

1 TYDZIEŃ LEKCJI ZDALNYCH 09.03.2020 r. – 13.03.2020 r.

II Branżowa I Stopnia *język angielski - podstawowy*

<https://www.youtube.com>watch>

Strona bierna – twierdzenia - passive voice -podstawowe zasady

Patrz: www.gov.pl zdalne lekcje

Godzina wychowawcza

Materiał dot. roli stowarzyszeń charytatywnych i wolontariatu w pomaganiu ludziom chorym, biednym, starszym, uchodźcom.

Ankieta: Sprawdź, czy możesz być wolontariuszem?

.....

III T – język angielski

Exercises - worksheet - Family life

Patrz: www.gov.pl zdalne lekcje

.....

II T – język obcy w gastronomii – język angielski

Answer the questions:

- 1.Is cake a confectionery?
 - 2.What are different kinds of desserts?
 - 3.What is the difference between sugar and bakers confectionery?
 - 4.What are dessert cakes?
-

II T - język angielski podstawowy

Ex.1 (9 sentences),7,9 (short answers) p.15 stb (Focus 3)

Patrz: www.gov.pl zdalne lekcje

Exercises p.20-22 wkb

.....

2 TYDZIEŃ LEKCJI ZDALNYCH

16.03.2020 r. – 20.03.2020 r.

II Br I St. – język angielski

Passive Voice. Multiple choice exercises – worksheet

Godzina wychowawcza

Temat: Empatia.

Empatia = współodczuwanie.

Motto „Tyle jesteś wart, ile z siebie możesz dać drugiemu...”

Empatia to inaczej współodczuwanie, czyli umiejętność wyobrażenia sobie uczuć i emocji drugiej osoby, co określamy mianem **empatii emocjonalnej**, oraz zdolność odczytywania sposobu myślenia drugiej osoby, co z kolei nazywamy **empatią poznawczą**.

Człowiek empatyczny jest w stanie w większym stopniu niż ktoś, kto jest empatii pozbawiony, zrozumieć postawy i działania innych dzięki temu, że umie wczuć się w ich stan wewnętrzny. Potrafi spojrzeć na rzeczywistość czyimiś oczami i wyobrazić sobie, co druga osoba czuje, a często nawet przeżywać pewne wydarzenia razem z nim i wspólnie cieszyć się z sukcesu lub płakać nad porażką.

“Dotty” reż. Mick Andrews, Brett O’Gorman, 10 min. (2013)

Film pokazywany na ponad 50 festiwalach filmowych, zdobywca min. Nagrody dla Najlepszego filmu Krótkometrażowego na Festiwalu Filmowym Nantucket.

Opowieść o starszej pani przebywającej w ośrodku, chorej na bardzo zaawansowaną postać Alzheimera – na tyle poważną, że nie poznaje ona własnej córki. To niezwykle przejmująca opowieść, która w krótkiej formie przekazuje ogromne pokłady emocji obydwu bohaterek i doskonale pozwala zrozumieć, na czym polega empatia. Osią filmu staje się próba napisania przez Dotty SMS-a do córki. Niestety nie może ona przypomnieć sobie, jak to zrobić. Z pomocą kobiety, która pojawia się w jej pokoju, udaje jej się napisać wiadomość. Cały proces obsługi telefonu krok po kroku pokazuje nam przede wszystkim uczucia obydwu kobiet. Okazuje się, że telefon, na który wysłano wiadomość, leży w pokoju, a kobieta asystująca starszej to właśnie jej córka.

Inne filmy podejmujące temat empatii:

1. Punkt wyjścia(2014), reż. Michał Szczęśniak, 26’

<http://ninateka.pl/film/punkt-wyjscia-michal-szczesniak>

Zero (2011), reż. Christopher Kaelos, 13'

<https://www.youtube.com/watch?v=LOMbySJTKpg>

Jajko i kura(2012), reż. Ewa Podgórska, 26'

<http://ninateka.pl/film/jajko-i-kura-ewa-podgorska>

Bez wizji(2009), reż. Radosław Jędrzejczak, 14'

<http://ninateka.pl/film/bez-wizji-pierwszy-dokument-studio-munka>

!!!! Odpowiedz pisemnie i prześlij odpowiedź : Co to jest egocentryzm?

I T - język angielski podstawowy

Do ex. 2,3 p.34 stb

Ex.4,6 p.34 wkb

II T - język angielski podstawowy

Ex.1,4,5 p.16 stb

Do ex.6 (dowód z tekstu jest potrzebny !!!!!), 8 p.17 stb

Watch films on YouTube: Present Perfect Simple, Present Perfect Continuous.

Do ex.7,8 p.18 stb Help: p.116 stb

II T – język obcy w gastronomii – język angielski

!!!! Test ↓

4 pisemne pytania

1. slow, moist-heat cooking method using a small amount of liquid

2. a coarse paste or hash made of finely chopped mushrooms sauteed with shallots

3. a special sieve use in pureeing

4. a general term for foods coated with or mixed with a batter and deep-fried

4 pytania dopasowania

1. ____ au gratin

2. ____ almondine?

3. ____ Choucroute Garni

4. ____ pan-steaming

A. a style of vegetable preparation in which the vegetable preparation is covered with a topping, such as a sauce, cheese and/or bread crumbs and browned under a broiler or salamander

B. a dish consisting of braised sauerkraut served with a variety of sausages and other pork products

C. a method of cooking vegetables in a small amount of water in a covered pan so they partly steam and partly boil

D. a style of vegetable preparation in which the vegetables are topped with browned sliced almonds

4 pytania wielokrotnego wyboru

1. peas cooked with pearl onions and shredded lettuce in a lightly bound white stock

- A. Choucroute Garni
- B. pan-steaming
- C. artichoke clamart
- D. Peas a la Francaise

2. to give a vegetable a shiny coating by cooking it with sugar and butter or with a syrup

- A. duxelles
- B. almondine?
- C. au gratin
- D. glaze?

3. roasting in an oven; finishing cooking in a casserole in an oven

- A. braising
- B. baking
- C. shocking
- D. broiling

4. a style of vegetable preparation in which the vegetable is topped with chopped hard-cooked egg, chopped parsley and bread crumbs browned in butter

- A. ?
- B. au gratin
- C. glaze?
- D. almondine?

4 pytania Prawda/Falsz

1. refreshing: ____ → broiling

- ☐ Prawda
- ☐ Falsz

2. thick vegetable purees or mixtures of small pieces of vegetable and a heavy bechamel or other binder, formed into shapes, breaded and fried → ?

- ☐ Prawda
- ☐ Falsz

3. artichoke bottoms filled with peas → artichoke clamart

- ☐ Prawda
- ☐ Falsz

4. finishing cooked or partially cooked vegetables by browning on top → braising

- ☐ Prawda
- ☐ Falsz