

Technologie produkcji cukierniczej – klasy I

<https://www.slideshare.net/qwertyra/1-ukad-funkcjonalny-zakadu-gastronomicznego?fbclid=IwAR3cKJfmQT8eiHZPgKsbOEIlg-RP01fwMFh11BYWzoqKhxjn8niSwqT3O6c>

1. Proszę obejrzeć powyższy przykładowy układ funkcjonalny pomieszczeń gastronomicznych.
2. Narysuj plan pomieszczeń w zakładzie, w którym odbywasz praktykę.
3. Kto odpowiada za porządek i higienę na stanowisku pracy?
4. Jakie warunki musi spełnić pracownik aby dopuszczono go do pracy w cukierni?

Technika w produkcji cukierniczej - klasy I

http://liceumwolsztyn.pl/sites/default/files/sites/default/files/pliki/podstawyrys_0.pdf?fbclid=IwAR1d6PT4Cd0QQkUPqKEVSRaiplWVxWybYO1BpboHfJDnr bA23N84Fy6Q_mU

1. Proszę powtórzyć informacje o rysunku technicznym (materiały w powyższym linku) :
 - Podziałka
 - Odmiany rysunku technicznego
 - Pismo techniczne
 - Materiały rysunkowe
 - Tabliczka rysunkowa