

Imię i nazwisko nauczyciela Marzena Sobczuk-Puc
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.	-	-	1.3 bT Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem T: Charakterystyka wybranych wódek gatunkowych. F: platforma Google classroom.	1.1 dTp Pracownia technologii gastronomicznej T. Potrawy z ziemniaków – asortyment. F. platforma Google classroom.	1. 1dTp Pracownia technologii gastronomicznej T. Obróbka wstępna grzybów. F. platforma Google classroom.
2. Klasa Przedmiot Temat Forma z.			2. 1 dTp Zajęcia z wychowawcą T: konsultacje z rodzicami/młodzieżą 8.50-9.35 F: dziennik elektroniczny, telefon	2. 1dTp Pracownia technologii gastronomicznej T. Wykaz maszyn, urządzeń, narzędzi kuchennych oraz zastawy stołowej do wykonania i ekspedycji potraw z ziemniaków. F. platforma Google classroom	2. 3bT Szkolna pracownia gastronomiczna. T. Testy z kwalifikacji TG.07 F. platforma Google classroom
3. Klasa Przedmiot Temat Forma z.			3. 3 bT Zasady żywienia T. Wpływ przechowywania na wartość odżywczą potraw. F. platforma Google classroom		3. 3bT Szkolna pracownia gastronomiczna. T. Testy z kwalifikacji TG.07 F. platforma Google classroom

			<p>5. 2bT Szkolna pracownia gastronomiczna T: Wymagania sanitarno-higieniczne przy sporządzaniu zakąsek: F: platforma Google classroom</p> <p>6. 2bT Szkolna pracownia gastronomiczna T: Sposoby podawania zakąsek i ich dekoracja F: platforma Google classroom</p> <p>7. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna T: Asortyment zakąsek F: platforma Google classroom</p>	<p>3. 1dTp Pracownia technologii gastronomicznej T: Schematy blokowe wybranych potraw z ziemniaków. F. platforma Google classroom</p> <p>4. 1dTp Pracownia technologii gastronomicznej T. Konsultacje. F. platforma Google classroom/ mesenger</p> <p>5. 2bT Zasady żywienia T: Makroelementy (chlor, magnez, potas, sód) F: platforma Google classroom</p>	<p>4. 3bT Szkolna pracownia gastronomiczna. T. Testy z kwalifikacji TG.07 F. platforma Google classroom</p> <p>5. 3bT Szkolna pracownia gastronomiczna. T. Testy z kwalifikacji TG.07 F. platforma Google classroom</p>
II	30.03.2020r.	31.03.2020r.	01.04.2020r.	02.04.2020r.	03.04.2020r.
Klasa Przedmiot Temat Forma z.	1. 3 bT Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem T: Ogólne zasady podawania napojów alkoholowych (dobór win i wódek do potraw).	1. 1dTp Technologia gastronomiczna T. Wartość odżywcza i skład chemiczny grzybów. F. platforma Google classroom 2. 2bT Zasady żywienia	3 bT Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem T: Napoje mieszane. F: platforma Google classroom 2. 1 dTp Zajęcia z wychowawcą	1.2 dTp Pracownia technologii gastronomicznej T. Potrawy z grzybów – asortyment. F. platforma Google classroom.	1. 1dTp Pracownia technologii gastronomicznej T. Konsultacje. F. messenger – wideorozmowa 2. 3bT

	<p>F: platforma Google classroom</p> <p>2. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna T. Galarety –definicja, składniki. F: platforma Google classroom</p> <p>3. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna T. Etapy sporządzania galaret. F: platforma Google classroom.</p> <p>4. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna T. Wybrane receptury z galaret. F: platforma Google classroom.</p> <p>5. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna T. Konsultacje. F: messenger /wideorozmowa.</p> <p>6. 1dTp Technologia gastronomiczna</p>	<p>T. Mikroelementy (żelazo, cynk, miedź) F: platforma Google classroom/ Messenger-wideorozmowa</p> <p>3. 3bT Zasady żywienia T: Wzbogacanie wartości odżywczej produktów spożywczych. F: platforma Google classroom/ Messenger-wideorozmowa.</p>	<p>T: konsultacje z rodzicami/młodzieżą 8.50-9.35 F: dziennik elektroniczny, telefon</p> <p>3. 3 bT Zasady żywienia T. Zamiennosc produktów spożywczych w grupie i między nimi. F. platforma Google classroom / Messenger-wideorozmowa.</p> <p>5. 2bT Szkolna pracownia gastronomiczna T: Dobór maszyn, urządzeń, narzędzi kuchennych oraz zastawy stołowej do sporządzenia i ekspedycji galaret. F: platforma Google classroom/ Messenger wideorozmowa.</p> <p>6. 2bT Szkolna pracownia gastronomiczna T: Schematy blokowe wybranych zakąsek. F: platforma Google classroom.</p> <p>7. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna</p>	<p>2. 1dTp Pracownia technologii gastronomicznej T. Wykaz maszyn, urządzeń, narzędzi kuchennych oraz zastawy stołowej do wykonania i ekspedycji potraw z grzybów. F. platforma Google classroom</p> <p>3. 1dTp Pracownia technologii gastronomicznej T: Schematy blokowe wybranych potraw z grzybów. F. platforma Google classroom.</p> <p>4. 1dTp Pracownia technologii gastronomicznej T. Konsultacje. F. platforma Google classroom/ messenger – wideorozmowa.</p> <p>5. 2bT Zasady żywienia T: Mikroelementy (mangan,</p>	<p>Szkolna pracownia gastronomiczna. T. Testy z kwalifikacji TG.07 F. platforma Google classroom/ messenger – wideorozmowa</p> <p>3. 3bT Szkolna pracownia gastronomiczna. T. Testy z kwalifikacji TG.07 F. platforma Google classroom/ messenger – wideorozmowa</p> <p>4. 3bT Szkolna pracownia gastronomiczna. T. Testy z kwalifikacji TG.07 F. platforma Google classroom/ messenger – wideorozmowa</p> <p>5. 3bT Szkolna pracownia gastronomiczna. T. Konsultacje F. platforma Google classroom/ messenger – wideorozmowa</p>
--	--	--	---	---	---

	<p>T. Przetwory ziemniaczane. F. platforma Google classroom. 7. 1dTp Technologia gastronomiczna T. Testy – powtórzenie wiadomości z warzyw. F. platforma Google classroom/ Messenger -wideorozmowa</p> <p>8. 1dTp Technologia gastronomiczna T: Testy – powtórzenie wiadomości z ziemniaków. F. platforma Google classroom/ Messenger-wideorozmowa</p>		<p>T: Konsultacje F: Messenger wideorozmowa.</p>	<p>molibden,jod, fluor, chrom, selen) F: platforma Google classroom.</p>	
III	06.04.2020r.	07.04.2020r.	08.04.2020r.	08.04.2020r.	10.04.2020r.
<p>Klasa Przedmiot Temat Forma z.</p>	<p>3 bT Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem T: Naczynia do podawania napojów mieszanych i alkoholowych. F: platforma Google classroom 2. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna</p>	<p>1dTp Technologia gastronomiczna T: Zastosowanie grzybów w produkcji gastronomicznej. F. platforma Google classroom/ Messenger-wideorozmowa</p> <p>2. 2bT Zasady żywienia T. Testy – Powtórzenie wiadomości z makro i mikroelementów. F:wideorozmowa/Messenger</p>	<p>3 bT Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem T: Rozwiązywanie testów z napojów alkoholowych. F:wideorozmowa/Messenger</p> <p>2. 1 dTp Zajęcia z wychowawcą T: konsultacje z rodzicami/młodzieżą 8.50-9.35 F: dziennik elektroniczny, telefon</p>	<p>Wielki Czwartek</p>	<p>Wielki Piątek</p>

	<p>T. Galarety –definicja, składniki. F: platforma Google classroom</p> <p>3. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna T. Etapy sporządzania galaret. F: platforma Google classroom</p> <p>4. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna T. Wybrane receptury z galaret. F: platforma Google classroom</p> <p>5. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna T. Konsultacje. F: messenger /wideorozmowa</p> <p>6. 1dTp Technologia gastronomiczna T. Podział grzybów. F. platforma Google classroom</p> <p>7. 1dTp Technologia gastronomiczna</p>	<p>3. 3 bT Zasady żywienia T. Testy – Powtórzenie wiadomości „wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą potraw”. F: platforma Google classroom, wideorozmowa/Messenger</p>	<p>3. 3 bT Zasady żywienia T. Konsultacje. F. platforma Google classroom / Messenger-wideorozmowa.</p> <p>5. 2bT Szkolna pracownia gastronomiczna T: Masła smakowe. F: platforma Google classroom/ Messenger wideorozmowa.</p> <p>6. 2bT Szkolna pracownia gastronomiczna T: Masła smakowe - wybrane receptury. F: platforma Google classroom.</p> <p>7. 2 bT Szkolna pracownia gastronomiczna T: Konsultacje F: Messenger wideorozmowa.</p>		
--	---	--	--	--	--

	<p>T. Wymagania jakościowe dla grzybów spożywczych. F. platforma Google classroom/ Messenger -wideorozmowa</p> <p>8. 1dTp Technologia gastronomiczna T: Przetwory grzybowe. F. platforma Google classroom/ Messenger-wideorozmowa</p>				
--	---	--	--	--	--

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

Ocenianie: W ramach platformy Google classroom uczniowie do niektórych tematów, będą mieli zlecone wykonanie jakiegoś zadania (np. wypełnienie testu i odesłanie go wypełnionego, sporządzenie schematu blokowego, sporządzenie wykazu maszyn, narzędzi kuchennych i zastawy stołowej). Za terminowe ich przesłanie, chciałabym jednorazowo wpisać jedną ocenę do dziennika dla klasy 1dTp (Technologia gastronomiczna, Pracownia technologii gastronomicznej), 2bT (Zasady żywienia, szkolna pracownia gastronomiczna), 3bT (szkolna pracownia gastronomiczna, Zasady żywienia, technologia gastronomiczna).