

Drodzy Uczniowie!!!

Kolejny temat z organizacji to : **Schematy blokowe produkcji potraw, napojów, posiłków.**

Notatkę wykonajcie według następującego porządku:

1. Schemat blokowy – ogólne informacje.
2. Schemat blokowy technologiczny produkcji potrawy w zakładzie gastronomicznym – rys. 1.5.s.20
3. Symbole graficzne stosowane do opracowania schematów technologicznych-tab.1.3 s.21.

Nie musicie jej przysyłać. Wiadomości na temat schematów blokowych będzie Wam potrzebne do wykonania zadań z procesów technologicznych w gastronomii w ramach zadania egzaminacyjnego. Wykonując to zadanie z procesów otrzymacie również zaliczenie z organizacji ze schematów.

Pozdrawiam

Katarzyna Lewandowska