**Technologie produkcji ciastkarskiej kl.IIIBSIs**

1. Proszę o rozwiązanie testów, które przekazałam w formie papierowej. Rozwiązanie proszę przesłać na adres [sbiegala@op.pl](mailto:sbiegala@op.pl) , testy będą ocenione.

2. Tematy kolejnych zajęć:

16 - 18.03.2020 r – Wyroby czekoladowe.

Podręcznik str 276 – 282. W ramach notatki, proszę odpowiedzieć na pytania i polecenia znajdujące się na str 282 , również będzie podlegało to ocenie.

Zwracam się z prośbą, aby rozwiązywać dodatkowo testy ze stron;

* [www.arkusze.pl](http://www.arkusze.pl)
* [www.kwalifikacjezawodowe.pl](http://www.kwalifikacjezawodowe.pl)

3. Tematy zajęć 23-25.03.2020r

1. Lody jako wyroby cukiernicze.- podręcznik str 284

2. Metody sporządzania lodów. .- podręcznik str 284

3, 4 .- Produkcja lodów.

<https://www.youtube.com/watch?v=zFEbn_Emo8>

<https://www.youtube.com/watch?v=NgGnH87MIZQ>

Życzę miłej lektury i pozdrawiam