

Wtorek (31,03,2020r)

Klasa III

Klasa II Sebastian Piotrowski

1.Technologia gastronomiczna

Doskonalenie umiejętności kształcenia się na odległość.

Klikamy na

kno.ore.edu.pl

Kształcenie na odległość

Wybieramy

Podstawy sporządzania potraw i napojów.

(Klikamy)

Wybieramy

Podgląd kursu- po wejściu na platformę, proszę kliknąć “ Zaloguj się jako gość”

(Klikamy)

Wybieramy

Zaloguj się jako gość

Klikamy

Proszę otworzyć Videocast znajdujący się w

Moduł III- Zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania i obróbki wstępnej
(Trzeba kliknąć)

Po obejrzeniu i zamknięciu okna Videocast proszę otworzyć plik Treść (jest nad plikiem Videocast).Proszę przeczytać punkt 3 (Zmiany zachodzące w surowcach podczas obróbki wstępnej)

Zadanie

Odpowiedzi na pytania zapisz w zeszycie.

1.Co jest celem obróbki wstępnej brudnej?

2.Wymień etapy obróbki wstępnej brudnej.

3.Wyjaśnij terminy

bombaż chemiczny

bombaż mikrobiologiczny