

„KULINARIA”

Projekty.

1. **Składniki pożywienia** (podział produktów żywnościowych ze względu na skład chemiczny, składniki mineralne).
2. **Piramida zdrowego żywienia.**
3. **Jadłospis nastolatka.**
4. **Bulimia i anoreksja.**
5. **Konserwanty, barwniki i polepszacze smaku** (symbole, zastosowanie i wpływ na organizm człowieka).
6. **Kalorie** (odczytywanie z produktów i przeliczanie).
7. **Owoce.**
8. **Warzywa.**
9. **Mleko i przetwory mleczne.**
10. **Ryby.**
11. **Mięso.**
12. **Maszyny i urządzenia gastronomiczne.**

Dekoracja stołu.

1. Nakrywanie do stołu.
2. Dekoracyjne składanie serwetek.