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 usługi gastronomiczne.

Realizując treści obowiązujące podstawy programowej pracujemy z obowiązującymi nas podręcznikami.

Po powrocie do szkoły realizacja zadań zostanie zweryfikowana i oceniona.

1. **Usługi gastronomiczne**

Temat: Przygotowanie nakryć stolików w sali restauracyjnej

Proszę o zapoznanie się z celami lekcji:

* Wymienić zasady przygotowania nakryć stolików sali restauracyjnej;
* Omówienie elementów nakrycia stołów;
* Wymienienie i scharakteryzowanie rodzaju nakryć stolików w sali restauracyjnej.

Tematy są na 1 godzin lekcyjnych – na dzisiejszych zajęciach wykonujecie 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