

**Imię i nazwisko nauczyciela: Magdalena Puk**  
**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.				1. <b>2Tb Usługi gastronomiczne</b> T: Narzędzia promocji usług gastronomicznych. F: dysk google	
2. Klasa Przedmiot Temat Forma z.			3. <b>1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</b> T: Znaki ostrzegawcze i tablice informacyjne w zakładach gastronomicznych. F: dysk google	2. <b>3Tb Pracownia obsługi klienta w gastronomii</b> T: Zasady tworzenia kart menu. F: dysk google	2. <b>3Tb Organizacja i ekonomika w gastronomii</b> T: Metody i techniki produkcji potraw i napojów. Obróbka wstępna. F: dysk google
3. Klasa Przedmiot Temat Forma z.			4. <b>1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Zasady żywienia</b> T: Charakterystyka węglowodanów przyswajalnych- cukry proste (monosacharydy) F: dysk google		
			5. <b>2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Potrawy wegetariańskie- wstęp F: dysk google		
			6. <b>2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Przykłady potraw wegetariańskich. F: dysk google		
			7. <b>2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Tworzenie schematu blokowego wybranej potrawy wegetariańskiej.		

			F: poczta elektroniczna		
II	30.03.2020r.	31.03.2020r.	01.04.2020r.	02.04.2020r.	03.04.2020r.
Klasa Przedmiot Temat Forma z.	<p><b>1.2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Tworzenie wykazu sprzętu potrzebnego do produkcji wybranej potrawy wegetariańskiej wraz z przeznaczeniem. F: Poczta elektroniczna</p> <p><b>2. 2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Zakąski- informacje ogólne. F: dysk google</p> <p><b>3. 2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Galarety, wybrane przykłady. F: dysk google</p> <p><b>4. 2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> Konsultacje z rodzicami i uczniami – dziennik elektroniczny.</p>	<p><b>1.1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Technologia gastronomiczna</b> T: Produkcja i klasyfikacja serów. F: dysk google</p> <p><b>2. 1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Technologia gastronomiczna</b> T: Wartość odżywcza, warunki przechowywania serów. F: dysk google</p> <p><b>3. 1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Technologia gastronomiczna</b> T: Zastosowanie serów w produkcji potraw. F: dysk google</p> <p><b>4. 1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Technologia gastronomiczna</b> T: Potrawy z mleka i jego przetworów. F: dysk google</p> <p><b>5. 3Tb Usługi gastronomiczne</b> T: Przygotowanie nakryć dla gości. F: dysk google</p> <p><b>7. 2Tb 2/3 Organizacja i ekonomika w gastronomii</b> T: Proces obróbki cieplnej. F: dysk google</p> <p><b>8. 2Tb 2/3 Pracownia obsługi klienta w gastronomii</b> T: Zasady tworzenia kart menu. F: dysk google</p>	<p>F: poczta elektroniczna</p> <p><b>3. 1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</b> T: Nadzór i kontrola w zakładach gastronomicznych. F: dysk google</p> <p><b>4. 1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Zasady żywienia</b> T: Charakterystyka węglowodanów przyswajalnych- cukry złożone. F: dysk google</p> <p><b>5. 2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Etapy produkcji wybranej galarety. F: dysk google</p> <p><b>6. 2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, omówienie wybranych przykładów zakąsek. F: dysk google</p> <p><b>7. 2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Zakąski z drobiu, omówienie wybranych przykładów zakąsek. F: dysk google</p>	<p><b>1. 2Tb 2/3 Usługi gastronomiczne</b> T: Reklama F: dysk google</p> <p><b>2. 3Tb Pracownia obsługi klienta w gastronomii</b> T: Tworzenie wybranej karty menu. F: poczta elektroniczna</p>	<p><b>2. 3Tb Organizacja i ekonomika w gastronomii</b> T: Proces obróbki cieplnej. F: dysk google</p>

III	06.04.2020r.	07.04.2020r.	08.04.2020r.	09.04.2020r.	10.04.2020r.
Klasa Przedmiot Temat Forma z.	<p>1. <b>2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Samodzielne przygotowanie wybranych zakąsek z drobiu. Etapy produkcji.</p> <p>2. <b>2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Samodzielny dobór surowców do sporządzenia zakąsek. Sporządzanie zakąsek.</p> <p>3. <b>2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Ekspedycja zakąsek, Ocena organoleptyczna. Wnioski. F: poczta elektroniczna.</p> <p>4. <b>2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b></p> <p>Konsultacje z rodzicami i uczniami – dziennik elektroniczny.</p>	<p>1. <b>1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Technologia gastronomiczna</b> T: Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza jaj. F: dysk google</p> <p>2. <b>1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Technologia gastronomiczna</b> T: Wymagania jakościowe, opakowania i przechowywanie jaj. F: dysk google</p> <p>3. <b>1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Technologia gastronomiczna</b> T: Ocena świeżości jaj F: dysk google</p> <p>4. <b>1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Technologia gastronomiczna</b> T: Zasady mycia i dezynfekcji jaj. F: dysk google</p> <p>5. <b>3Tb Usługi gastronomiczne</b> T: Etapy obsługi gości w restauracji. F: dysk google</p> <p>7. <b>2Tb 2/3 Organizacja i ekonomika w gastronomii</b> T: Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty. F: dysk google</p> <p>8. <b>2Tb 2/3 Pracownia obsługi klienta w gastronomii</b> T: Tworzenie wybranej karty menu. F: Poczta elektroniczna</p>	<p>3. <b>1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</b> T: Podstawowe pojęcia dotyczące bezpieczeństwa żywności i jakości produkcji. F: dysk google</p> <p>4. <b>1aBg-1/4, 1aBp-1/4 Zasady żywienia</b> T: Węglowodany nieprzyswajalne F: dysk google</p> <p>5. <b>2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Omówienie przykładowych zakąsek z ryb. F: dysk google</p> <p>6. <b>2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Etapy produkcji wybranej potrawy. F: dysk google</p> <p>7. <b>2Tb-2/3 Szkolna pracownia gastronomiczna</b> T: Tworzenie wykazu sprzętu potrzebnego do produkcji wybranej potrawy wraz z przeznaczeniem. F: Poczta elektroniczna</p>	<p>1. <b>2Tb Usługi gastronomiczne</b> T: Public relations. F: dysk google</p> <p>2. <b>3Tb Pracownia obsługi klienta w gastronomii</b> T: Tworzenie wybranej karty menu. F: Poczta elektroniczna</p>	<p>2. <b>3Tb Organizacja i ekonomika w gastronomii</b> T: Obróbka cieplna-kontynuacja. F: dysk google</p>

**Ocenianie**

Ocenić będą zadane ćwiczenia dotyczące poszczególnych tematów lekcji we wszystkich klasach.

Uczniowie będą mieli za zadanie wysłać zdjęcia/skany zeszytów z rozwiązaniami na adres: [m.puk@zssokolow.edu.pl](mailto:m.puk@zssokolow.edu.pl) w podanym wcześniej terminie.

**Konsultacje z uczniami i rodzicami:** Poniedziałek 10:40 - 11:25