

KLASA 2m – PROCESY TECHNOLOGICZNE

15-17.IV.2020

Święta, święta i po świętach, wracamy do e-nauki. 😊

Proszę zapoznać się z tematem *Obróbka wstępna drobiu i dzikiego ptactwa*
Przy opracowaniu tego tematu należy zwrócić uwagę na:

- od czego zależy jest sposób obróbki wstępnej
- jak przeprowadzić rozmrażanie i która metoda jest korzystniejsza
- dlaczego przeprowadzamy mycie
- co to jest rozbiór kulinarny, jakie elementy otrzymujemy
- jak otrzymujemy filety drobiowe
- jak usuwamy kości
- sposoby formowania tuszek i gdzie mają zastosowanie

PRACA DOMOWA

Dziś bez pisemnej pracy domowej 😊, ale proszę pamiętać, że po powrocie do szkoły napiszemy pracę klasową z zastosowania surowców mięsnych.

A teraz podsumowanie poprzednich prac domowych.

1. ROZSYPANKA LITEROWA – nie wszyscy przystali rozsypankę z wykreślonymi wyrażeniami – niektóre wyrażenia były złe lub było ich za dużo, lub za mało 😞, a hasło było poprawne – chyba CUD 😊
2. ODPOWIEDZI DO TEKSTU – z pytaniem 1 poradziście sobie dobrze, choć nie wszystkie wady wyczytaliście z tekstu. Pytanie 2, przykro pisać, ale mając do dyspozycji podręcznik i czas, odpowiadaliście błędnie. Nie potrafiliście odróżnić sposobu wykańczania potraw od ich obróbki cieplnej 😞😞 Proszę się zastanowić nad poprawną odpowiedzią 😊
3. KRZYŻÓWKA – byli wśród Was tacy, co nie wiedzą, gdzie jest pion, a gdzie poziom i tacy, którzy źle odczytali hasło główne składające się z 16 liter. Hasła pojedyncze, które układaliście były bardzo różne: proste, złożone, ale i takie, że nie sposób z nich udzielić poprawnej odpowiedzi 😞 Mieliście do dyspozycji podręcznik, czas i wiedzę, którą zdobyliście wcześniej 😊
4. **WAŻNE!!** NIE WSZYSCY przysyłają prace domowe. 😞😞

Miłej pracy 😊