

KLASA 1Kg – PROCESY TECHNOLOGICZNE

15-17.IV.2020

Święta, święta i po świętach, wracamy do e-nauki. Zakończyliśmy teorię z mleka i jaj i po powrocie do szkoły napiszemy pracę klasową 😞

Teraz krótkie podsumowanie prac z poprzednich sesji:

1. ROZSYPANKA LITEROWA – wykonana poprawnie, choć nie wszyscy przestali rozsypankę z wykreślonymi wyrażeniami. Były również prace, w których hasło główne było złe 😞 Bardzo krótko charakteryzowaliście rodzaje dezynfekcji jaj. Sposoby rozdrabniania – poprawnie wykonane 😊
2. OPIS RYSUNKÓW – poprawny rysunek to A, większość z Was poprawnie wyjaśniła, dlaczego rysunek B przedstawia niewłaściwy sposób wykonania jajecznicy 😊
3. REBUSY-WIZYTÓWKI – poprawnie odczytaliście nazwy potraw ukrywające się w nazwiskach 😊, ale nie potrafiliście wyjaśnić jakie cechy, właściwości jaj wykorzystano do otrzymania danej potrawy 😞

OBECNY TEMAT – 2 godz. lekcyjne

1. *Analiza sposobu wykonania sosu pesto do spaghetti.*

Z normatywem surowcowym możecie zapoznać się w podręczniku w dziale przyprawy roślinne.

Po zapoznaniu się z normatywem należy (możesz potrawę wykonać w domu):

- wypisać jaki rodzaj obróbki wstępnej należy wykonać w tym ćwiczeniu, np.:
 - czosnek – obieranie obróbka wstępna brudna
 - rozdrabnianie – obróbka wstępna czysta w prasce do czosnku lub rozdrabnianie na desce koloru zielonego
- wypisać rodzaj obróbki cieplnej jaką należy zastosować w tym ćwiczeniu
- jak podasz potrawę (naczynia i sztucce)

PRACA DOMOWA

Pracę proszę odesłać w formie fotokopii na mój adres mailowy anna.mucho@witrema.pl w terminie do dnia 22.IV.2020 podając swoje imię i nazwisko. Prace przesłane po tym czasie NIE BĘDĄ oceniane.

Owocnej pracy 😊