**Klasa II – III bra**

**1.12.2021 r.**

**Klasa III bra, technologia gastronomiczna.**

**Temat: Desery mrożone, rodzaje i sposób sporządzania. Zasady dekoracji i podawania deserów. Zasady produkcji i przechowywania deserów.**

 Proszę przeczytać tekst z podręcznika do technologii ze str. 79-89. Przepisz notatkę do zeszytu przedmiotowego i utrwal wiadomości. Wykonaj zadanie domowe.

 **Desery mrożone.** Do deserów mrożonych należą lody, sorbety i parfait. Produkcja lodów wymaga zachowania właściwych warunków sanitarno-higienicznych, stąd w gastronomii nie produkuje się lodów. W zakładach gastronomicznych przygotowuje się desery z lodów produkowanych przemysłowo. Podaje się je z własnymi dodatkami, układając w estetyczne kompozycje.

**Desery mrożone można podzielić na:**

***- lody ( kremowe, śmietankowe, jogurtowe),***

***- sorbety, desery parfait, wodne (owocowe).***

Desery lodowe mogą zawierać – oprócz lodów:

• kawałki owoców,

• sosy: owocowe, czekoladowy, waniliowy,

• syropy owocowe,

• krem bitą śmietanę,

• likiery,

• rurki waflowe,

 • elementy dekoracyjne.

Znanym deserem lodowym jest melba. **Melbę** sporządza się z lodów waniliowych, na których jest ułożona połówka brzoskwini. Deser udekorowany jest bitą śmietanką i przecierem lub syropem z malin.

**Parfait** to odmiana lodów, które składają się z masy mleczno-jajecznej, wymieszanej z bitą śmietaną oraz dodatkami aromatycznymi, takimi jak kawa, czekolada, przecier owocowy. **Sposób podania.**

Lody te podaje się w pucharkach szklanych lub metalowych, w kieliszkach koktajlowych oraz w wydrążonych łupinach egzotycznych owoców: połówkach ananasa, orzecha kokosowego, granatu. Naczynia z lodami stawia się na dopasowanych wielkością, wyłożonych serwetką szklanych talerzykach. Lody serwuje się również na płaskich talerzach o średnicy 20–28 cm, a nawet 30 cm..

**Sorbety** to odmiana lodów owocowych, które stają się coraz popularniejsze, gdyż są mniej kaloryczne od lodów tradycyjnych. Sorbety produkuje się z syropu z wody i cukru
z dodatkiem:

• przecieru z owoców świeżych lub konserwowych,

• soku owocowego lub likierów,

• soku z cytryny,

• szampana lub wina,

• niewielkiej ilości białek.

Popularne smaki sorbetów to: pomarańczowy, cytrynowy, grejpfrutowy i szampański (z wina musującego i syropu połączonego w proporcjach 1:1 oraz cytryny).

**Sposób podania.**

Sorbety, udekorowane np. listkami mięty, podaje się w naczyniu z delikatnego szkła, np.
w kieliszku koktajlowym albo do porto. Kieliszek z sorbetem stawia się na talerzu wyłożonym serwetką. Sorbety mogą być serwowane w postaci kulek lub zeskrobanych wiórków. Sorbety podawane są nie tylko jako deser, ale i dla zaostrzenia oraz zmiany smaku między zakąską a daniem głównym.

**Zasady higieniczne podczas sporządzania deserów:**

Desery ze względu na skład są doskonałą pożywką dla drobnoustrojów, dlatego mogą być przyczyną zatruć pokarmowych. Należy bezwzględnie podczas produkcji przestrzegać zasad higieny a także temperatury i czasu przechowywania. Powinny być spożywane bezpośrednio po wyprodukowaniu lub ewentualnie przechowane najwyżej klika godzin i wydawane na zamówienie . Musza być przechowywane w warunkach chłodniczych.

 Zadanie domowe

Odpowiedz w zeszycie na poniższe pytania:

1. Co to jest deser?
2. Na czym polega zestalanie deserów na gorąco i co stanowi ich czynnik zestalający?
3. Co to jest bakława?
4. Na czym polega flambirowanie deserów?

<https://www.youtube.com/watch?v=n-jnWtS_Leo&ab_channel=5-MinutoweROZRYWKI>

A tu coś dla rozwijania pomysłowości na dekoracje z czekolady ☺

**Desery. Podział i rodzaje deserów – podsumowanie wiadomości.**

**Można sobie wydrukować i wkleić do zeszytu☺ I „wbić” ładnie do głowy ☺**

Deserami nazywamy słodkie, ciepłe lub zimne potrawy podawane na zakończenie posiłku. Ich zadaniem jest uzupełnienie wartości odżywczej i energetycznej głównych posiłków. Zazwyczaj są to też potrawy pulchne i łatwostrawne, nie drażniące ścian przewodu pokarmowego. Stąd też wynika ich duża rola w żywieniu osób chorych (np. szpitale) i zakładach żywienia zbiorowego.

**Podział deserów**

**Desery możemy podzielić w zależności na:**

**• konsystencję**

- zestalone (zagęszczone, np. kisiel)

- niezestalone (niezagęszczone, np. kompot)

**• technikę wykonania**

- surowe

- gotowane

- smażone

- pieczone

- zapiekane

**• podstawowy surowiec**

- z mąki

- z kasz

- z ryżu

- z owoców

- z mleka i jego przetworów

**• temperaturę podawania**

- gorące

- studzone

- mrożone

**• inne**

- flambirowane (inaczej płonące)

**Zapamiętaj!**

**Należy zwrócić szczególną uwagę  na zasady higieniczne podczas sporządzania deserów, ponieważ są one doskonałą pożywką dla drobnoustrojów.**

– Desery powinny być spożywane bezpośrednio po wyprodukowaniu, a maksymalnie do kilkunastu godzin po ich wykonaniu.– Oczywiście powinny być przechowywane w warunkach chłodniczych.– Nie mogą być przechowywane „do następnego dnia,” gdyż mogą stworzyć niebezpieczeństwo zatrucia pokarmowego.

**Przykłady deserów**

**Desery flambirowane**

Desery flambirowane czyli płonące, przygotowuje się z dodatkiem niewielkich ilości mocnego alkoholu, który się podpala.

Do najpopularniejszych deserów płonących należą:

• Owoce – banany, brzoskwinie, ananasy, wiśnie, gruszki,

• Naleśniki

• Omlety

**Desery mrożone**

Lody to słodka, zamrożona masa owocowa lub śmietanowa.

Składniki lodów:

• Śmietanka 30 lub 36%

• Owoce

• Cukier, miód

• Mleko

• Jajka

**Sorbety** – sporządza się z owoców zmiksowanych z cukrem i wodą, czasem z małą ilością białek jaj, wina i szampana.

Przygotowana masę zamraża się, mieszając ją od czasu do czasu.

**Granit** jest wykonany z soku owocowego, grubo rozdrobnionych owoców oraz gruboziarnistego cukru.

Po jego zamrożeniu otrzymuje się deser gruboziarnisty

Desery lodowe mogą zawierać – oprócz lodów:

• kawałki owoców

• sosy: owocowe, czekoladowy, waniliowy

• syropy owocowe

• krem, bitą śmietanę

• likiery

• rurki waflowe

• elementy dekoracyjne z ciasta ptysiowego

• bakalie

Lodów rozmrożonych **NIE WOLNO** ponownie zamrażać! Ponieważ lody są często przyczyną zatruć pokarmowych, głównie salmonellą, należy bezwzględnie przestrzegać terminów ich przydatności do spożycia, warunków przechowywania i przepisów sanitarno - higienicznych.

**Desery z mąki, kasz i owoców.**

**Desery z mąki**

• Ciasta (szarlotka, torty, serniki, drożdżowe)

• Pierogi z owocami lub słodkim serem (ser biały, ser biały i kasza jaglana, ser biały i kasza gryczana)

• Knedle z owocami (knedle ze śliwkami)

• Naleśniki z serem lub owocami

• Jabłka w cieście

• Racuchy drożdżowe z owocami lub bez

• Makaron z owocami

**Desery z kasz**

• Kasza manna z sokiem malinowym lub owocami

• Płatki owsiane

• Kasza jęczmienna

• Ryż z jabłkami, truskawkami, różnymi owocami

• Kasza jaglana z sosem truskawkowym lub jabłkami (budyń z kaszy jaglanej z sosem truskawkowym)

**Desery z owoców**

• Ciasta z owocami np. szarlotka

• Sałatka owocowa

• Mus

• Galaretki z owocami

• Owoce w galaretkach

• Jabłka pieczone

**Desery zestalone na gorąco**

Do deserów zestalonych na gorąco należą:

• Kisiel mleczny

• Budynie

• Suflety

• Mleczka

Do zestalania deserów na gorąco stosuje się:

• Skrobie ziemniaczaną

• Skrobie pszenną

• Białko jaj

Zwróć uwagę na:

Właściwości skrobi:

- Skrobia w zimnej wodzie tworzy zawiesinę

- Podgrzana chłonie wodę (pęcznieje) - zmniejsza się ilość wody w potrawie.

- Podczas gotowania ziarna skrobi wchłaniają tak dużą ilość wody, że pękają i wylewa się kleik skrobiowy (mąka rozkleja się)

- Podczas stygnięcia cząsteczki skrobi łączą się tworząc siateczkę, w której oczkach zostaje zamknięta woda. Po ostygnięciu mamy deser o konsystencji stałej, galaretowatej

Właściwości zagęszczające białka jaj:

- Białko jaja podczas ogrzewania ścina się - denaturuje

- Pod wpływem ogrzewania płynne białko przechodzi w postać stałą, galaretowatą

**Desery zestalone na zimno**

- galaretki

- musy

- kremy

Zwróć uwagę na:

**Agar** – otrzymuje się go z alg morskich, dostępny jest w postaci proszku.

Agar jest stosowany m.in. w produkcji deserów dla wegetarian oraz w potrawach kuchni molekularnej.

Właściwości agaru:

- pęcznieje w zimnej wodzie

- dobrze rozpuszcza się w temp. ok 90 - 100 oC

- zestala się tworząc żel, w temp. 40 – 50 oC

- podgrzany żel ponownie się roztapia.

**Żelatyna** – to mieszanina białek i peptydów otrzymana z chrząstek i kości zwierzęcych. Żelatyna ma postać proszku lub listków.

Właściwości żelatyny:

- w zimnej wodzie pęcznieje

- namoczona i podgrzana żelatyna rozpuszcza się przechodzi w żel

- żelatyna rozpuszcza się w temp. 50 oC, ale nie można jej gotować

- żelatynę rozpuszcza się czasem w wodzie, w której się moczyło.

**KLASA II bra**

Moi Drodzy, podsumowanie wiadomości i przygotowanie do sprawdzianu☺

Spróbujcie rozwiązać quizizz ☺

<https://quizizz.com/admin/quiz/5e1c31b79f9ee6001e13263e/warzywa-ziemniaki-grzyby>

Przygotowanie do sprawdzianu: Warzywa, owoce, ziemniaki, grzyby.

Imię i nazwisko: ………………………………………..

**1. Do warzyw zabarwionych antocyjanami zaliczamy:**

a) kapusta włoska, kapusta czerwona, marchew

b) kapusta czerwona, bakłażan

c) szczaw, fasolka szparagowa, brukselka, szpinak

d) pomidory, ogórek, papryka

**2. Warzywa zabarwione karotenem to:**

a) marchew i dynia

b) seler i pietruszka

c) kalafior i brokuły

d) bakłażan i dynia

**3. Warzywa zabarwione chlorofilem to:**

a) marchew, papryka, pomidory

b) sałata, szpinak, groszek zielony

c) buraki, kapusta czerwona

**4. Do warzyw kapustnych należą:**

A. szczaw. marchew, seler, pomidor

B. kalafior, kalarepa, kapusta czerwona, brokuł

C. dynia, pomidor, ogórek, papryka

D. cebula, groch, kapusta, ogórek

**5. Literą P zaznacz zdanie prawdziwe, literą F zdanie fałszywe.**

a) Aby zabezpieczyć barwnik w burakach, należy gotować je krótko i zakwasić pod koniec gotowania.

b) Betalaina jest rozpuszczalna w wodzie i przechodzi do roztworu.

c) Karoten nie jest wrażliwy na utlenianie.

d) W celu zachowania intensywnej zielonej barwy warzyw należy gotować je jak najdłużej.

e) Rozdrobnione warzywa zabarwione karotenem należy gotować z dodatkiem tłuszczu, soli i cukru.

f) Buraki w całości najlepiej gotować obrane ze skórki wówczas zachowują barwniki.

g) Solanina to substancja trująca występująca w zielonych lub kiełkujących ziemniakach.

**6. Podczas gotowania nieprzyjemny zapach warzyw kapustnych powodują:**

a) kwas zawarty w warzywach

b) składniki antocyjanowe

c) olejki eteryczne

d) związki białkowe

**7. Warzywa kapustne należy gotować odkryte, ponieważ:**

A. zapobiega to kipieniu potrawy.

B. usuwa się nieprzyjemny zapach.

C .można obserwować proces gotowania.

D. sprzyja to zachowaniu wartości odżywczych.

**8. Krajalnica szatkuje kapustę w ilości 200 kg w ciągu 30 minut. Ile kapusty zostanie skrojone w przeciągu 15 min.?**

A. 125 kg

B. 20 kg

C. 500 kg

D. 100 kg

**RELIGIA, 01.12.2021**

Klasa: II-III bra

Temat: Cele małżeństwa.

Obejrzyj prezentację zamieszczoną pod linkiem:

https://prezi.com/vy4xosnquomn/istota-i-cele-mazenstwa/

Następnie wymień czynniki warunkujące szczęście w małżeństwie oraz uzasadnij potrzebę odpowiedzialnego przygotowania się do zawarcia małżeństwa.

Wykonane zadanie prześlij na adres mailowy: surdopedagog@poczta.fm.

W razie wątpliwości skontaktuj się z nauczycielem za pomocą aplikacji Messenger.

**TECHNOLOGIA OGRODNICZA 01.12.2021r.**

**KLASA II i III bra**

**KLASA III**

**Temat: Sterowanie procesem kwitnienia.**

1. Wykorzystując fotoperiodyzm można sterować kwitnieniem roślin. Efekt ten osiąga się zmieniając długość dnia:

* skracać długość dnia, nakrywając rośliny rano lub wieczorem materiałem nie przepuszczającym światła,
* przedłużać dzień doświetlając rośliny (przy użyciu światła elektrycznego).

2. Sterowanie fotoperiodem dla wywoływania kwitnienia jest możliwe w uprawach pod lampami, oraz w profesjonalnie wyposażonych szklarniach z systemami zaciemniającymi.

**ZADANIE DOMOWE** – rozwiąż test <https://arkusze.pl/zawodowy/r05-2019-styczen-egzamin-zawodowy-pisemny.pdf>

**KLASA II**

**Temat: Uprawa warzyw kapustnych**

1. Najczęściej uprawianymi gatunkami warzyw kapustnych są: kapusta głowiasta biała, kapusta głowiasta czerwona, kapusta głowiasta włoska, kapusta pekińska, brukselka, kalarepa, kalafior i brokuł.

2. Warzywa kapustne odznaczają się umiarkowanymi wymaganiami cieplnymi (18°C), są wrażliwe na niedobór światła (duże wymagania świetlne), mają również duże wymagania wodne. Wymagają gleb o dobrej strukturze, przewiewnych, o dużej porowatości i pojemności wodnej. Brukselka jest odporna na przymrozki.

3. Uprawiamy je przeważnie w 1 roku po oborniku, a na bardzo żyznych stanowiskach w 2 roku.

4. Wszystkie warzywa kapustne można uprawiać zarówno z siewu, jak i z rozsady ale ze względu na dużą rozstawę na miejscu stałym częściej uprawia się je z rozsady.

*Zapoznaj się z informacjami zawartymi w filmiku: Wysiew warzyw kapustnych* <https://www.youtube.com/watch?v=n5XlHQBgYBA>

**Temat: Charakterystyka roślin ozdobnych jednorocznych.**

1. Rośliny jednoroczne rozwijają się, kwitną i owocują w jednym sezonie wegetacyjnym (co oznacza, że kiełkują z nasiona, rozwijają się i wydają własne nasiona, a następnie obumierają ich części nadziemne i podziemne). W zależności od długości cyklu rozwojowego oraz wymagań cieplnych uprawia się je:
* z siewu wprost na miejsce stałe (w ogrodach przydomowych i na działkach),
* z rozsady.
1. Do prawidłowego kiełkowania i wzrostu roślin najważniejsze jest właściwe przygotowanie podłoża (powinno mieć strukturę gruzełkowatą, być umiarkowanie pulchne, wilgotne, ogrzane i wolne od chwastów).
2. W naszych warunkach klimatycznych, zasadniczym terminem wysiewu do gruntu jest kwiecień i pierwsza połowa maja. Przy dobrej, słonecznej pogodzie, jeżeli ziemia ogrzeje się do 6-10°C, nasiona gatunków wytrzymałych na wiosenne przymrozki wysiewa się już w marcu.

**ZADANIE** **DOMOWE** – korzystając z podanej strony internetowej <https://ozdobne.waw.pl/opisy-jednoroczne-grunt/> wypisz nazwy roślin jednorocznych wysiewanych wprost do gruntu.

**PPP MATEMATYKA 01.12.2021r.**

 **Ćwiczenia utrwalające zamiany jednostek.**

Przypomnij sobie z jakich jednostek długości i z jakich jednostek masy korzystamy w codziennym życiu. Następnie postaraj się wykonać zadania w podanych linkach:

Jednostki masy <https://learningapps.org/display?v=pqb5xtm8321>

Jednostki długości <https://learningapps.org/display?v=pd5w9xesc21>

Zamiana jednostek długości i masy <https://learningapps.org/display?v=prftf9wrt21>

Jeśli pojawi się błąd w wykonywanym przez Ciebie zadaniu, to postaraj się proszę zrobić dane zadanie jeszcze raz.

**REWALIDACJA – Wiktoria, Alicja i Marlena (czwartek - 02.12.2021r.)**

Doskonalenie umiejętności liczenia w pamięci – rachunki pamięciowe.

Korzystając z podanych linków rozwiąż zadania. W pierwszym zadaniu zwróć uwagę na kolejność działań:

1. <https://learningapps.org/display?v=psn6ka9sc21>

2. <https://learningapps.org/14805216>

3. <https://learningapps.org/2761250> pamiętaj, że 46 x 7 = (40 x 7) + (6 x 7) = 280 + 42 = 322

**II bra, 01.12., DEUTSCH**

**Thema: „Upcycling – sztuka ze śmieci” – wywiad.**

Zapisz:

**Upcycling** (czyt. Apsajkling) – forma przetwarzania odpadów, w wyniku czego powstają wyroby o wyższej wartości, np. obiekty zaliczne do sztuki. Jako pierwszy zaprezentował tę ideę inż. Reiner Pilz w roku 1994.

W podręczniku na str.24 znajduje się bardzo ciekawy wywiad na temat upcyclingu.

**„Aus Müll wird Kunst” – „Sztuka powstająca ze śmieci”.**

Zapisz:

Słówka z tekstu:

* Upcycle – Künstlerin – artystka upcyclingu
* Upcycling, dh. aufwerten, verbessern – upcycling, tzn. poprawiać , polepszać
* die Idee - pomysł
* gegen – przeciwko
* das Wegwerfen – wyrzucanie
* alte Sachen – stare rzeczy
* neue Funktion - nowa funkcja
* verwenden – przeobrazić
* designen - zaprojektować

Beispiele (przykłady) von Upcycling:

1. Alte Verpackungen sammeln, sauber machen und eine coole Handtasche designen

Pozbierać i wyczyścić stare opakowania i zaprojektować z nich fajna torebkę

1. Alte Autoreifen oder/und Paletten nutzen und daraus Mőbel bauen

Wykorzystać stare opony i/albo palety i zbudować z nich meble

1. Man nimmt aus der Küche ein altes Sieb und macht daraus eine Lampe

Wziąć z kuchni stare sitko i zrobić z niego lampę

Zadanie:

Wie findest du upcycling? Co sądzisz o upcyclingu?

Zakreśl określenia, które Twoim zdaniem pasują do upcyclingu:

Interessant (ciekawy), billig (tani), kreativ (kreatywny), doof (głupi), unnőtig (niepotrzebny), őkologisch (ekologiczny), schwer (trudny), einfach (łatwy).

DANKE! VIEL SPASS! 

**III\_bra\_01.12.2021 – DEUTSCH**

**Thema: Womit fährst du zur Schule? Konstrukcja zdania z „mit”.**

1. Tak pytamy o środek lokomocji:

Womit fährst / fliegst du? Czym jedziesz / lecisz?

**Womit? – Czym?**

2. Jak odpowiedzieć, że jadę / jedziesz /lecę / lecisz, itd. samochodem / samolotem, czy też innym środkiem lokomocji?

Potrzebujemy:

**Czaswnik**

**fahren (jechać) lub fliegen (lecieć)** + **przyimek „mit”**+ **środek lokomocji użyty w celowniku**

Pamiętaj! Tak zmieniają się rodzajniki w celowniku:

|  |  |
| --- | --- |
| mianownik – co? | celownik – czym? |
| der | dem |
| die | der |
| das | dem |

Przykładowe odpowiedzi:

Jadę do samochodem. – Ich fahre **mit dem** Auto.

Arek leci samolotem. – Arek fliegt **mit dem** Flugzeug.

Ale:

Jedziesz metrem. Du fährst **mit der** U-Bahn.

Zadanie:

Napisz po niemiecku:

Ona jedzie rowerem. ........................................................

My lecimy helikopterem. .................................................

Jadę do szkoły (zur Schule) autobusem. .......................................................................

VIEL SPASS

Klasa II bra Środa 01.12.2021r.

Temat: „ Wszędzie i zawsze będę ja przy tobie…” – wizja miłości w utworze *Do M\**\*\* Adama Mickiewicza.

Notatka do zeszytu

1. Miłość Adama Mickiewicza do Maryli Wereszczakówny wpłynęła na jego całe późniejsze życie, nie tylko osobiste, ale również na jego twórczość. Rodzina Maryli uznała, iż nie był on dla niej odpowiednim kandydatem na męża, (nie był bowiem zamożny), a więc Maryla wkrótce stała się żoną hrabiego Puttkamera.
2. Utwór porusza tematykę nieszczęśliwej, niespełnionej miłości. Bohater wyobraża sobie rozmowę z kobietą, która odrzuciła jego uczucie, wierzy, że adresatka wiersza, tytułowa M., również nigdy go nie zapomni. Wszystkie miejsca, w których się znajduje zawsze będą jej przypominać ich wspólne chwile: piosenkę śpiewaną wcześniej ukochanemu, ustawienie figur na szachownicy podczas ich gry, miejsce przy kominku, gdzie razem siedzieli …

Zadanie domowe

Wpisz do zeszytu ostatnią strofę wiersza Do M\*\*\*.

Napisz ile strof ma wiersz? Ile wersów jest w każdej strofie? Z pierwszych pięciu strof wypisz rymujące się wyrazy. ( Notatki i zadania domowe sprawdzę po powrocie do szkoły – proszę mieć wszystko uzupełnione)

**Klasa III bra Środa 01.12.2021r**.

Temat: Człowiek w systemie totalitarnym. *Opowiadania obozowe* Tadeusza Borowskiego.

1. Napisz krótką notkę biograficzną o Tadeuszu Borowskim.( wpisz do zeszytu)
2. Przeczytaj opowiadanie „ Proszę państwa do gazu”.
3. Wyjaśnia pojęcia: tajne komplety, obóz koncentracyjny, człowiek zlagrowany, eksterminacja, pasiak ( wpisz je zeszytu)

Lesson

Subject: Twórcy i ich dzieła.

Przepisz poniższe wyrazy

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| abstract painting | malarstwo abstrakcyjne |  |
| actor | aktor |  |
| artist | artysta |  |
| composer | kompozytor |  |
| conductor | dyrygent |  |
| dancer | tancerz |  |
| drawing | rysunek, rysowanie |  |
| exhibition | wystawa |  |
| gig | występ |  |
| lyrics | tekst piosenki |  |
| masterpiece | arcydzieło |  |
| musican | muzyk |  |
| painter | malarz |  |
| performance | przedstawienie |  |
| performer | artysta, wykonawca |  |
| play | sztuka (teatralna) |  |
| self-portrait | auto - portret |  |
| sketch | szkic |  |
| sculptor | rzeźbiarz |  |
| sculpture | rzeźba |  |
| singer - songwriter | piosenkarz - autor tekstów piosenek |  |

Przepisz lub wklej dialog.

Dialog: Zaproszenie do kina (Invitation to the Cinema)

A: Hello?

 B: Oh, hi Pam! It’s Dave.

 A: Hey, what’s up? B: Listen, you know you said you really liked King Kong?

A: Yeah?

 B: It’s on at the multiplex tomorrow. You up for it?

 A: Yeah, sure. What time’s it start?

B: I think it starts at five, but I’m not quite sure.

A: Listen, ring the cinema and check the time. Then ring me, okay?

B: Alright. I’ll call you later, okay.

A: Yeah, bye!

 B: Bye! (...)

 A: Hello? B: Hi, it’s me again! Listen, the film’s on at seven, not at five.

A: Dave, I can’t, sorry. I’ve got a family thing. B: Can’t you get out of it?

 A: No, no chance! Sorry about that! What about Saturday instead?

 B: Saturday... Yeah, Saturday’s good.

A: I tell you what. Let’s meet outside the multiplex at 6:30. That way, we’ll be in time to get tickets.

B: Sorted! See you then!

A: Alright then, bye!

B: Bye!

Tłumaczenie

A: Sucham?

B: Cześć Pam! Mówi Dave.

A: Cześć, co słychać?

B: Słuchaj, mówię czy chcesz zobaczyć King Kong?

 A: Tak? B: Jest jutro w multikinie. Idziesz?

 A: No pewnie. O której?

 B: Chyba o piątej, ale nie jestem do końca pewna.

A: Słuchaj, zadzwoń do kina i sprawdzę o której. Potem zadzwoń do mnie, dobra?

B: Dobra, zadzwonię później.

A: Dobra, cześć! B: Cześć! (...) A: Słucham?

B: Cześć, to znowu ja! Słuchaj, film jest o siódmej, nie o piątej. A: Dave, nie mogę. Mam spotkanie rodzinne.

B: Naprawdę nie dasz rady?

A: Nie, nie ma szans! Przepraszam! A może w sobotę?

B: Sobota... tak, sobota pasuje.

 A: Wiesz co, spotkajmy się przy multikinie o 6:30. Będziemy mieli jeszcze czas, żeby kupić bilety.

B: Dobra! To do zobaczenia!

A: OK, cześć

B: Cześć

**MASZYNY I URZĄDZENIA**

01.12.2021 II bra

**Temat: Silniki elektryczne**

Obejrzyj film, przepisz notatkę oraz przeczytaj temat z książki

[Fizyka od podstaw: Jak działa silnik elektryczny. Proste wyjaśnienie - Bing video](https://www.bing.com/videos/search?q=silnik+elektryczny+budowa%2C+zasada+działania&ru=%2Fvideos%2Fsearch%3Fq%3Dsilnik%2Belektryczny%2Bbudowa%252c%2Bzasada%2Bdzia%25c5%2582ania%26FORM%3DHDRSC4&view=detail&mid=92002E51D3A17F83445F92002E51D3A17F83445F&&FORM=VDRVRV)

 Silnik elektryczny przetwarza energię elektryczną na energię mechaniczną, czyli prąd elektryczny dostarczony do silnika powoduje wprawienie go w ruch.Ze względu na rodzaj napięcia zasilającego, silniki elektryczne dzielimy na:

1. silniki elektryczne prądu stałego,
2. silniki elektryczne prądu zmiennego,
3. silniki uniwersalne.

Budowa silnika:
Silnik składa się z:

* szczotek - które dostarczają prąd do silnika,
* komutatorów - które zmieniają kierunek prądu w ramce,
* magnesów - które wytwarzają pole magnetyczne niezbędne do wprawienia ramki w ruch,
* wirnika (ramki) - dzięki dostarczeniu prądu to właśnie ta część silnika jest wprawiana w ruch.

Schemat silnika:



Działanie silnika:
Zasada działania silnika elektrycznego polega na tym, że wirnik obraca się dzięki temu, że uzwojenia przewodzące prąd umieszczone są w polu magnetycznym. Te dwa pola kolidują ze sobą powodując ruch wirnika (ramki). Komutatory poprzez szybką zmianę kierunku przepływu prądu przez ramkę powodują dalszy obrót (gdyby nie komutatory to ramka ciągle powracałaby do pozycji początkowej, a właśnie komutatory powodują jej dalszy obrót w jedną stronę). Po tym proces zaczyna się od początku i cykl rozpoczyna się na nowo.

Obejrzyj film oraz przeczytaj temat z książki

**kl II**

**Projektowanie wyrobów odzieżowych**

Temat: Znaczenie koloru w odzieży.

Wybór ubioru w określonym kolorze jest tylko pozornie przypadkowy. W rzeczywistości barwa, po którą sięgamy, określa nasze nastroje, tęsknoty, a nawet głęboko skrywane problemy i potrzeby psychiczne. Kolory, podobnie jak muzyka, wywołują uczucia i nastroje, wyrażają najbardziej subtelne emocje.

**Czerwony** – charakteryzuje potrzebę aktywności emocjonalnej i fizycznej. Czerwień pomaga w wielu sytuacjach poczuć się pewniej oraz atrakcyjniej.

**Różowy** – sprawia wrażenie łagodności, bezwarunkowej miłości, lecz jest również kojarzony z infantylnym zachowaniem. Wszystko zależy od odcienia. Osoby wybierające różowy potrzebują ciepła oraz wsparcia.

**Pomarańczowy** – mówi o dążeniu do osiągnięcia celu, który odpowiada za szczęście. Kolor niezwykle energetyczny. Lubią go ludzie pozytywnie nastawieni do życia. Pomarańczowy to pomysłowość, dynamizm, zapał do pracy.

**Żółty –** wyraża potrzebę kontaktów z innym ludźmi, a także chęć rozładowania własnych problemów psychicznych.

**Zielony –** symbolizuje potrzebę skupienia się na sobie, potrzebę równowagi wewnętrznej, czasem nawet kłopoty emocjonalne. Zieleń jest kolorem relaksującym oraz uspakajającym. Zieleń w naturalny sposób kojarzy się z przyrodą. Dlatego z reguły ma zapewniony pozytywny odbiór. Wyrażają ją cechy takie jak spokój, łagodność. Zdarza się, że na osoby lubiące zielony można łatwo wpływać.

**Niebieski –** symbolizuje potrzebę dokonań, tworzenia czegoś oryginalnego i docenianego społecznie, pragnienie mądrości. Kolor ten wpływa uspokajająco, łagodzi stresy i napięcia. Pomaga w nawiązywaniu nowych kontaktów, wzbudza zaufanie i szacunek. Niebieski określany jest poprzez piękno, takt, kreatywność i twórczość. Kolor niezwykle medialny.

**Granatowy –** podkreśla odpowiedzialność, chęć kontroli świata zewnętrznego. Granatowy jest kolorem profesjonalistów.

**Fioletowy –** wyraża poszukiwanie odpowiedzi na pytania przez zainteresowanie sferą duchową, religią, osobowością.

**Złoty –** symbolizuje umiłowanie materii, marzenia i cele związane z konkretnymi i wymiernymi wartościami, wyraża również pragnienie znaczenia oraz podatność na pochwały.

**Srebrny –** symbolizuje tęsknotę za uczuciami, czasami poczucie osamotnienia, romantyzm. Srebrny to tęsknota za miłością i potrzeba podpory duchowej.

**Brązowy –** wyraża zagrożone poczucie bezpieczeństwa oraz potrzebę stabilizacji życiowej, brak wiary w siebie i niepewność w przyszłości. Brąz jest kolorem ziemi, dlatego kojarzy się z bezpieczeństwem i stabilnością życiową. Wybierają go osoby ceniące ponad wszystko ciepło rodzinne i spokój. Kolor realistów, ludzi lubiących ład i porządek, którzy mocno stąpają po ziemi. W wielu sytuacjach ciemny odcień brązu może stanowić ciekawą alternatywę dla czerni.

**Czarny –** to próba skoncentrowania się na sobie, odnalezienie energii do działania, izolacji przed światem. Kolor tajemnicy, żałoby i smutku. Czarny wybierają z reguły osoby mocno zdyscyplinowane i pewne siebie lub zupełnie odwrotnie – ludzie szukający poczucia własnej wartości. W biznesie dodaje autorytetu i sprawia wrażenie szyku i odświętności.

**Szary –** określa potrzebę równowagi i wyciszenia bez okazywania tych uczuć na zewnątrz. Bardzo łatwo przyjmuje inne barwy ze swojego otoczenia. Inne barwy w połączeniu z szarością również mogą wydawać się szare. Kolor nastawiający na merytoryczną rozmowę i porozumienie.

**Biały –** symbolizuje ludzi zachłannych na życie. Podobno ludzie, którzy go często noszą lubią, gdy wokół dużo się dzieje, kiedy otrzymują coraz to nowe bodźce. Zdecydowanie kolor optymistów. Symbolizuje czystość, niewinność.

**Temat: Zasady kształtowania form płaskich i przestrzennych.**



**II i III bra**

**1.12.2021 r.**

**Dzień dobry, w ramach PPP (dzisiejszej i zaległej lekcji) proszę otworzyć ten link i wybrać dwie z czterech krzyżówek, wydrukować i rozwiązać. Przyjemnej zabawy ☺**

[**https://znakidrogowe.info/pliki-do-pobrania/5761**](https://znakidrogowe.info/pliki-do-pobrania/5761)

[**https://znakidrogowe.info/pliki-do-pobrania/5762**](https://znakidrogowe.info/pliki-do-pobrania/5762)

[**https://znakidrogowe.info/pliki-do-pobrania/5763**](https://znakidrogowe.info/pliki-do-pobrania/5763)

[**https://znakidrogowe.info/pliki-do-pobrania/5764**](https://znakidrogowe.info/pliki-do-pobrania/5764)