

**Imię i nazwisko nauczyciela: Monika Piszcz**  
**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. 2 aT + 2bT Geografia rozszerzona <b>Budowa wnętrza Ziemi</b>	1. 1bLp Geografia rozszerzona <b>Budowa wnętrza Ziemi</b>	1. 2bT/ IND geografia rozszerzona <b>Atmosfera-powtórzenie wiadomości</b>
2. Klasa Przedmiot Temat Forma z.			2. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Pracownia technologii gastronomicznej <b>Ocena towaroznawcza mleka i wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.</b>	2. 2 aT + 2bT Geografia rozszerzona <b>Minerały i skały</b>	2. 1bLp Geografia <b>Powtórzenie wiadomości-hydrosfera</b>
3. Klasa Przedmiot Temat Forma z.			3. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Pracownia technologii gastronomicznej <b>Ocena towaroznawcza mleka i wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.</b>	3. 3aT+3bT Geografia rozszerzona <b>Osadnictwo miejskie i wiejskie</b> 4. 1aBg Geografia <b>Energetyka na świecie</b> 5. 1bBp Geografia <b>Powtórzenie wiadomości- hydrosfera</b>	3. 1aLg geografia rozszerzona <b>Prezentowanie zjawisk na mapie.</b> 4. 1aTg Geografia <b>Globalizacja na świecie.</b>

			<p>4. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Pracownia technologii gastronomicznej <b>Ocena towaroznawcza mleka i wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.</b></p> <p>5. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych <b>Konsultacje</b></p> <p>6. 3aLO Geografia rozszerzona <b>Produkcja roślinna w Polsce.</b></p> <p>7. 3 aLO Geografia rozszerzona <b>Chów zwierząt w Polsce</b></p>		
II	30.03.2020r.	31.03.2020r.	01.04.2020r.	02.04.2020r.	03.04.2020r.
Klasa Przedmiot Temat Forma z.	1. 3aLO Geografia rozszerzona	1. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych	1. 2 aT + 2bT Geografia rozszerzona <b>Rodzaje skał</b>	1. 1bLp Geografia rozszerzona <b>Rodzaje skał.</b>	1. 2bT/ IND geografia rozszerzona

	<p><b>Integracja polskiego rolnictwa z rolnictwem UE.</b> 2. 3aLO Geografia rozszerzona <b>Konsultacje</b></p> <p>3. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem <b>Powtórzenie wiadomości o owocach.</b></p> <p>4. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem <b>Powtórzenie wiadomości o owocach.</b></p> <p>5. 1bLp Geografia rozszerzona <b>Minerały i skały</b></p> <p>6. 1aLg geografia rozszerzona <b>Rodzaje map.</b></p>	<p>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</p> <p><b>Mleko- skład i wartość odżywcza.</b> 2. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem <b>Konsultacje</b></p> <p>3. 1bTg Geografia <b>Globalizacja na świecie.</b></p> <p>4. 3aT+3bT Geografia rozszerzona <b>Osadnictwo miejskie i wiejskie</b></p> <p>5. 1bTg/ IND Geografia (co drugi tydzień) <b>Energetyka na świecie.</b></p>	<p>2. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Pracownia technologii gastronomicznej <b>Ocena towaroznawcza śmietany i śmietanki i wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.</b></p> <p>3. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych <b>Potrawy z mleka, śmietany, śmietanki, serów.</b></p> <p>4. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Pracownia technologii gastronomicznej <b>Powtórzenie wiadomości o mleku i przetworach mlecznych.</b></p> <p>5. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych <b>Konsultacje</b></p> <p>6. 3aLO Geografia rozszerzona <b>Rybacktwo w Polsce.</b></p>	<p>2. 2 aT + 2bT Geografia rozszerzona Kronika dziejów Ziemi.</p> <p>3. 3aT+3bT Geografia rozszerzona Urbanizacja na świecie.</p> <p>4. 1aBg Geografia Globalizacja na świecie.</p> <p>5. 1bBp Geografia Budowa wnętrza Ziemi.</p>	<p><b>Atmosfera- powtórzenie wiadomości</b></p> <p>2. 1bLp Geografia <b>Budowa wnętrza Ziemi</b></p> <p>3. 1aLg geografia rozszerzona <b>Mapa- cenne źródło informacji.</b></p> <p>4. 1aTg Geografia <b>Rozwój turystyki.</b></p>
--	--	---	--	--	---

			7. 3 aLO Geografia rozszerzona <b>Rolnictwo- powtórzenie wiadomości.</b>		
III	06.04.2020r.	07.04.2020r.	08.04.2020r.	08.04.2020r.	10.04.2020r.
Klasa Przedmiot Temat Forma z.	1. 3aLO Geografia rozszerzona Rolnictwo- powtórzenie materiału. 2. 3aLO Geografia rozszerzona Konsultacje  3. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Zastosowanie mleka w produkcji gastronomicznej. 4. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Napoje mleczne fermentowane. 5. 1bLp Geografia rozszerzona Kronika dziejów Ziemi.	1. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem  Charakterystyka serów. 2. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Charakterystyka serów.  3. 1bTg Geografia Rozwój turystyki.  4. 3aT+3bT Geografia rozszerzona Powtórzenie wiadomości.	1. 2 aT + 2bT Geografia rozszerzona <b>Tektonika płyt litosfery</b>  2. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Pracownia technologii gastronomicznej <b>Zastosowanie sera w produkcji gastronomicznej</b>  3. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych <b>Potrawy z serów.</b>  4. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych Pracownia technologii gastronomicznej <b>Powtórzenie wiadomości o mleku,</b>	Wielki Czwartek	Wielki Piątek

	6. 1aLg geografia rozszerzona Obraz Ziemi- powtórzenie.		<b>śmietanie, śmietance, serach.</b>  5. 1aTg /Technik żywienia i usług gastronomicznych <b>Konsultacje</b>  6. 3aLO Geografia rozszerzona <b>Rybactwo w Polsce.</b> 7. 3 aLO Geografia rozszerzona <b>Rolnictwo- powtórzenie wiadomości.</b>		
--	---	--	---	--	--

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

**Forma zajęć:** Kontaktuję się z uczniami poprzez dziennik elektroniczny, Messenger, drogą mailową, platformę classroom.

**Ocenianie:** Uczniowie mogą realizować zadania w formie prac pisemnych na tematy podane przeze mnie, zadania mają charakter nieobowiązkowy. Uczniowie, którzy wykonują zadania mają oceny proponowane. Prace wysyłają drogą mailową, lub przez messenger, platformę classroom.

**Konsultacje z uczniami i rodzicami:** Konsultacje z uczniami i rodzicami mogą odbywać on line codziennie do godziny 20:00