Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

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

**Technika i bezpieczeństwo w gastronomii  
klasa I B. sz. I stopnia**

data realizacji: 1.06.2020

**Temat:** Obróbka wstępna jako proces technologiczny.

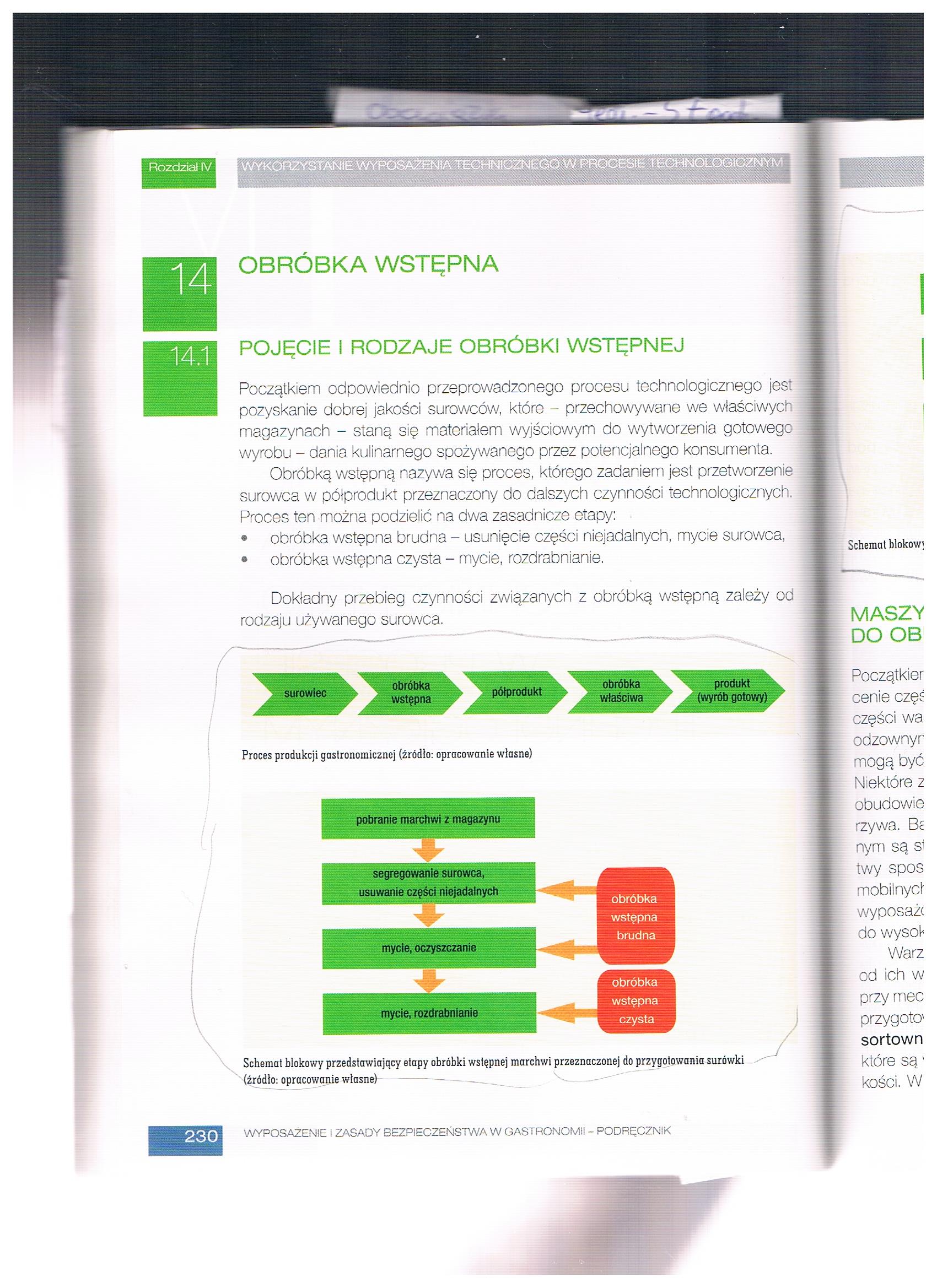
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst ze stron 230-231 (załącznik nr 3).
2. Przerysuj do zeszytu schemat zaznaczony ołówkiem ze stron 230-231.

Proszę przesłać na maila wykonane zadanie. Na tej podstawie wystawię oceny.

Powodzenia!

Załącznik nr 3, strona 1:



Załącznik nr 3, strona 2:



Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

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

**Technika i bezpieczeństwo w gastronomii  
klasa I B. sz. I stopnia**

data realizacji: 5.06.2020

**Temat:** Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw.

Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst ze stron 231-235 (załącznik nr 4).
2. Wymień urządzenia i maszyny do obróbki wstępnej. Zapisz je w zeszycie przedmiotowym.

Proszę przesłać na maila wykonane zadanie. Na tej podstawie wystawię oceny.

Powodzenia!

Załącznik nr 4, strona 1:



Załącznik nr 4, strona 2:



Załącznik nr 4, strona 3:



Załącznik nr 4, strona 4:



Załącznik nr 4, strona 5:

