**Chemia II semestr**

**Temat 1,2: Fermentacja i jej skutki.**

SŁUCHACZ

1. Definiuje i podaje 3 przykłady:
   * fermentacji alkoholowej,   
     fermentacji mlekowej, fermentacji octowej, fermentacji masłowej
   * jełczenia, gnicia i butwienia żywności.
2. Opisuje procesy fermentacyjne zachodzące podczas wyrabiania ciasta i pieczenia chleba, produkcji napojów alkoholowych, otrzymywania kwaśnego mleka, jogurtów, serów.
3. Podaje przyczyny psucia się żywności. Proponuje sposoby zapobiegania temu procesowi.

Wykorzystanie wiedzy praktycznej, wiedzy z podręcznika oraz platformy - chemia [www.epodreczniki.pl](https://www.epodreczniki.pl)

**Biologia II semestr**

**Temat1,2: Ochrona przyrody w Polsce**

SŁUCHACZ

Wyjaśnia pojęcia i podaje przykłady**:**

• form ochrony obszarowej (park narodowy, rezerwat przyrody, park krajobrazowy, obszar chronionego krajobrazu)

• ochrony gatunkowej ścisłej i częściowej

• form ochrony indywidualnej (pomnik przyrody, stanowisko dokumentacyjne, użytek ekologiczny, zespół przyrodniczo-krajobrazowy) .

Źródło: podręcznik do biologii do szkoły ponadgimnazjalnej zakres podstawowy (wyd. Nowa Era, Operon,

- platforma - biologia [www.epodreczniki.pl](https://www.epodreczniki.pl)