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: 11.05.2020

**Temat:** Metody utrwalania mięsa.

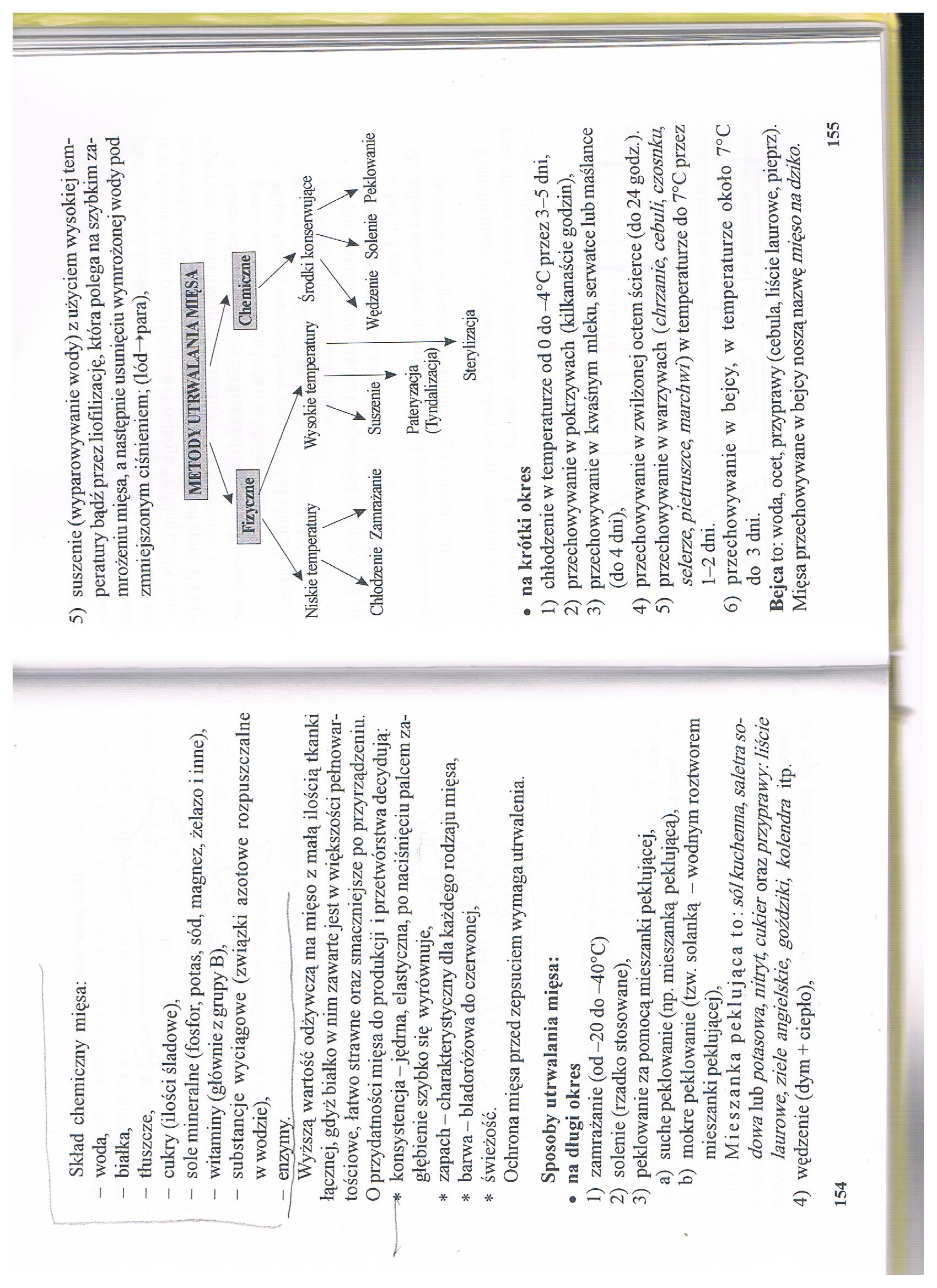
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst z podręcznika ze stron 154-155 (załącznik nr 1).
2. Przerysuj do zeszytu wykres: metody utrwalania mięsa.
3. Wyjaśnij pojęcie „bejca”.
4. Przepisz do zeszytu sposób utrwalania mięsa na krótki okres.

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

Powodzenia!

Załącznik nr 1, strona 1:



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: 15.05.2020

**Temat:** Przydatność mięsa do produkcji.

Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst ze strony 156 (załącznik nr 2).
2. Przepisz do zeszytu notatkę zaznaczoną na stronie 156.
3. Odpowiedz na pytanie, dlaczego mięso trzeba poddać kontroli weterynaryjnej. Zapisz odpowiedź w zeszycie przedmiotowym.

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

Powodzenia!

Załącznik nr 2, strona 1:

