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: Rabat przy kalkulacji gastronomicznej

Proszę o zapoznanie się z celami lekcji:

* Wyjaśnienie pojęć z zakresu rabatów i kalkulacji gastronomicznej;
* Omówienie zasad tworzenia rabatów przy kalkulacji gastronomicznej.

Temat jest na 1 godzinę lekcyjną – na dzisiejszych zajęciach przeczytajcie temat, zapoznajcie się z jego zagadnieniami wykonajcie notatkę, ale jej nie odsyłajcie – sprawdzę ją w przyszłym tygodniu jak wrócicie do szkoły.

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

Życzę owocnej pracy