**Zajęcia praktyczne klasa II SBIS cukiernik**

**06.04.2020r.** ( poniedziałek) - **CIASTO KRUCHE Z MASĄ SEROWĄ**

Zgodnie z programem nauczania z zajęć praktycznych w zawodzie cukiernik, proszę opisać cały proces technologiczny sporządzania **ciasta kruchego z masą serową (np. sernik krakowski),** z uwzględnieniem:

* Normatywu surowcowego,
* Opisu technologicznego,
* Zasad przestrzegania bezpieczeństwa i higieny pracy podczas sporządzania wyrobu cukierniczego.

Termin opracowania i przesłania do 8 kwietnia.

**08.04.2020r.** (środa) – **WYROBY CUKIERNICZE I CIASTKARSKIE - WIELKANOCNE**

Proszę udokumentować wypiek sporządzany w domu na święta. Propozycje np. zdjęcie z opisem.

**Życzę udanych i smacznych wypieków**

Wszystkie prace przesyłamy na adres [mbrzozowicz@zspzarnow.pl](mailto:mbrzozowicz@zspzarnow.pl) , będą podlegały ocenie.

Pozdrawiam i życzę zdrowia