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: 15.06.2020

**Temat:** Owoce i warzywa w żywieniu.

Zadania do wykonania:

1. Napisz krótki referat na temat roli owoców i warzyw w życiu człowieka.

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

Powodzenia!

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: 19.06.2020

**Temat:** Obróbka wstępna i cieplna warzyw – utrwalenie wiadomości.

Zadania do wykonania:

1. Poczytaj w różnych źródłach na temat obróbki wstępnej i cieplnej warzyw i odpowiedz, jakie znaczenie mają wyżej wymienione obróbki w procesie technologicznym.

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

Powodzenia!

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: 22.06.2020

**Temat:** Surówki i sałatki w żywieniu.

Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj w różnych źródłach o surówkach i sałatkach.
2. Wykonaj dowolną surówkę do obiadu.

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

Powodzenia!