Temat: Wpływ składników odżywczych na organizm – cd. od pkt. 5 dla klasy I TŻiUG oraz TL

1. Składniki odżywcze – definicja
2. Rodzaje składników odżywczych i ich rola w organizmie
3. Wartość odżywcza – definicja
4. Wartość energetyczna - definicja
5. GDA – strona 110
6. Białko – wykrywanie – reakcja ksantoproteinowa
7. Tłuszcz – wykrywanie, reakcja hydrolizy, akroleina
8. Sacharydy – podział, wykrywanie skrobi, wykrywanie glukozy
9. Woda – rola w organizmie
10. Witaminy – podział tabela 10
11. Składniki mineralne – podział tabela, zastosowanie, występowanie, minerały toksyczne

Zadanie 2 str. 118

Podręcznik strona 110 - 118

Temat: Fermentacja i inne przemiany żywności – 2 godziny

1. Definicja fermentacji
2. Podział
3. Beztlenowa (podaj przykłady)
4. Tlenowa (podaj przykłady)
5. Fermentacja alkoholowa
6. Przebieg – równanie reakcji
7. Zastosowanie
8. Fermentacja mlekowa
9. Przebieg – równanie reakcji
10. Zastosowanie
11. Fermentacja octowa
12. Przebieg – równanie reakcji
13. Zastosowanie
14. Sposoby konserwowania żywności – wypisać rodzaje

Podręcznik strona 119 – 128

Zadanie 2,4 strona 128