

Dzień dobry,

przesyłam zasady i wymagania na lekcjach zdalnych z przedmiotu technologia gastronomiczna.

Lekcje nasze będą odbywać się online oraz w formie pracy zadanej.

Wymagane minimum to realizacja zadanych prac poprzez zakładkę „Zdalne nauczanie turnus 2” oraz odesłanie ich wg instrukcji szkoły.

Osoby ambitniejsze zapraszam na lekcje online, które będą odbywać się codziennie w godzinach zgodnie z planem, podczas których będziemy omawiać trudniejsze zagadnienia, a także rozwiązywać testy sprawdzające przyswojenie zadanego materiału.

Link do zajęć zostanie wygenerowany i przesłany na naszej grupie KUCHARZ BCE w pierwszym dniu zajęć.

Osoby uczestniczące regularnie w zajęciach online będą zwolnione z wykonania części zadań z zakładki „Zdalne nauczanie”, jednak będą wtedy zobowiązane do przesłania w ramach odpowiedzi na zadaną pracę scan lub zdjęcie wykonanego testu czy innej pracy zadanej podczas lekcji online.

Wszystkie szczegóły omówimy na naszej pierwszej lekcji online na którą serdecznie zapraszam.

Zasady na lekcjach będą takie same jak na zajęciach online podczas 1 turnusu.

Szczegółowe kryteria oceniania oraz plan nauczania zostaną omówione w pierwszym dniu zajęć online i udostępnione na naszej grupie.

Pozdrawiam

nauczyciel technologii gastronomicznej

Beata Pieńkowska