Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

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

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

data realizacji: 25.05.2020

**Temat:** Etapy produkcji serów twarogowych.

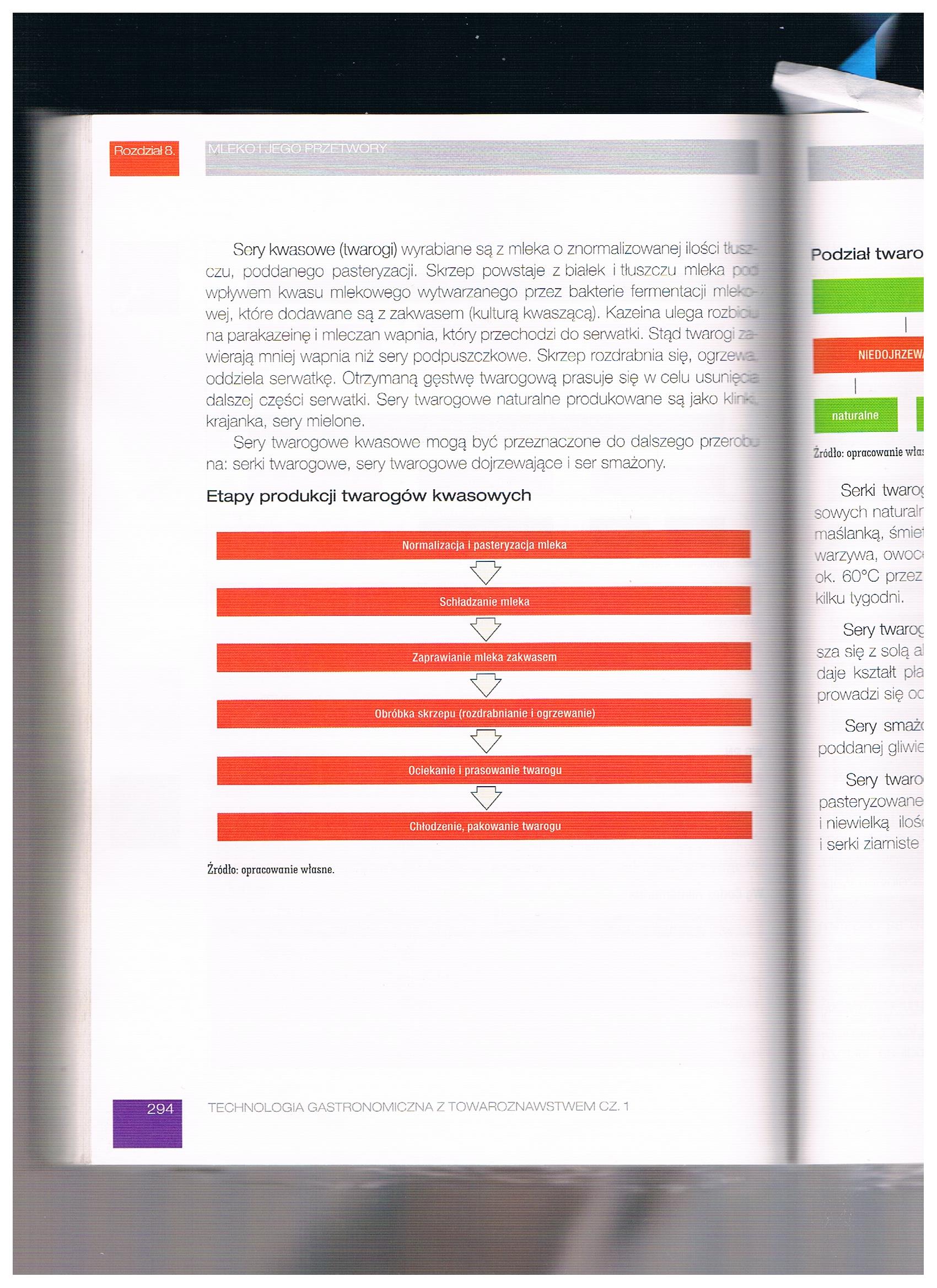
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst ze stron 294-295 (załącznik nr 1).
2. Przerysuj do zeszytu wykresy ze stron 294 i 295.

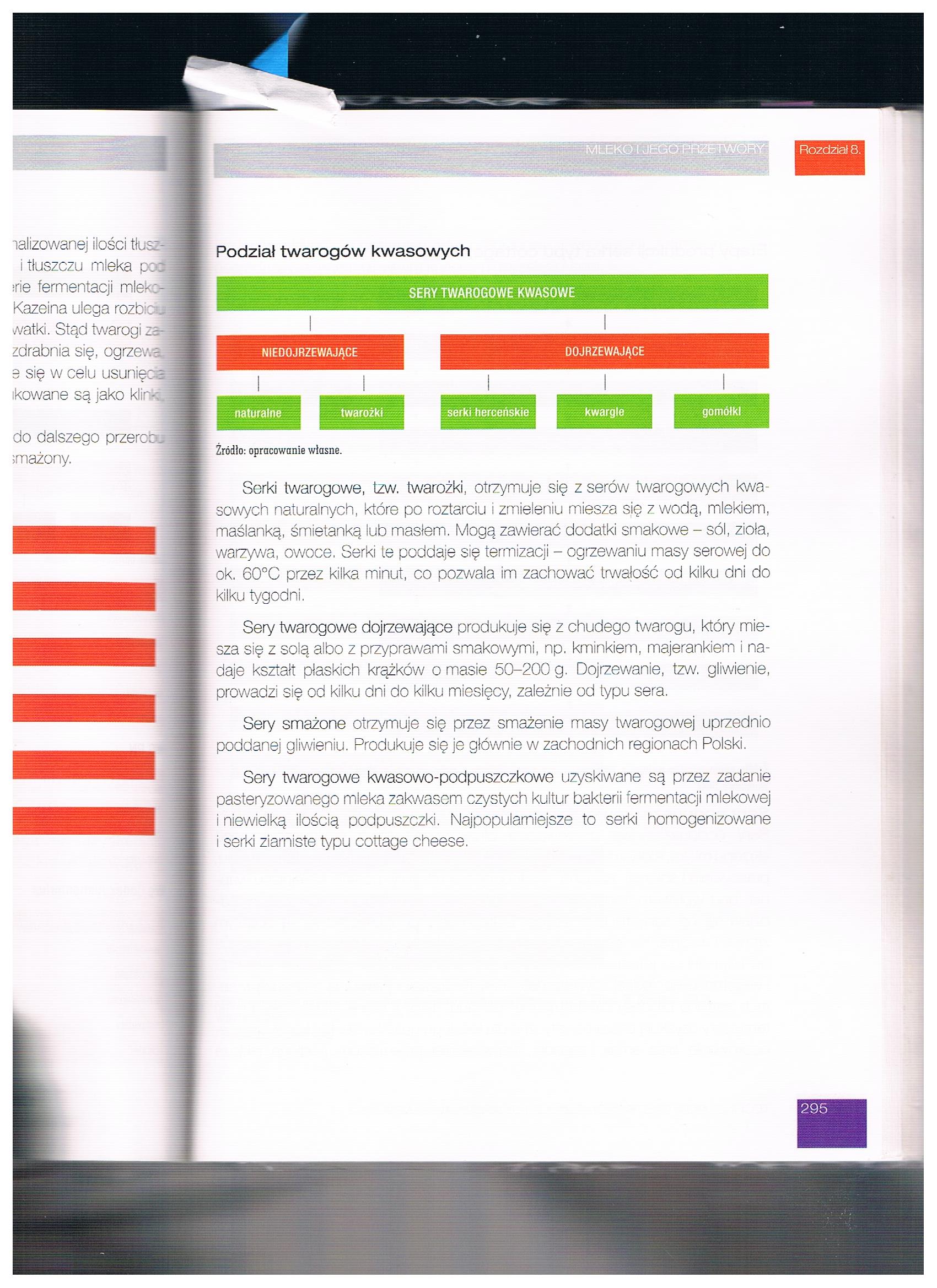
Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Na ich podstawie wystawię oceny.

Powodzenia!

Załącznik nr 1, strona 1:



Załącznik nr 1, strona 2:



Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

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

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

data realizacji: 29.05.2020

**Temat:** Warunki przechowywania serów.

Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst ze strony 299 (załącznik nr 2).
2. Opisz, w jakich warunkach przechowujemy sery.

Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Na ich podstawie wystawię oceny.

Powodzenia!

Załącznik nr 2, strona 1:

