

## Zadania do opracowania dla klasy IITH – część druga

Proszę o przesłanie rozwiązanych faktur i opracowanych zagadnień w formie skanów, zdjęć itp. na adres [justyna.technikhotelarstwa@gmail.com](mailto:justyna.technikhotelarstwa@gmail.com) do końca tego tygodnia (29.03.2020r.). Pozdrawiam ☺

**Działalność recepcji** – kolejne faktury do obliczenia, będą jako osobne załączniki

### Usługi żywieniowe

**Temat: Powtórzenie wiadomości z rozdziału „Śniadania”**

Zad. 1

Na podstawie tej prezentacji A. Kleszczewskiej (mam nadzieję, że obejrzeście ☺), zróbcie notatkę w zeszytach:

1. Rodzaje pieczywa
2. Sposoby serwowania pieczywa
3. Sposoby podawania masła
4. Potrawy z jaj → ważne, bo często na egzaminie zawodowym z T.12. są o to pytania
5. Rodzaje naleśników
6. Zupy śniadaniowe
7. Kiełbaski
8. Rodzaje serów → też ważne
9. Dżemy, miód, powidła

Zad. 2

Uzupełnij kartę pracy (załącznik) – w tej pierwszej tabelce jest więcej wierszy, ponieważ można wpisać też np. śniadanie regionalne, okolicznościowe, itp.)

### Obsługa konsumenta

**Temat: Podawanie napojów**

Zapoznajcie się z prezentacją A. Kleszczewskiej na temat kawy – od około 20 slajdu i wykonajcie w zeszytach notatkę:

1. Sposoby parzenia kawy – wymienić
2. Zasady podawania kawy – krótko opisać
3. Dodatki do kawy – wymienić
4. **Rodzaje kawy** – krótko opisać → ważne

Link do prezentacji

<https://prezi.com/umliqew6nh3q/sposoby-serwowania-kawy/>

## **Marketing usług hotelarskich**

### **Temat: Cena. Metody ustalania ceny podstawowej. Termin i formy płatności**

Temat do opracowania z podręcznika – „Marketing usług hotelarskich” (zdjęcia)

#### **Zagadnienia:**

1. Cena podstawowa – czym jest (omawiane już na recepcji)
2. Metody ustalania cen (trochę też o tym wspomniałam na recepcji) – opiszcie krótko poszczególne metody (bez obliczeń)
  - a) kosztowa - które to koszty stałe i zmienne
  - b) popytowa
  - c) porównawcza
3. Termin płatności – z góry, z dołu, zaliczkowa i zadatkowa, odroczone, ratalna, kredytowa
4. Formy płatności – były już na recepcji, więc nie musicie opisywać drugi raz