chemiczny warzyw.
4. Minimalne wymagania jakościowe dla warzyw i owoców.
5. Charakterystyka klas jakości.

II Temat : Przechowywanie warzyw.

1. Podział warzyw na :
 - a) Trwałe
 - b) Średnio trwałe
 - c) Warzywa nietrwałe
2. Podział warzyw pod względem trwałości w przechowywaniu (tabela s. 143).
3. Optymalne warunki przechowywania wybranych warzyw (tabela s.144).

Pozdrawiam

Katarzyna Lewandowska