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: Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty, przeliczniki jednostek. Jednostki miary i objętości

Proszę o zapoznanie się z celami lekcji:

* Wyjaśnienie pojęć surowce, półprodukty;
* Przedstawienie jednostek miary i objętości;
* Zasady stosowania przeliczników jednostek;
* Omówienie zasad zapotrzebowanie na surowce i półprodukty.

Temat jest na 1 godzinę lekcyjną – na dzisiejszych zajęciach zapoznajcie się z tą partię materiału, notatek nie odsyłamy.

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

Życzę owocnej pracy