

Technologia gastronomiczna

KLASO III TŻ

W załączeniu znajdują się 3 pliki z których treścią należy się zapoznać. Ponadto na naszych ostatnich zajęciach (lekcja 8 w piątek), frekwencja była bardzo niska a pisaliśmy kartkówkę z ryb i owoców morza, dlatego Ci wszyscy którzy nie byli obecni (a obecni byli: ZUZANNA KISZKA, ARTUR KAWALEC, AGNIESZKA TRELKA I RAFAŁ PECKO) muszą wykonać pracę, zaliczającą tematykę ryb i owoców morza. Praca zawierać ma następujące tematy i napisana ma być od ręcznie na kartkach formatu A4. Wszystkie niezbędne materiały były kserowane i osobiście rozdawane przeze mnie, na poprzednich lekcjach.

Czas na wykonanie pracy upływa z dniem 2 kwietnia. Należy je przesłać w formie zdjęć na adres adrian207@op.pl Osoby które pisały kartkówkę nie muszą, ale mogą wykonać tą pracę tylko celem ewentualnej poprawy oceny(wszyscy otrzymali pozytywne oceny, ale nie za wysokie).

TEMATYKA:

RYBY I OWOCY MORZA – PODZIAŁ I CHARAKTERYSTYKA GATUNKU

OCENA ŚWIEŻOŚCI RYB I OWOCÓW MORZA

OBRÓBKA WSTĘPNA I CIEPLNA RYB I OWOCÓW MORZA

Pozdrawiam

DGP