**Klasa 2 a**

 **Nauczyciel: mgr inż. Marta Grabowska**

W przypadku pytań jestem dostępna pod adresem n.m.grabowska@ptz.edu.pl

 **Przedmiot: Organizowanie produkcji gastronomicznej**

Data realizacji: 28.10.2020 roku

Liczba godzin: 1

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Schematy blokowe produkcji potraw i napojów.**

1.Pojęcie i cel schematu blokowego

2.Podstawowe elementy schematu technologicznego

3.Analiza schematów blokowych w gastronomii

Polecenia:

1.Znajdź przepisy na przygotowanie: kotleta de volaille, zupy krem z groszku zielonego, szarlotki, a następnie sporządź schematy blokowe tych potraw.

 Proszę sporządzić notatkę z lekcji w zeszycie przedmiotowym oraz przesłać na adres mailowy zadania z polecenia do dnia 30.10.2020 roku, godz.15.00.

Prace odesłane po tym terminie, będą ocenione na stopień niedostateczny.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – część 2