

Organizacja produkcji gastronomicznej kl. III TŻiUG-Zdalne nauczanie -tydzień ósmy

Temat : **DOBÓR SUROWCÓW I PÓŁPRODUKTÓW DO PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ**

Polecenia do wykonania przez ucznia:

1. Proszę rozwiązać testy z egzaminu zawodowego dostępne na stronie internetowej:

<https://kwalifikacjewzawodzie.pl/kwalifikacje/kwalifikacja-t6/>

Testy do rozwiązania i przeanalizowania od styczeń 2015 do październik 2016 w sumie 6. Program po zakończonym teście pokazuję poprawne i błędne odpowiedzi. Wyniki testów proszę przesłać w formie zdjęć lub zrzutu z ekranu do dnia 12.05.2020r. na adres dyrektorradyarno@onet.pl