

**Zaliczenie ćwiczeń gastronomicznych semestru letniego 2020 na podstawie materiału video (3 minuty) lub prezentacji.**

Tematy do wyboru:

1. Produkty żywnościowe, które wzmacniają odporność organizmu.
2. Napoje wzmacniające odporność organizmu.
3. Przedstaw na filmie przygotowanie posiłku wegetariańskiego zawierającego wszystkie aminokwasy niezbędne.
4. Przedstaw na filmie przygotowanie posiłku zawierającego produkty bogate w witaminy D3 i K
5. Przedstaw na filmie przygotowanie jogurtu domowym sposobem.
6. Przedstaw na filmie biologiczne utrwalanie produktów spożywczych.
7. Zaprezentuj nakrycie stołu na dowolną okoliczność.
8. Jak należy segregować odpady w zakładzie gastronomicznym: kuchnia, sala, zmywalnia, bufet.
9. Przygotuj film promujący opakowania jednorazowe mające zastosowanie w gastronomii zgodnie z nowymi przepisami.
10. Zaprezentuj na filmie przygotowanie twojej ulubionej potrawy.