Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

e-mail: [alapawelec@wp.pl](mailto:alapawelec@wp.pl)

**Technika i bezpieczeństwo w gastronomii  
klasa II B. sz. I stopnia**

data realizacji: 12.05.2020

**Temat:** Ogólna charakterystyka przyrządów kontrolno – pomiarowych.

Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst ze stron 177-182 (załącznik nr 3).
2. Wymień kilka przyrządów kontolno – pomiarowych stosowanych w gastronomii – zapisz w zeszycie przedmiotowym.

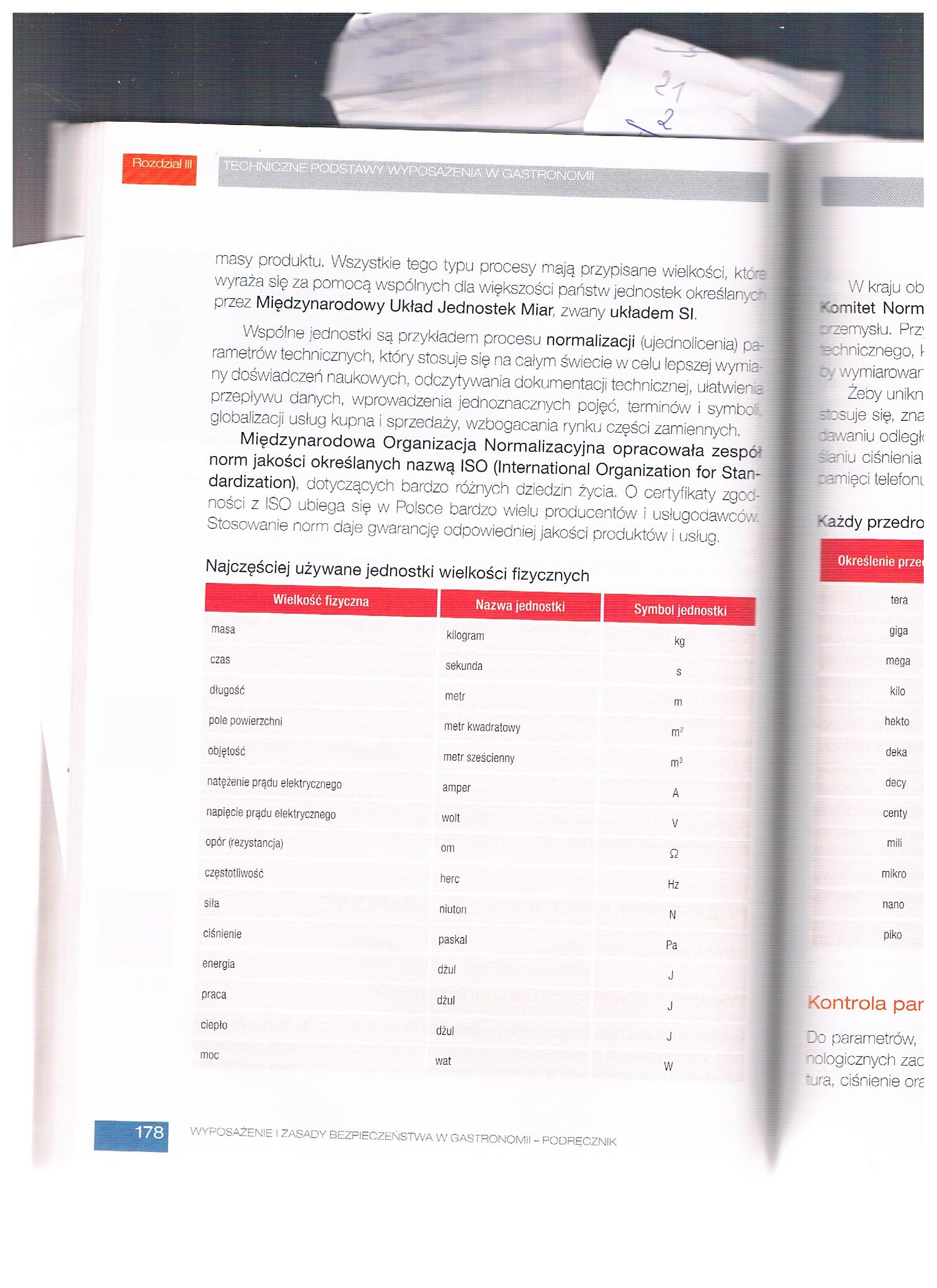
Proszę przesłać na maila wykonane zadanie. Na tej podstawie wystawię oceny.

Powodzenia!

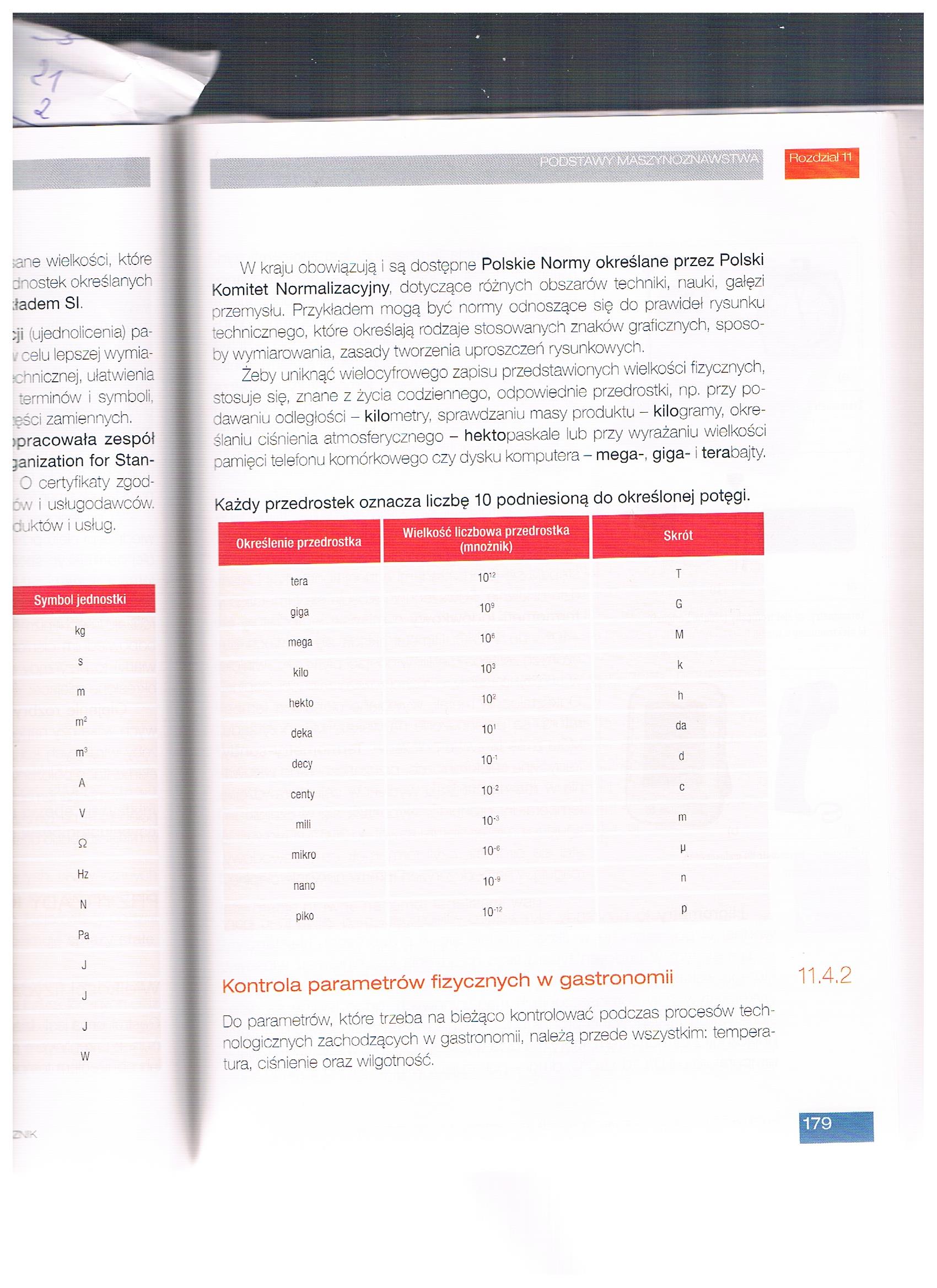
Załącznik nr 3, strona 1:



Załącznik nr 3, strona 2:



Załącznik nr 3, strona 3:



Załącznik nr 3, strona 4:



Załącznik nr 3, strona 5:



Załącznik nr 3, strona 6:



Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

e-mail: [alapawelec@wp.pl](mailto:alapawelec@wp.pl)

**Technika i bezpieczeństwo w gastronomii  
klasa II B. sz. I stopnia**

data realizacji: 14.05.2020

**Temat:** Katalogi, poradniki i instrukcje obsługi.

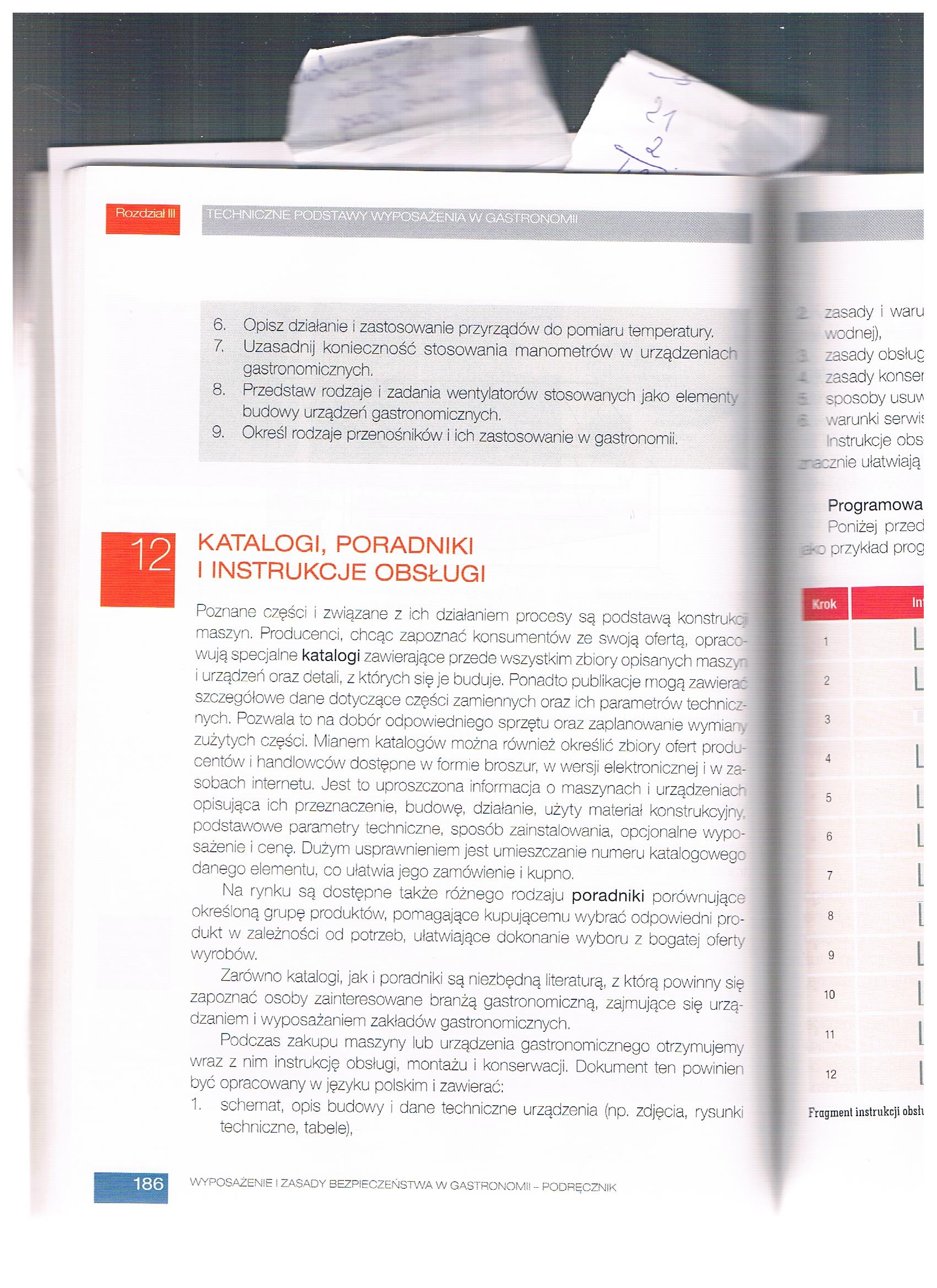
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst ze stron 186-188 (załącznik nr 4).
2. Przepisz do zeszytu tekst zaznaczony ołówkiem z załącznika nr 4.

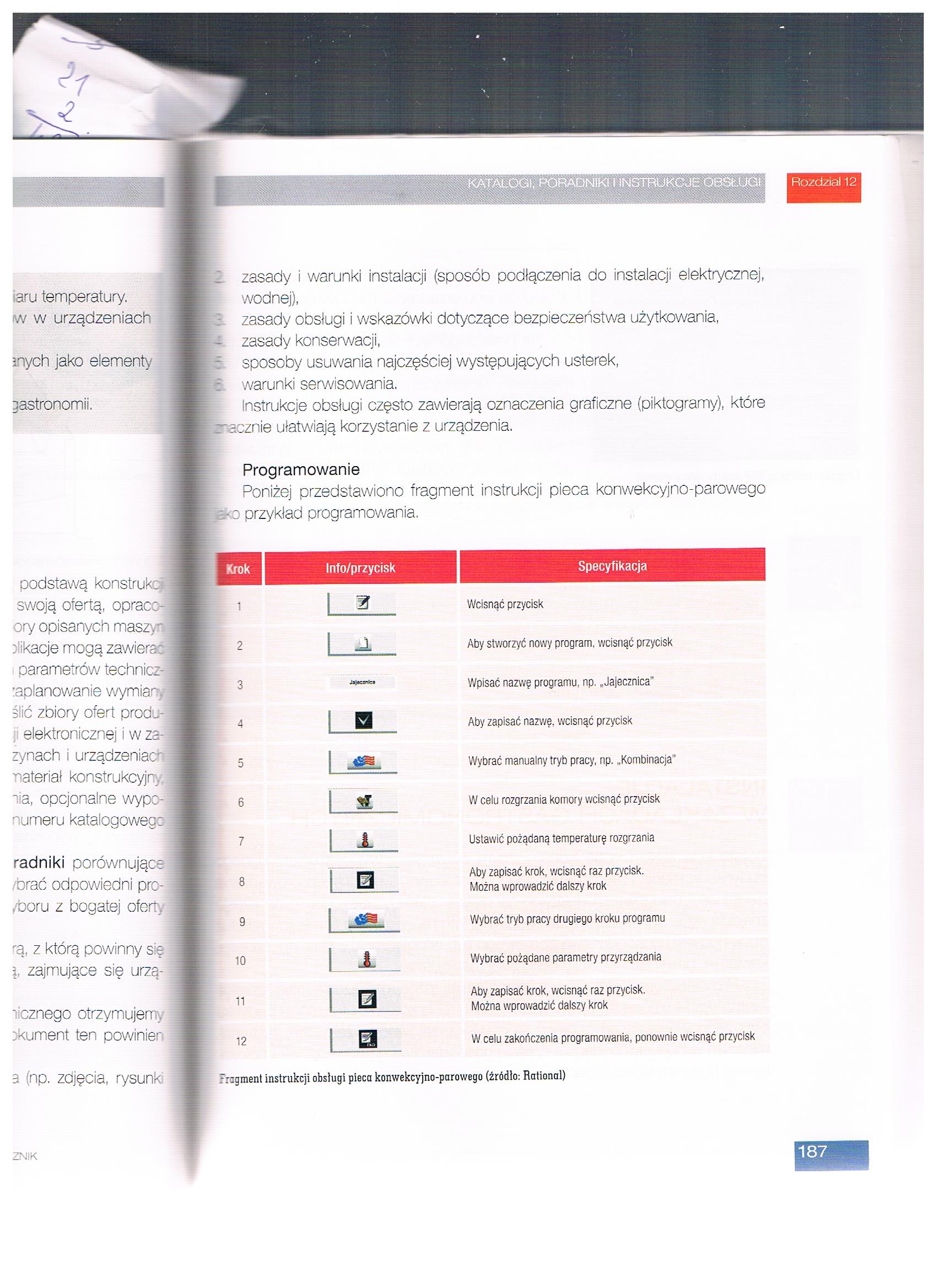
Proszę przesłać na maila wykonane zadanie. Na tej podstawie wystawię oceny.

Powodzenia!

Załącznik nr 4, strona 1:



Załącznik nr 4, strona 2:



Załącznik nr 4, strona 3:

