Mariola Wasilewska nauczyciel przedmiotów zawodowych

Wytyczne dla uczniów ZSET

W związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną spowodowaną koronawirusem oraz zawieszeniem zajęć dydaktyczno – wychowawczych proszę o samodzielne zapoznanie się
z materiałem dydaktycznym oraz wykonanie wskazanych zadań i notatek z przedmiotu organizacja produkcji gastronomicznej.

Realizując treści obowiązujące podstawy programowej pracujemy z obowiązującymi nas podręcznikami.

Po powrocie do szkoły realizacja zadań zostanie zweryfikowana i oceniona.

1. **Organizacja produkcji gastronomicznej**

Temat: Planowanie produkcji potraw i napojów – zaopatrzenie, planowanie, zawieranie umów z dostawcami i składanie zamówień i transport

Proszę o zapoznanie się z celami lekcji:

* Wyjaśnienie pojęć zaopatrzenie, planowanie, transport;
* Omówienie procesu zawieranie umów z dostawcami;
* Wymienienie i scharakteryzowanie etapów składanie zamówień na produkcję potraw i napojów.

Temat jest na 1 godzinę lekcyjną – na dzisiejszych zajęciach wykonajcie notatkę, której dziś nie odsyłamy. Będą sprawdzone po powrocie do szkoły

Bardzo proszę o potwierdzenie swojej obecności wysyłając wiadomość (obecny/a) w e- dzienniku w ciągu pierwszych 15 minut lekcji .

Życzę owocnej pracy