**KLASA 3 a**

**Nauczyciel: mgr inż. Marta Grabowska**

W przypadku pytań jestem dostępna pod adresem [n.m.grabowska@ptz.edu.pl](mailto:n.m.grabowska@ptz.edu.pl) i numerem telefonicznym, który jest Wam znany.

**Przedmiot: Organizacja produkcji gastronomicznej**

Liczba godzin: 1

Data realizacji: 26.10.2020 roku

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Planowanie produkcji potraw i napojów dla różnych rodzajów usług.**

1.Rodzaje i charakterystyka usług żywieniowych w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego

2.Usługi cateringowe

3.Planowanie produkcji w zakładach gastronomii otwartej i zamkniętej

Polecenia:

1.Wymień różnice w planowaniu produkcji w zakładzie gastronomicznym typu otwartego i zamkniętego.

Proszę sporządzić notatkę z lekcji i polecenia w zeszycie przedmiotowym.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Organizacja produkcji gastronomicznej – REA / WSiP lub

Organizacja produkcji gastronomicznej – WSiP