

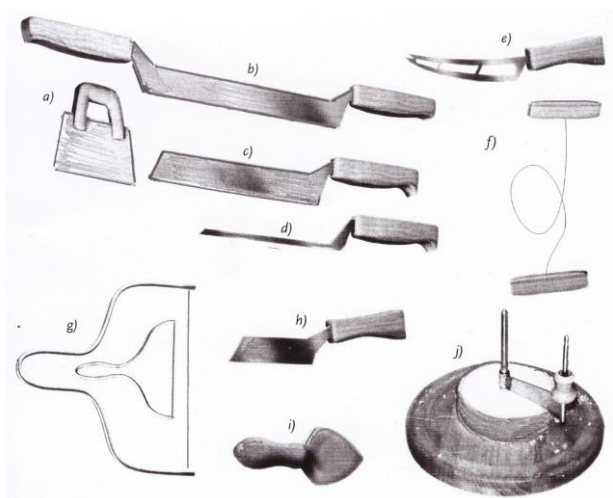
# KLASA 1M – PROCESY TECHNOLOGICZNE

30.III-03.IV.2020 - (dwie godz. lekcyjne)

Proszę zapoznać się z tematami:

## 1. Sposoby krojenia serów wg schematu:

- Metody krojenia serów rys.10, 16 str. 374 i 375
- Narzędzia do krojenia serów



- a) tasak
- b) nóż z dwoma uchwytami
- c) nóż średniej wielkości
- d) nóż z wąskim ostrzem do miękkich serów
- e) nóż do miękkich serów
- f) nóż strunowy z dwoma uchwytami
- g) krajacz strunowy
- h) mały nóż do sera
- i) nóż do parmezanu
- j) strug do sera

## 2. Znakowanie jaj spożywczych

Temat ten został omówiony w dziale 11.2 na str. 385 od zdania: *Jaja spożywcze znakuje się indywidualnie...* - do końca działu.

### PRACA DOMOWA

Poszukaj w domu wytłaczanki do jaj, odczytaj informacje znajdujące się na zewnątrz i wewnątrz opakowania. Zdjęcie wytłaczanki wraz z informacjami oraz notatką w zeszycie prześlij na mój adres mailowy [anna.mucho@witrema.pl](mailto:anna.mucho@witrema.pl) do dnia 03.IV.2020 podając swoje imię i nazwisko.

Z życzeniami owocnej pracy 😊