

## POWTÓRZENIOWA KARTA PRACY

1. Wymień 5 istotnych zabiegów np. promocyjnych, na które pozwala firmom gastronomicznym wykorzystanie Internetu.
2. Dobierz przykłady portali do grupy, do której należą.

| Rodzaj portalu  | Przykład |
|-----------------|----------|
| Komercyjne      |          |
| Edukacyjne      |          |
| Informacyjne    |          |
| Społecznościowe |          |

Facebook,  
 Serwis Kulinaria na Onet.pl,  
 witryny wydawnictw naukowych,  
 własne strony internetowe,  
 Allegro,  
 Tripadvisor,  
 ibuk.pl

3. Jakie 3 podstawowe funkcje powinna spełniać strona internetowa lokalu gastronomicznego?
4. Efektywna witryna to taka, która ma dobre trzy elementy (3c). Podaj nazwy tych elementów.  
 ..... : zdjęcia lokalu, prezentacje multimedialne, filmy, karta menu, cennik, przykładowe receptury itp..  
 .....: użytkowników wyrażających pozytywne opinie o lokalu, potrawach, obsłudze itp.  
 .....: możliwość rezerwacji stolika, pokoju, posiłku przez Internet.
5. Wymień elementy, które powinno zawierać pismo (10).
6. Podaj przykłady dokumentów tworzonych przy użyciu korespondencji seryjnej (2).
7. Jaki układ pisania i formatowania pism charakteryzuje poniższy fragment?  
 „wywodzi się z techniki drukarskiej, obecnie jest stylem obowiązującym dla komputerowych edytorów, najbardziej charakterystyczną czcionką jest Times New Roman”.
8. Podaj nazwy specjalistycznego sprzętu dla gastronomii  
 .....– komputery z ekranem dotykowym, przeznaczone m.in.. do wprowadzania zamówień; zainstalowane w nim oprogramowanie rozdziela zamówienia na poszczególne stanowiska, np. w kuchni, barze itp..  
 ..... – małe, przenośne urządzenia POS wyposażone w ekran dotykowy, przesyłające drogą radiową zamówienia od kelnera do kuchni  
 ..... - system monitorów kuchennych, przydatny w dużych zakładach np. fast-food, jego rolą jest dwukierunkowe przekazywanie informacji o zamówieniach od obsługi sali do kuchni i odwrotnie. Opis działania sala -kuchnia: po wprowadzeniu zamówienia przez terminal POS lub bonownik jest ono automatycznie wyświetlane w kuchni na monitorach.  
 ..... – system przywoławczy dla kucharzy i kelnerów (nadajniki i pagery).

9. System dla jakiego lokalu gastronomicznego przedstawia poniższy wykres?

