**Nauczyciel: mgr inż. Marek Zborowski**

**Przedmiot: Organizacja produkcji gastronomicznej (2 h/ tydzień)**

**Data: 29.10.2020 (1 h)**

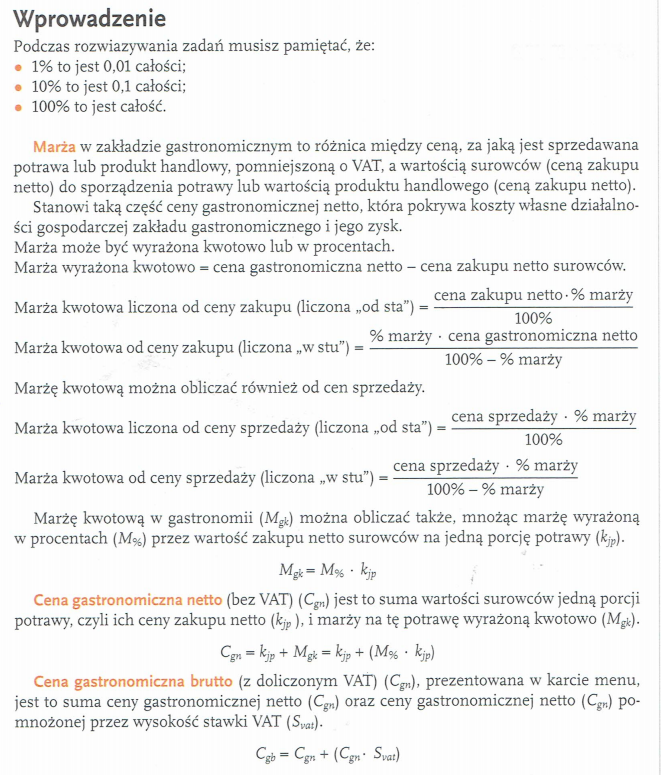
**Kontakt:** [**n.m.zborowski@ptz.edu.pl**](mailto:n.m.zborowski@ptz.edu.pl)

**Temat: Koszty i przychody w gastronomii**

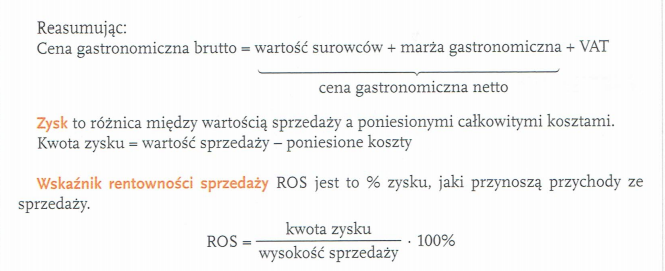
**W ramach lekcji proszę wpisać temat do zeszytu oraz przeczytać materiał z podręcznika 184-189 oraz przygotować wypunktowaną krótką notatkę**

**Temat: Cena i marża w gastronomii**

**W ramach kolejnej lekcji zapoznaj się z materiałem w podręczniku str. 190-196 oraz materiałem poniżej:**

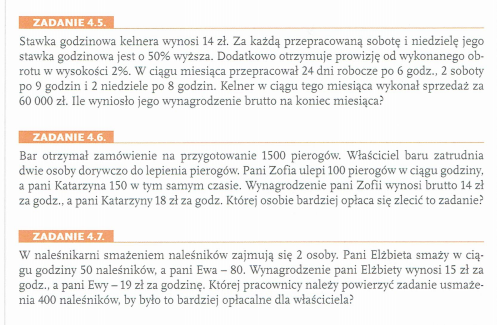
****

**Kaźmierczak M.; Zbiór zadań do gastronomii; Technik żywienia i usług gastronomicznych, Warszawa 2019**

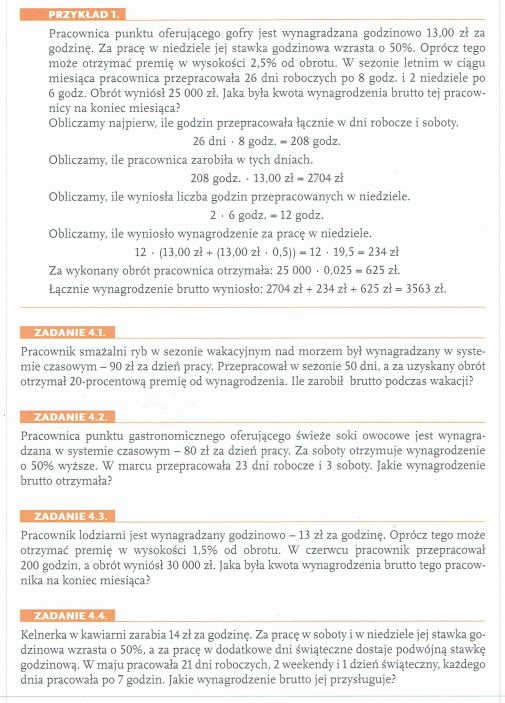
****

**Kaźmierczak M.; Zbiór zadań do gastronomii; Technik żywienia i usług gastronomicznych, Warszawa 2019**

**przygotuj wypunktowaną notatkę a następnie analogicznie rozwiąż poniższe zadania:**

****

**Kaźmierczak M.; Zbiór zadań do gastronomii; Technik żywienia i usług gastronomicznych, Warszawa 2019**

****

**Kaźmierczak M.; Zbiór zadań do gastronomii; Technik żywienia i usług gastronomicznych, Warszawa 2019**