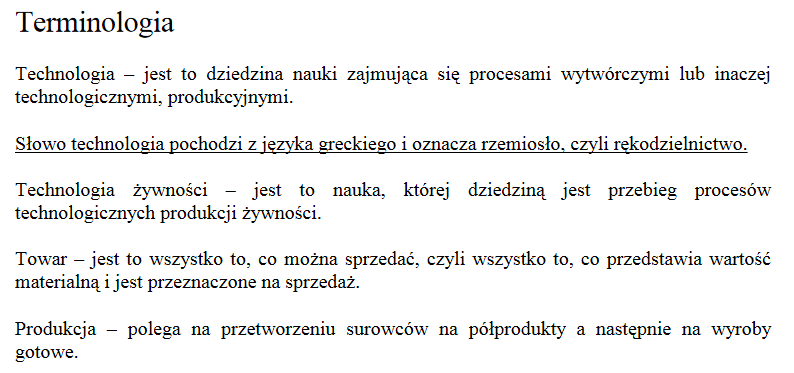
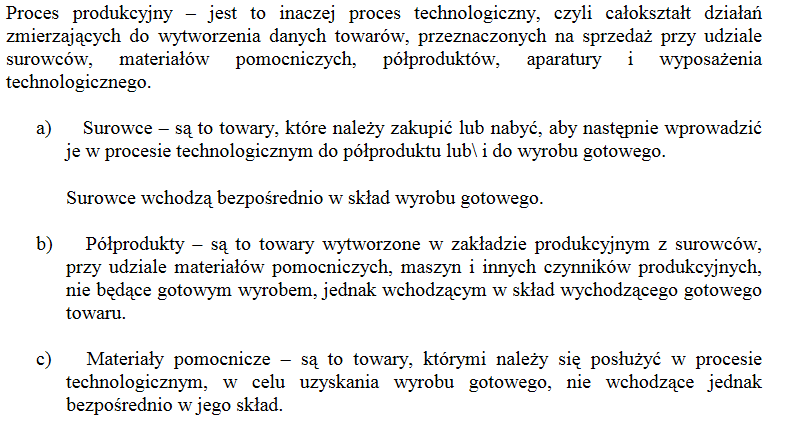
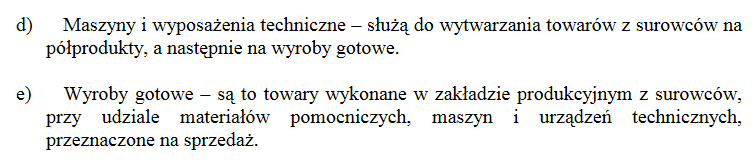
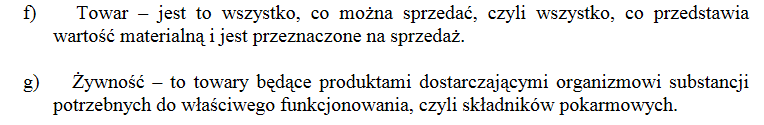
Materiał nauczania. Znaczenie i rola żywności

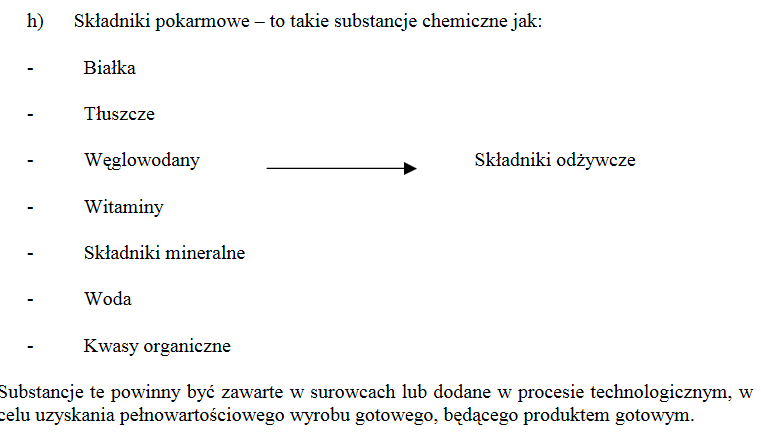
**1.Terminologia**



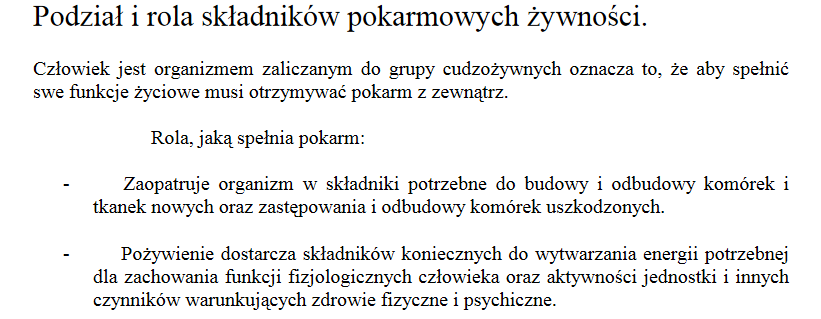


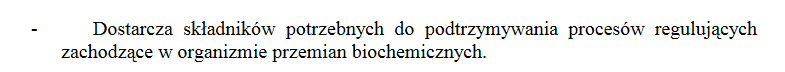




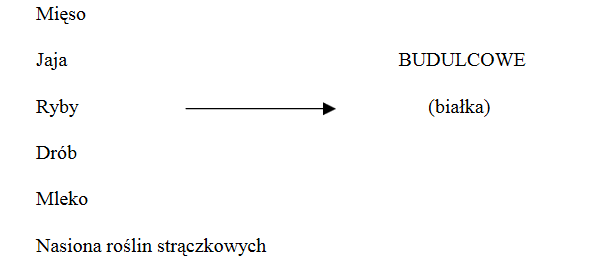


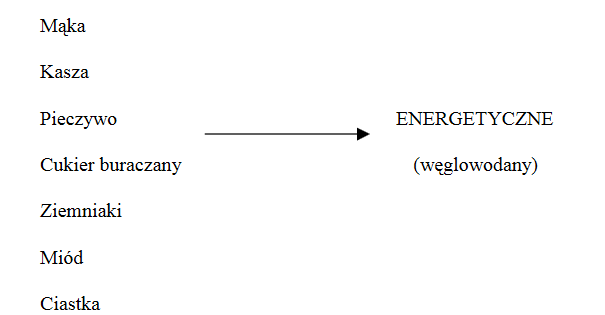
**2.Podział i rola składników odżywczych**

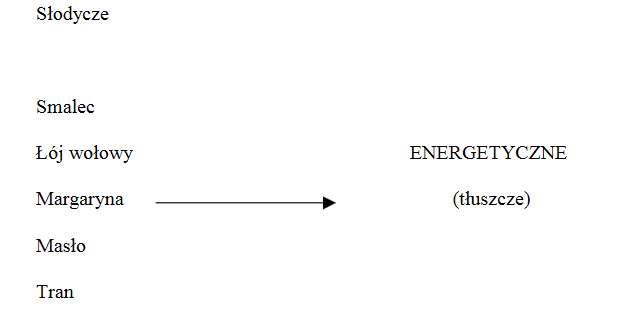


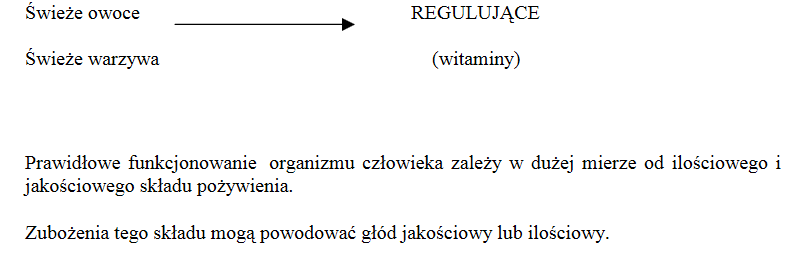




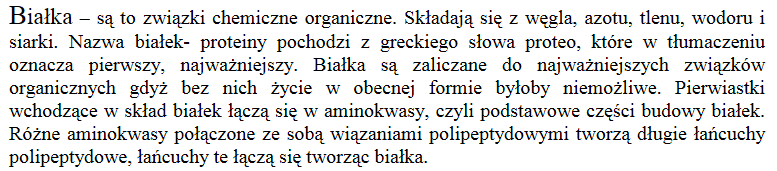


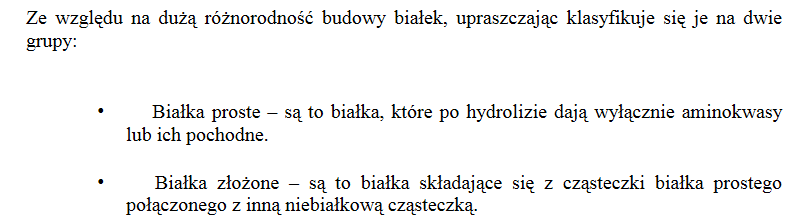


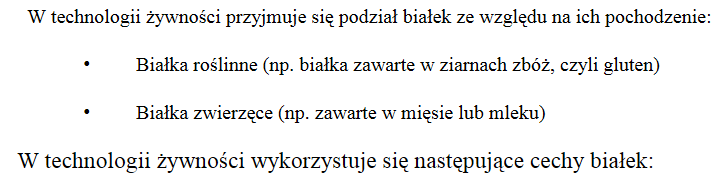


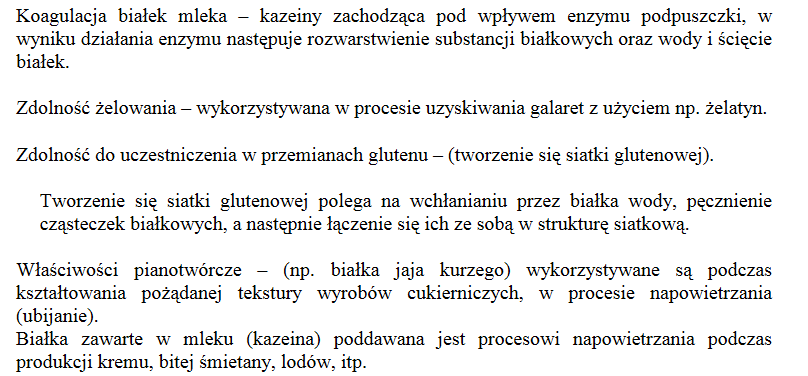


**3. Białka**

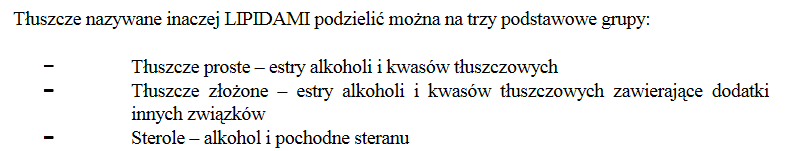




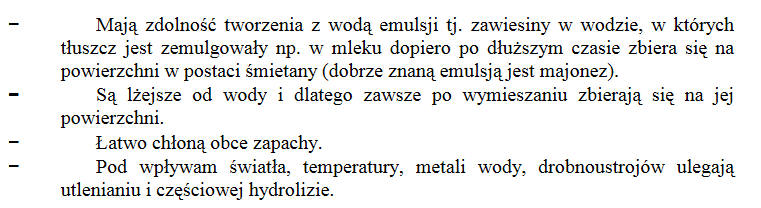


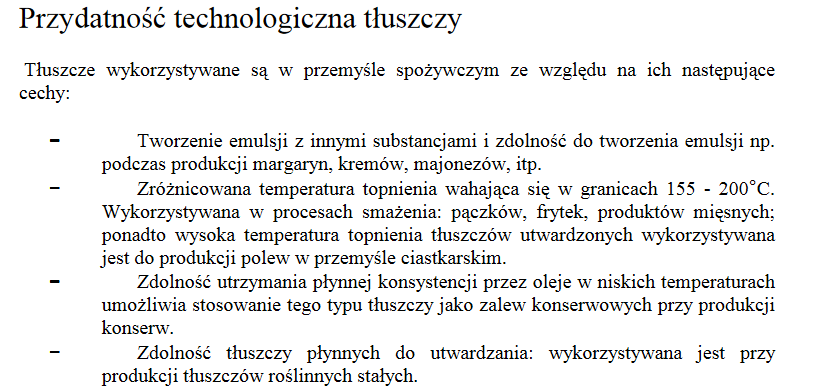


**4. Tłuszcze**

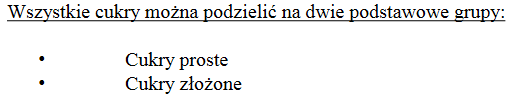


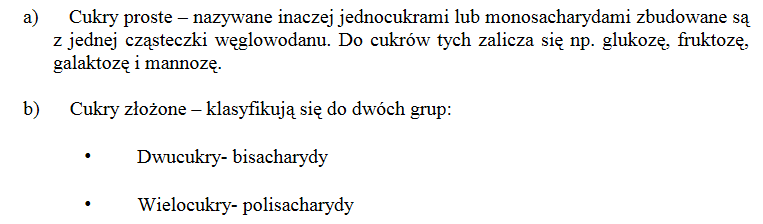


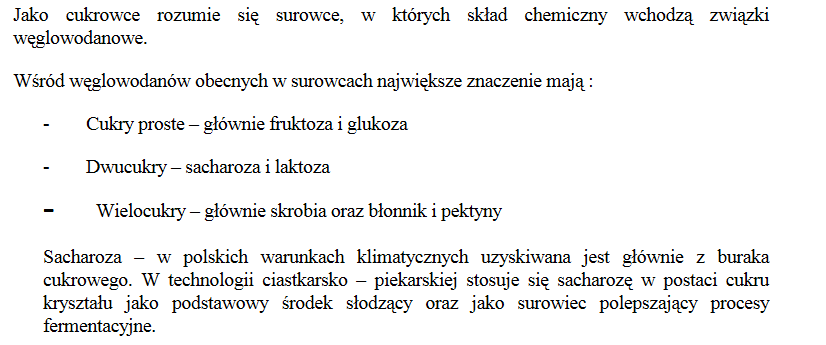


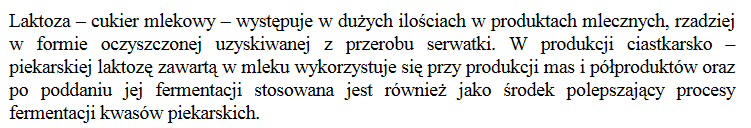


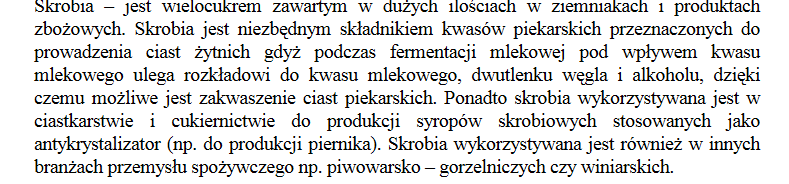
**5. Węglowodany**

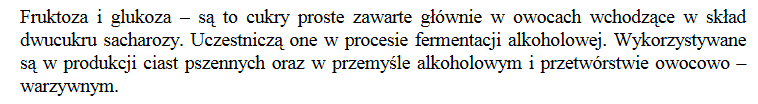




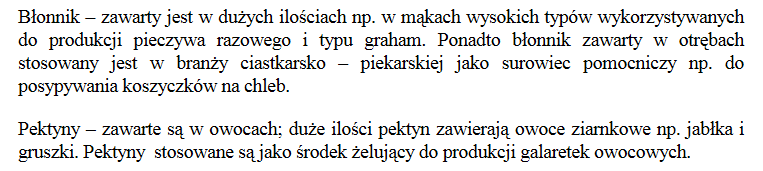


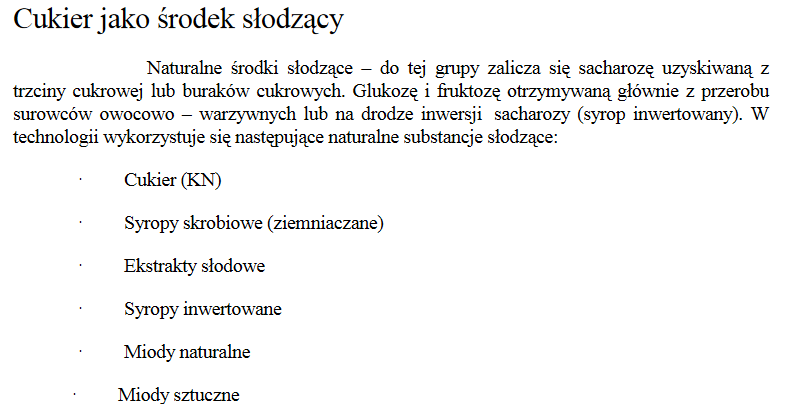




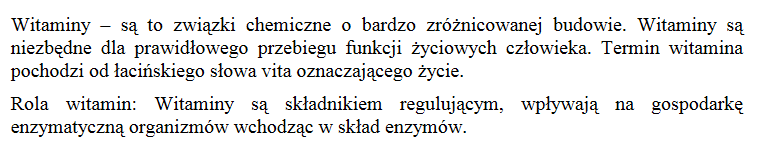


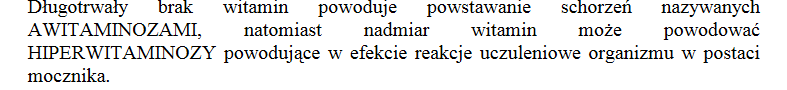


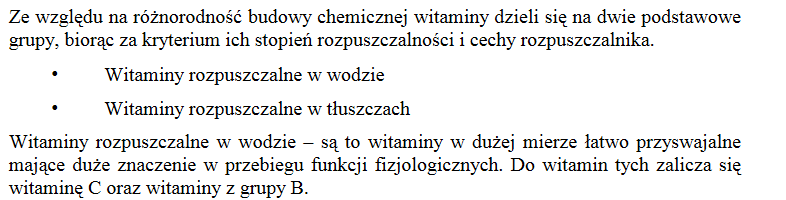


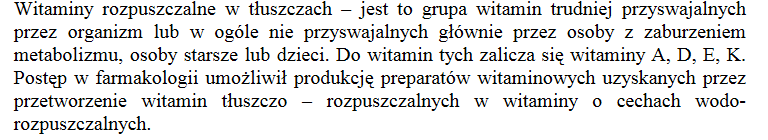


**6. Witaminy**

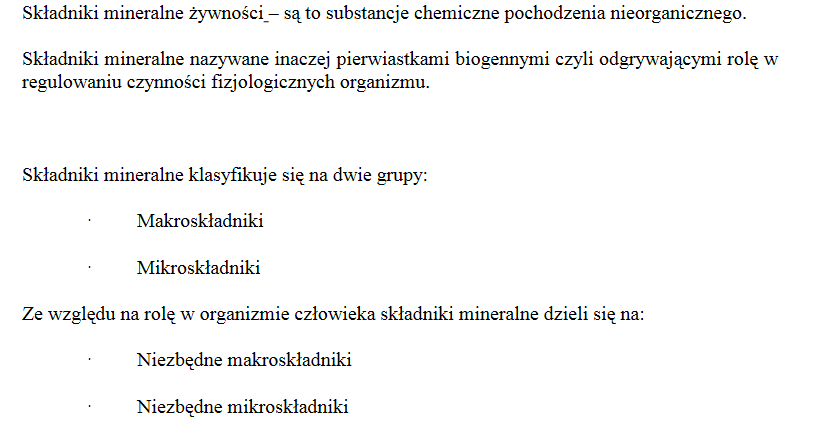


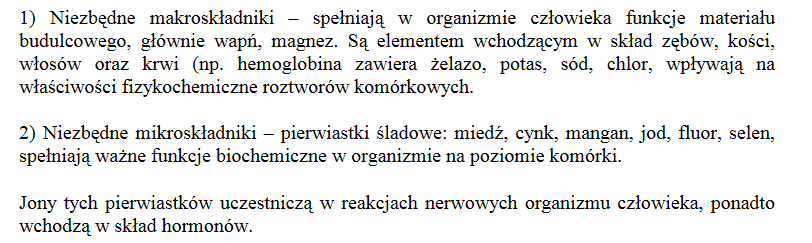






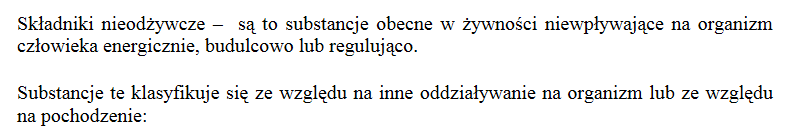
**7.Składniki mineralne**

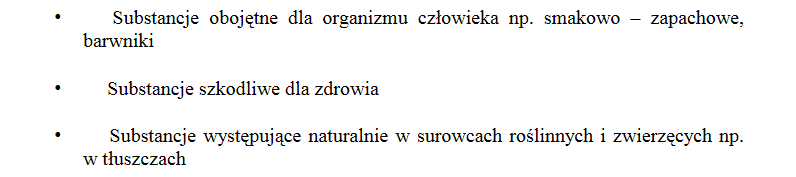


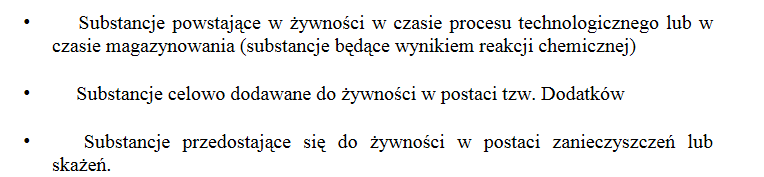




**8 Składniki nie odżywcze**







**Materiały pochodzą z podręcznika technologia piekarstwa, ze <http://www.mamz.pl/almanach/ebook/tom_1_skladniki_chemiczne_pieczywa/almanach%20tom%201%20sk%C5%82adniki%20chemiczne%20pieczywa.pdf>**

**Zadania należy odesłać na pocztę służbową do 23 kwietnia**

**Zadania**

**1.Wyjasnij pojęcia: surowiec, półprodukt, produkcja, awitaminoza, składniki nie odżywcze, składniki mineralne.**

**2.Jak dzielą się składniki pożywienia?**

**3.Podaj przykłady produktów zawierających białko roślinne.**

**4.Jaka jest przydatność technologiczna tłuszczy?**

**5.Jakie węglowodany maja zastosowanie w produkcji piekarskiej i do czego się je wykorzystuje**