

KLASA 2M – PROCESY TECHNOLOGICZNE

25 - 29.V.2020

Osoby, którym nie udało się napisać pracy klasowej z drobiu proszę o zalogowanie się we wtorek o godz. 13³⁰ na platformę Quizizz. Piętnaście minut przedziej proszę o kontakt telefoniczny w celu otrzymania kodu do sprawdzianu.

Część teoretyczna

Realizujemy nadal teorię z ryb.

1. *Obróbka wstępna owoców morza.*

W tym temacie należy zwrócić uwagę na sposób zabijania owoców morza oraz to, że w Polsce większość tego surowca występuje w postaci mrożonej, po obróbce cieplnej.

2. *Sporządzanie rybnej masy mielonej.*

Temat bardzo podobny do mas mielonych ze zwierząt rzeźnych i drobiu, więc nie sprawi Wam trudności.

Część praktyczna

W części praktycznej z okazji Dnia Dziecka, wykorzystując zasoby Internetu, odszukajcie interesującą recepturę gastronomiczną na dowolne ciasteczka, z dowolnego rodzaju ciasta.

Adres URL strony, normatyw surowcowy i zdjęcie Waszego wyrobu (może być razem z Waszym wizerunkiem na dowód, że to jest Wasz) wyślicie na adres anna.mucha@witrema.pl do 31-go maja godz. 20⁰⁰.

Życzę Wam z tej okazji miłej zabawy, góry prezentów i smacznego ciasteczka 😊

Kto jeszcze nie uruchomił linku i nie dodał się do wirtualnej klasy, to uaktualniony <https://quizizz.com/join?class=A509617>. Przy rejestracji podajecie SWÓJ adres mailowy, ułatwi nam to w przyszłości kontakt w związku ze sprawdzianami czy ćwiczeniami. Nawet jak już będziemy w szkole. **Dziękuję** 😊 Link będzie aktywny 10 dni.

UWAGA!! WAŻNA INFORMACJA

Osoby, które posiadają książki z biblioteki szkolnej, proszę o przyniesienie jej do szkoły i pozostawienie na portierni wraz z załączoną kartką z informacją zawierającą imię i nazwisko oraz klasę.