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: Zasady planowania produkcji potraw i napojów

Proszę o zapoznanie się z celami lekcji:

* Wyjaśnienie pojęć planowanie, produkcja, potrawy, napoje;
* Przedstawienie zasad planowania produkcji potraw i napojów;
* Omówienie zasad planowania produkcji potraw i napojów.

Temat jest na 2 godzinę lekcyjną – na dzisiejszych zajęciach zapoznajcie się z tą partię materiału, notatek nie odsyłamy. Dziś 2 godzina realizacji tematu.

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

Życzę owocnej pracy