Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

e-mail: [alapawelec@wp.pl](mailto:alapawelec@wp.pl)

**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem  
klasa III B. sz. I stopnia**

data realizacji: 15.06, 19.06.2020

**Temat:** Mięso zwierząt rzeźnych.

Zadania do wykonania:

1. Przeanalizuj wykresu z zeszytu (półtusza wieprzowa i wołowa) i zastanów się, czym różni się półtusza wieprzowa od półtuszy wołowej.

Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Niektóre z nich będą oceniane.

Powodzenia!

Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

e-mail: [alapawelec@wp.pl](mailto:alapawelec@wp.pl)

**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem  
klasa III B. sz. I stopnia**

data realizacji: 22.06.2020

**Temat:** Makarony w żywieniu człowieka.

Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj notatki z zeszytu na powyższy temat.
2. Napisz kilka zdań na temat powstawania makaronów.

Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Niektóre z nich będą oceniane.

Powodzenia!