

Witajcie uczniowie klasy II TŻ tym razem podam niezbędne zagadnienia do zrealizowania podstawy programowej z wyposażenia i zasad bezpieczeństwa w gastronomii.

Nie tak dawno omawialiśmy zasady utrzymania czystości w zakładzie gastronomicznym tak więc w związku też i z obecnym zagrożeniem chciałabym, abyście wykonali odręcznie w zeszycie zadanie. Dokładnie opisując dezynfekcję, dezynsekcję i deratyzację łącznie z metodami, ponadto jeszcze taka ważna rzecz dodatkowa, proszę opisać sposoby mycia rąk i zdejmowania rękawiczek ochronnych. Są to informacje bardzo związane z przedmiotem ale przede wszystkim istotne w chwili obecnej.

Czekam na zadanie do 2 kwietnia w formie zdjęć przesłanych na mój adres adrian207@op.pl.

Pozdrawiam

DGP