

**Imię i nazwisko nauczyciela: Karolina Pastuła**  
**Plan zajęć z uczniami od 25.03.2020r. do 10.04.2020r.**

Tygodnie /lekcje	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
I	23.03.2020r.	24.03.2020r.	25.03.2020r.	26.03.2020r.	27.03.2020r.
1.Klasa Przedmiot Temat Forma z.			<b>Lekcja:1, 2</b> Szkoła Branżowa I stopnia kl. I Przedmiot: Wyposażenie w zakładach cukierniczych Temat nr 1:Przekładnie 2:Hamulce Forma zajęć: dziennik elektroniczny	<b>Lekcja:1, 2, 3, 4</b> Szkoła Branżowa I Stopnia kl. II Przedmiot: Technologie w Produkcji Cukierniczej Temat nr 1: Omówienie kremów sporządzanych metodą na zimno 2: Sposoby produkcji kremów sporządzanych metodą na zimno 3: Dobór sprzętu produkcyjnego oraz wykonywanie schematu technologicznego do procesu produkcji omawianego półproduktu 4: Omówienie wybranych receptur kremów sporządzanych metodą na zimno Forma zajęć: dziennik elektroniczny, przesłanie filmów instruktażowych	<b>Lekcja:1</b> Szkoła Branżowa I Stopnia kl. II Przedmiot: Wyposażenie w zakładach cukierniczych Temat: Powtórzenie wiadomości z urządzeń chłodniczych stosowanych w cukiernictwie Forma zajęć: dziennik elektroniczny
2. Klasa Przedmiot Temat Forma z.			Lekcja: 3 Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych kl III Przedmiot: Podstawy działalności w gastronomii Temat: Istota, rodzaje i terminy przeprowadzenia inwentaryzacji Forma zajęć: dziennik elektroniczny i materiały przesłane przez google dysk	2: Sposoby produkcji kremów sporządzanych metodą na zimno 3: Dobór sprzętu produkcyjnego oraz wykonywanie schematu technologicznego do procesu produkcji omawianego półproduktu 4: Omówienie wybranych receptur kremów sporządzanych metodą na zimno Forma zajęć: dziennik elektroniczny, przesłanie filmów instruktażowych	<b>Lekcja 2, 3, 4, 5</b> Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych Przedmiot: Pracownia gastronomiczna Temat nr 1: Powtórzenie wiadomości dotyczące zastosowania mąki w produkcji potraw 2: Ciasto wyrabiane w naczyniu 3: Ciasto wyrabiane na stolnicy 4: Ciasto ziemniaczane Forma zajęć: dziennik elektroniczny
3. Klasa Przedmiot Temat Forma z.				<b>Lekcja:5</b> Szkoła Branżowa I stopnia kl. II Przedmiot: Wyposażenie w zakładach cukierniczych Temat: Powtórzenie wiadomości z higieny i dezynfekcji maszyn i urządzeń Forma zajęć: dziennik elektroniczny	<b>Lekcja: 6</b> Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych kl II Przedmiot: Podstawy działalności w gastronomii Temat: Przebieg procesu produkcji w zakładach gastronomicznych Forma zajęć: dziennik elektroniczny i materiały przesłane przez google dysk

II	30.03.2020r.	31.03.2020r.	01.04.2020r.	02.04.2020r.	03.04.2020r.
Klasa Przedmiot Temat Forma z.	<p><b>Lekcja:1, 2</b> Szkoła Branżowa I stopnia kl. II Przedmiot: Dekorowanie Ciast Temat nr 1:Charakterystyka Tworzyw Dekoracyjnych 2:Film instruktażowy dotyczący omawianej tematyki zajęciowej Forma zajęć: dziennik elektroniczny oraz przesłanie filmu instruktażowego</p> <p><b>Lekcja: 3</b> Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych kl I Przedmiot: Podstawy działalności w gastronomii Temat: Amortyzacja środków trwałych Forma zajęć: dziennik elektroniczny i materiały przesłane przez google dysk</p>	<p><b>Lekcja:1, 2, 3, 4</b> Szkoła Branżowa I Stopnia kl. I Przedmiot: Technologie w Produkcji Cukierniczej Temat nr 1 Ogólna charakterystyka tłuszczów stosowanych w cukiernictwie 2: Masło i margaryna jako surowce wykorzystywane w produkcji wyrobów cukierniczych 3: Tłuszcze do smażalnicze i cukiernicze 4. Emulsje do smarowania form i blach</p>	<p><b>Lekcja:1, 2</b> Szkoła Branżowa I stopnia kl. I Przedmiot: Wyposażenie w zakładach cukierniczych Temat nr 1:Urządzenia do uzdatniania wody 2:Urządzenia do oczyszczania ścieków i powietrza Forma zajęć: dziennik elektroniczny</p> <p><b>Lekcja: 3</b> Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych kl III Przedmiot: Podstawy działalności w gastronomii Temat: Powtórzenie wiadomości z zasad zakładania działalności gospodarczej Forma zajęć: dziennik elektroniczny</p>	<p><b>Lekcja:1, 2, 3, 4</b> Szkoła Branżowa I Stopnia kl. II Przedmiot: Technologie w Produkcji Cukierniczej Temat nr 1: Omówienie kremów grzanych 2: Sposoby produkcji kremów grzanych 3: Dobór sprzętu produkcyjnego oraz wykonywanie schematu technologicznego do procesu produkcji omawianego półproduktu 4: Omówienie wybranych receptur kremów grzanych Forma zajęć: dziennik elektroniczny, przesłanie filmów instruktażowych</p> <p><b>Lekcja:5</b> Szkoła Branżowa I stopnia kl. II Przedmiot: Wyposażenie w zakładach cukierniczych Temat: Powtórzenie wiadomości z urządzeń wykorzystywanych do przygotowania surowców cukierniczych Forma zajęć: dziennik elektroniczny</p>	<p><b>Lekcja:1</b> Szkoła Branżowa I Stopnia kl. II Przedmiot: Wyposażenie w zakładach cukierniczych Temat: Powtórzenie wiadomości z urządzeń stosowanych do przygotowania półproduktów cukierniczych Forma zajęć: dziennik elektroniczny</p> <p><b>Lekcja 2, 3, 4, 5</b> Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych Przedmiot: Pracownia gastronomiczna Temat nr 1: Powtórzenie wiadomości dotyczące klasyfikacji sosów stosowanych w gastronomii 2: Charakterystyka sosów gorących do dań zasadniczych 3: Charakterystyka sosów na słodko 4: Charakterystyka sosów zimnych do deserów Forma zajęć: dziennik elektroniczny</p> <p><b>Lekcja: 6</b> Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych kl II Przedmiot: Podstawy działalności w gastronomii Temat: Powtórzenie wiadomości z zasad zakładania działalności gospodarczej Forma zajęć: dziennik elektroniczny</p>

III	06.04.2020r.	07.04.2020r.	08.04.2020r.	08.04.2020r.	10.04.2020r.
Klasa Przedmiot Temat Forma z.	<b>Lekcja:1, 2</b> Szkoła Branżowa I stopnia kl. II Przedmiot: Dekorowanie Ciast Temat nr 1:Etapy sporządzania tworzyw dekoracyjnych wykorzystywanych w dekorowaniu ciast 2:Film instruktażowy dotyczący omawianej tematyki zajęciowej Forma zajęć: dziennik elektroniczny oraz przesłanie filmu instruktażowego <b>Lekcja: 3</b> Technikum Żywności i Usług Gastronomicznych kl I Przedmiot: Podstawy działalności w gastronomii Temat: Składniki majątku obrotowego Forma zajęć: dziennik elektroniczny i materiały przesłane przez google dysk	<b>Lekcja:1, 2, 3, 4</b> Szkoła Branżowa I Stopnia kl. I Przedmiot: Technologie w Produkcji Cukierniczej Temat nr 1 Produkty mleczarskie stosowane w cukiernictwie 2: Mleko jako surowiec wykorzystywane w produkcji wyrobów cukierniczych 3: Charakterystyka śmietanki 4. Charakterystyka serów twardych	<b>Lekcja:1, 2</b> Szkoła Branżowa I stopnia kl. I Przedmiot: Wyposażenie w zakładach cukierniczych Temat nr 1:Próbne egzaminy kwalifikacyjne TG 04 2:Próbne egzaminy kwalifikacyjne TG 04 Forma zajęć: dziennik elektroniczny <b>Lekcja: 3</b> Technikum Żywności i Usług Gastronomicznych kl III Przedmiot: Podstawy działalności w gastronomii Temat: Próbny egzamin kwalifikacyjny TG 07 Forma zajęć: dziennik elektroniczny	Wielki Czwartek	Wielki Piątek

**\*Forma zajęć: np. platforma classroom, dziennik elektroniczny, e-podręczniki, inna...**

### Ocenianie:

Klasa, przedmiot- Ocenie będą podlegać zadania i notatki wykonane przez wszystkich uczniów w zeszytach przedmiotowych, z zadanej tematyki zajęciowej.

**Konsultacje z uczniami i rodzicami:** od poniedziałku do piątku w godzinach od 9 do 12.