Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

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

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

data realizacji: 1.06.2020

**Temat:** Sposoby przetwarzania owoców.

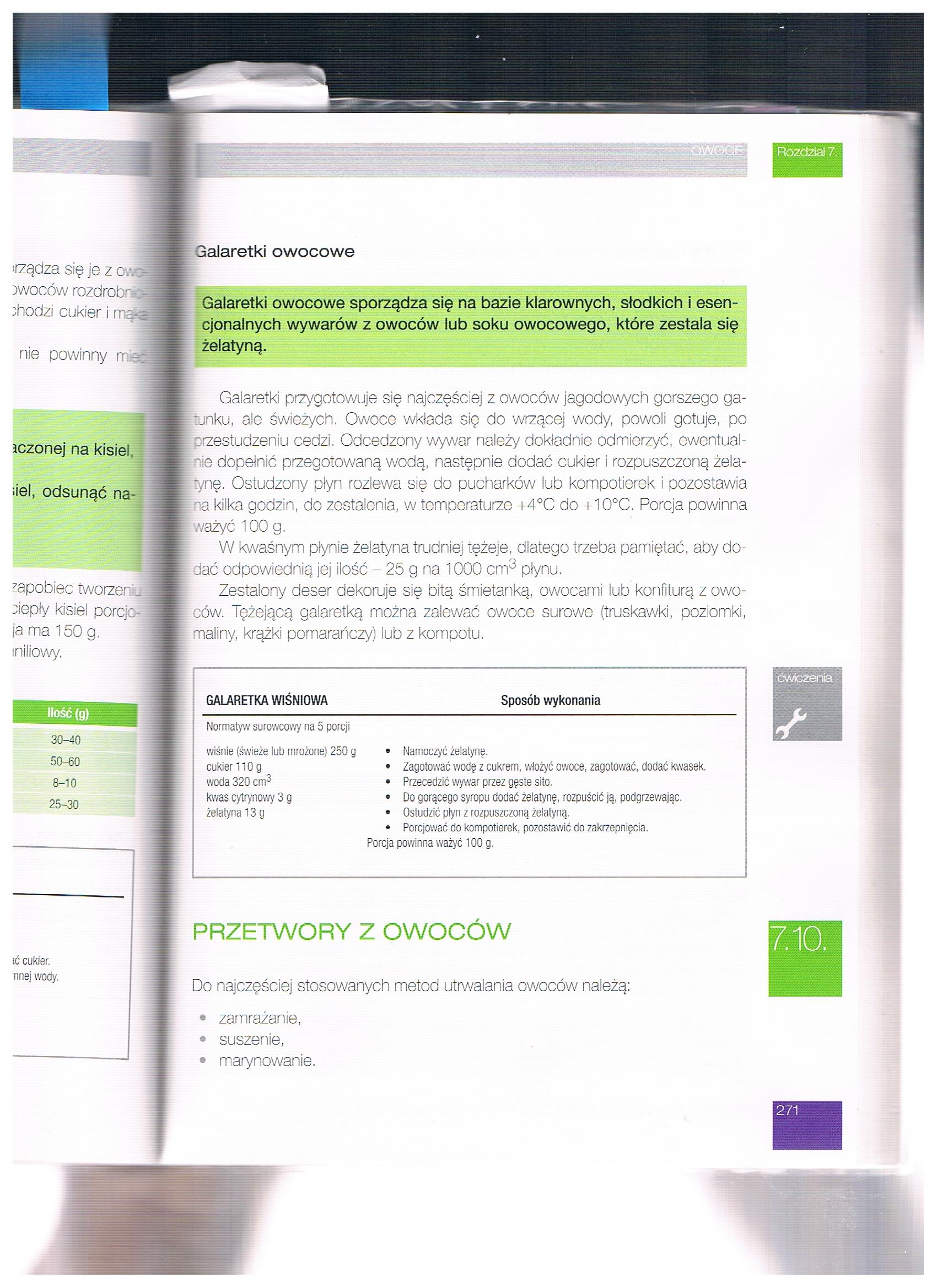
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst ze stron 271-274 (załącznik nr 1).
2. Przepisz tabelkę ze stron 273-274 do zeszytu przedmiotowego.
3. Jaki jest, według Ciebie, najkorzystniejszy sposób utrwalania i przetwarzania owoców. Uzasadnij swoją wypowiedź i zapiszą ją w zeszycie.

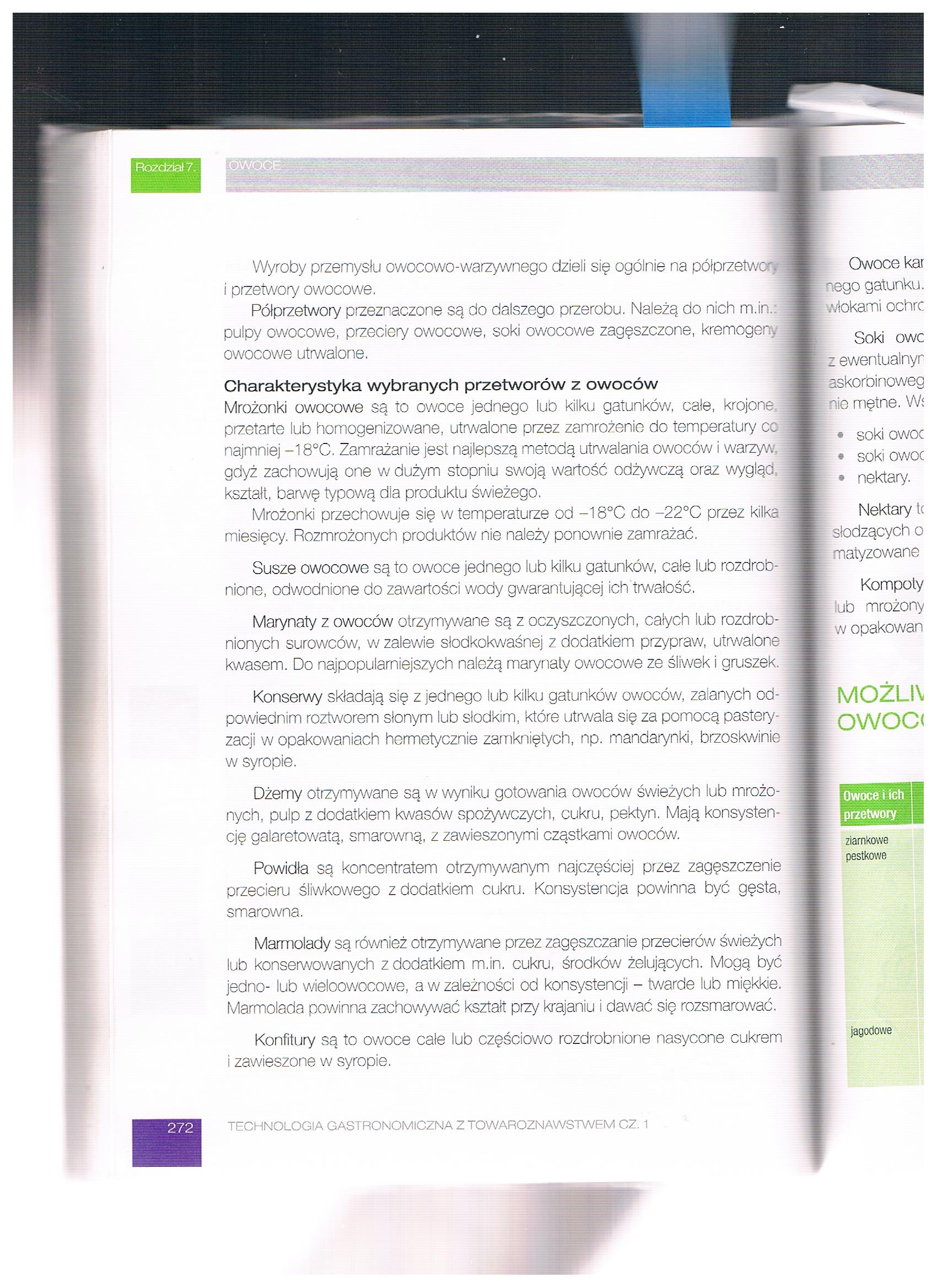
Proszę przesłać na maila wykonane zadanie. Na tej podstawie wystawię oceny.

Powodzenia!

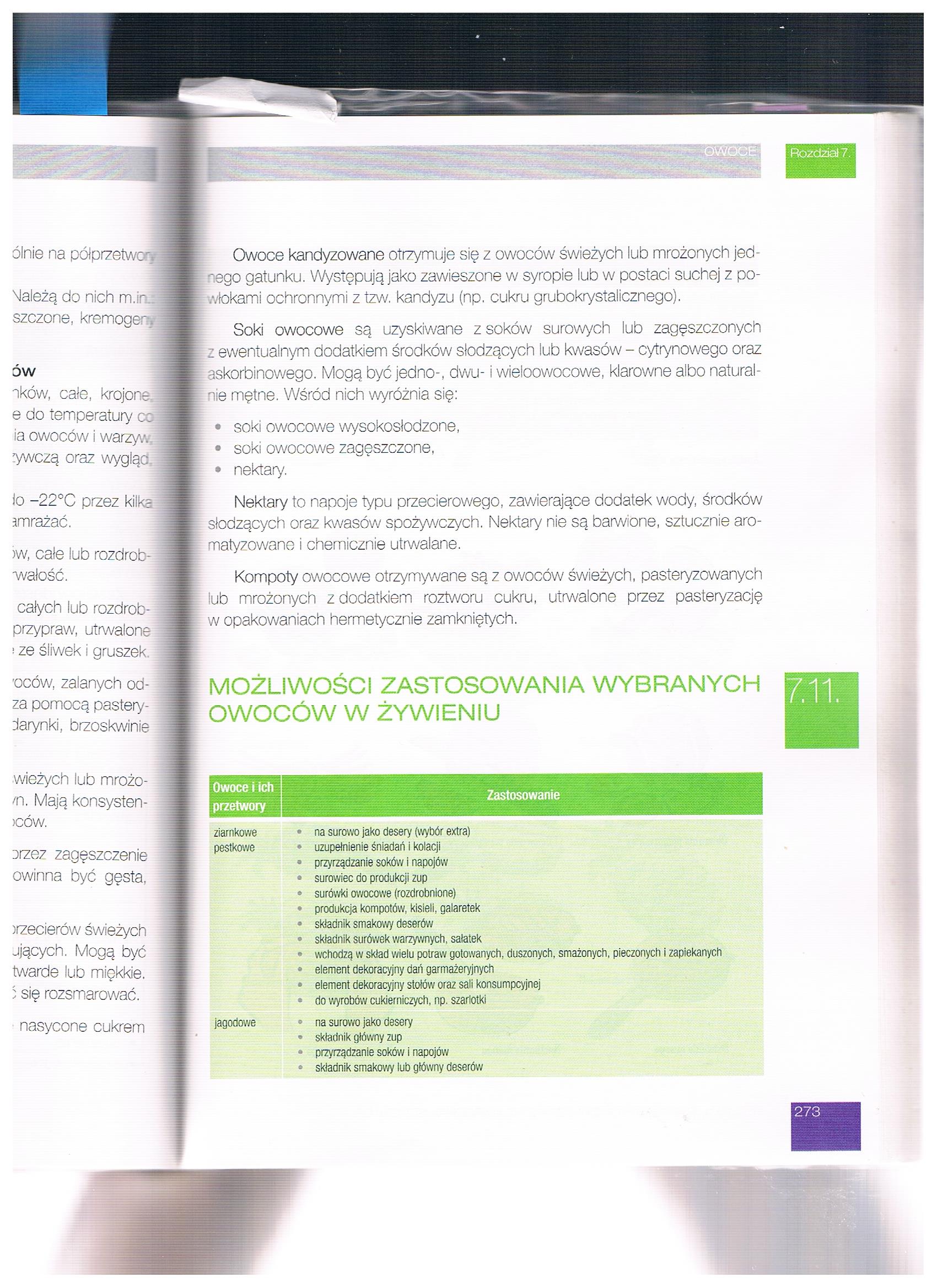
Załącznik nr 1, strona 1:



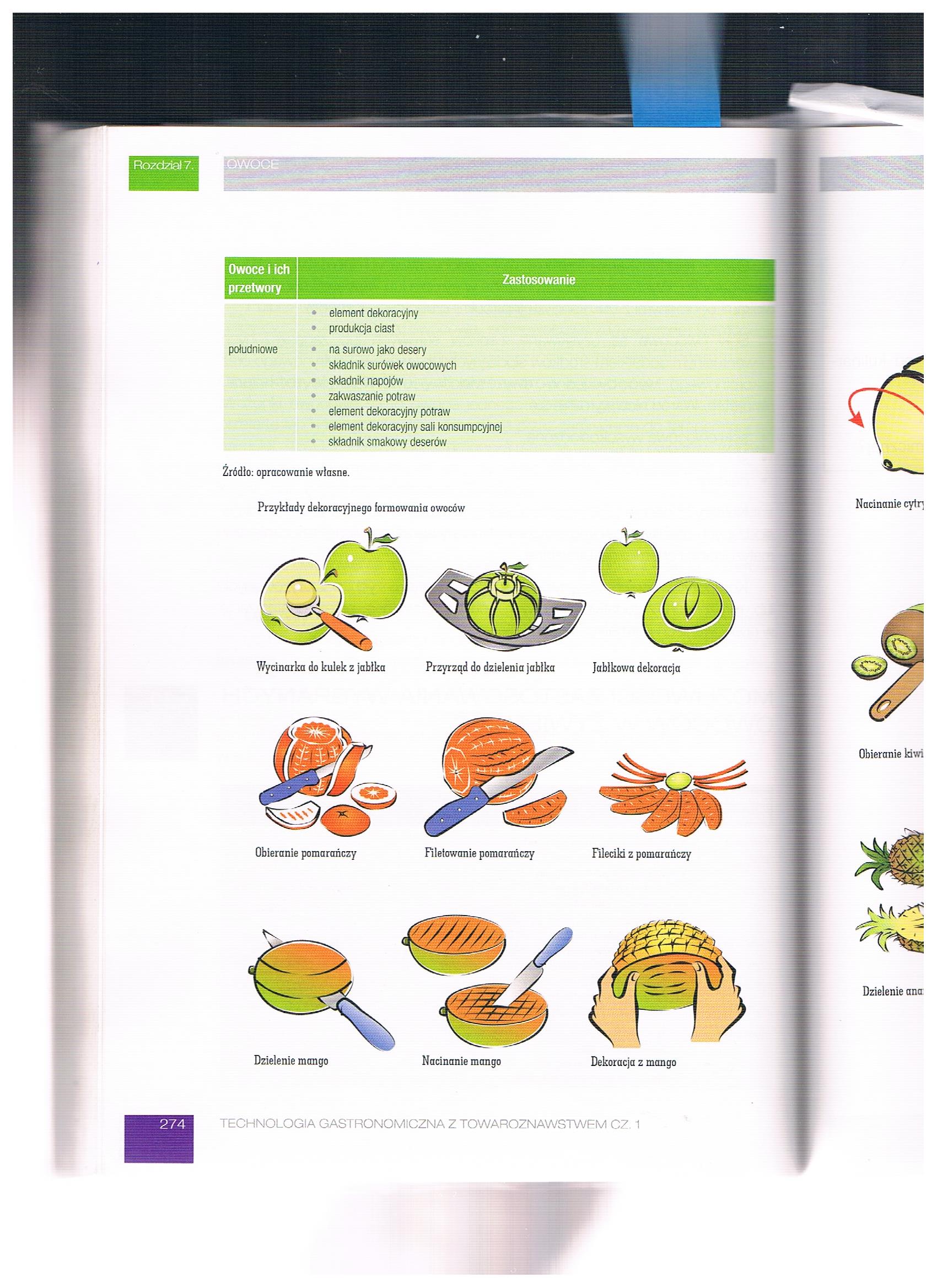
Załącznik nr 1, strona 2:



Załącznik nr 1, strona 3:



Załącznik nr 1, strona 4:



Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

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

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

data realizacji: 5.06.2020

**Temat:** Rozdrabnianie owoców.

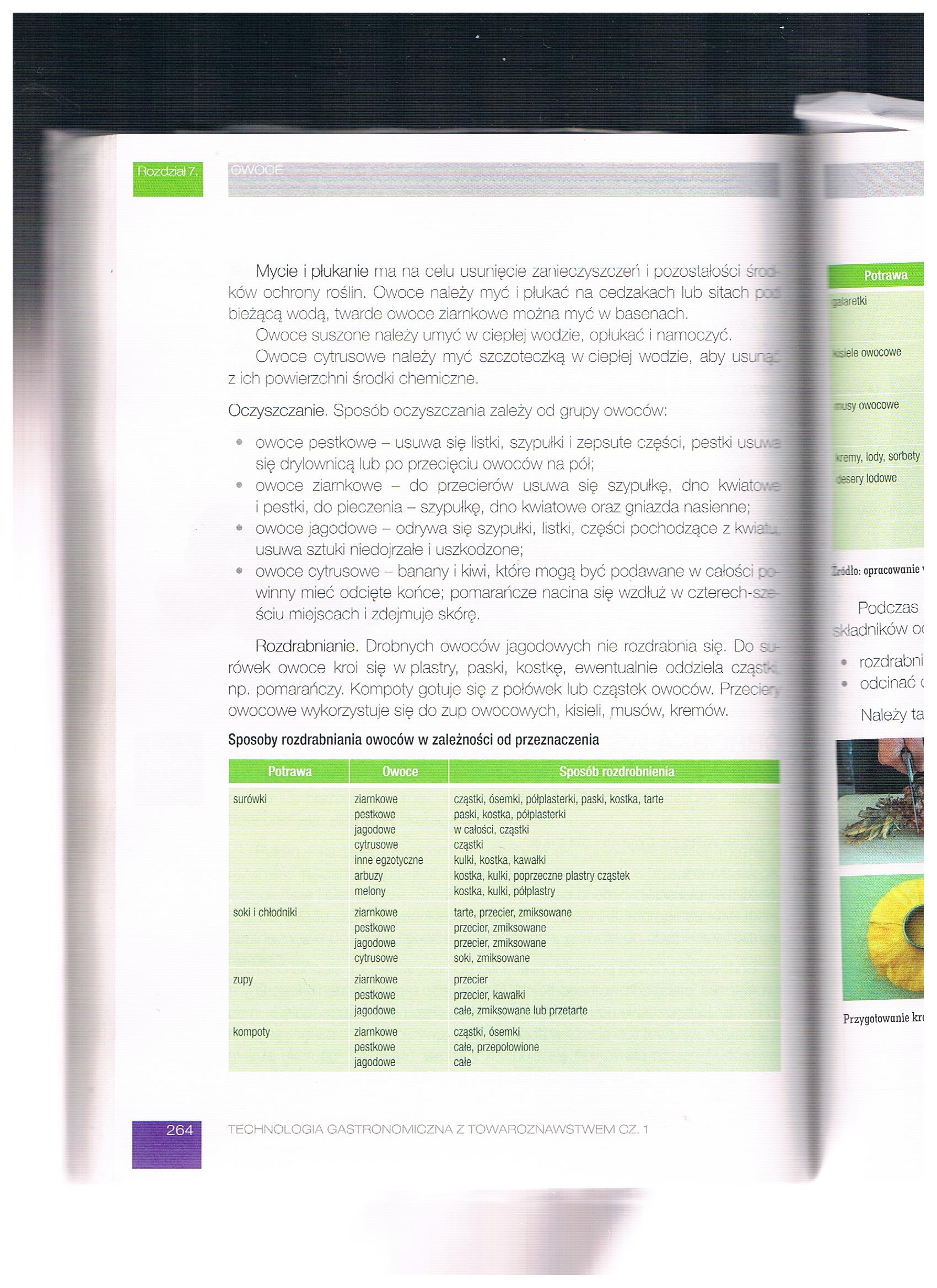
Zadania do wykonania:

1. Omów sposoby rozdrabniania owoców w zależności od kulinarnego przeznaczenia. Pomoże Ci w tym tekst ze stron 264-265 (załącznik nr 2).

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

Powodzenia!

Załącznik nr 2, strona 1:



Załącznik nr 2, strona 2:\

