

**Wykaz treści nauczania w oddziale  
z edukacji przedmiotowych  
w okresie od 25 maja 2020 r. do 26 czerwca 2020 r.**

Klasa	Przedmiot	Liczba godzin w tygodniu wg rozkładu zajęć wg planu nauczania	Planowana łączna liczba godzin od 25.05. do 26.06.2020 wg nowego planu	Treści nauczania	Nauczyciel
1bT	Język Polski	3	8	Między wielkością a kruchością – filozofia baroku. Dekoracyjność, sztuczność, przepych – spotkanie ze sztuką baroku. Intepretacja wybranego dzieła sztuki baroku. Barokowe niepokoje – poezja Mikołaja Sępa – Szarzyńskiego. Liryka Sępa - Szarzyńskiego zwiastunem nowej epoki. Miłość i przemijanie – dworska poezja D.Naborowskiego. „Romeo i Julia” miłosną tragedią wszech czasów. Literatura staropolska i jej najwybitniejsi twórcy podsumowanie wiadomości.	Iwona Dźwięga
	Język angielski (p2)	3	6	1. Jobs – słownictwo dotyczące zawodów (lekcja online teams). 2. Will and going to – formy wyrażania czasu przyszłego i naszych zamiarów (lekcja online teams). 3. Jobs for men, jobs for women – strategia słuchania (lekcja online teams). 4. Zero and first conditional – tryb zerowy i warunkowy I (lekcja online teams). 5. Prefixes – ćwiczenia słowotwórcze (lekcja online teams). 6. Dream jobs – czytanie ze zrozumieniem, słownictwo (lekcja online teams).	Barbara Urbańczyk - Maziarek
	Język angielski (p1)	3	7	Dreamjobs – czytanie ze zrozumieniem, słownictwo. Stimulus-baseddiscussion – strategia mówienia. Anapplicationletter - ćwiczenia w pisaniu listu motywacyjnego. Workbookcompletion - ćwiczenia utrwalające. Grammarbuilder - ćwiczenia gramatyczne. Vocabularybuilder - ćwiczenia leksykalne. Revision of unit 5 - powtórzenie wiadomości z działu 5.	Marzena Stańczyk
	Matematyka	3	8	<b>Interpretacja geometryczna układu równań liniowych.</b> <b>Miary kątów w trójkącie – rozwiązywanie zadań</b> Trójkąty przystające – cechy przystawiania trójkątów Trójkąty podobne – rozwiązywanie zadań Twierdzenie Talesa – rozwiązywanie zadań Wielokąty podobne – rozwiązywanie zadań Wielokąty podobne – obwód i pole powierzchni figur podobnych Powtórzenie wiadomości – figury podobne	Anna Kubalka
	Religia				Ks. Dawid Gawenda
	Wychowanie fizyczne (2/3)	3	8	ZRZ-Siatkówka plażowa – zbiecie dynamiczne, plasowanie.ZRZ-Siatkówka plażowa-zagrywka,przyjęcie zagrywki.ZRZ-Doskonalimy grę w „dwa ognie”. ZRZ-Siłownia-Technika poprawnego wykonywania ćwiczeń-dolny odcinek ciała. ZRZ-Siłownia-ćwiczenia aerobowe-forma i rodzaje treningu aerobowego. ZRZ-Tenis stołowy-nauka odbić bekhendem. ZRZ-Unihoc-gry i zabawy. PR-Doskonalenie koźlowania piłki ze zmianą ręki koźlującej i kierunku poruszania się.PR-Nauka rzutu na bramkę z wysokości.PR-Doskonalenie rzutu na bramkę z biegu.PR-Nauka obrony „każdy swego” i strefę.PR-Gra szkolna – przepisy.	Anna Winkler
	Wychowanie fizyczne (1/3)	3	8	ZRZ-Tenis stołowy – gra pojedyncza.RTM-Nauka podstawowego kroku poloneza.ZRZ-Poznajemy technikę jazdy na rolkach.ZRZ-Łyżwiarstwo – jazda po prostej i po wirażu.ZRZ-Łyżwiarstwo – gry i zabawy.EZ-Charakterystyka współczesnych chorób cywilizacyjnych.PR-Nauka rzutu na bramkę z wysokości.PR-Doskonalenie rzutu na bramkę z biegu.PR-Nauka obrony „każdy swego” i strefę.PR-Gra szkolna – przepisy.	Sylwia Rośczał
	Zajęcia z wychowawcą	1	3	Samooocena. Podsumowanie roku szkolnego oceniamy siebie i innych. Moje marzenia- co robię by je zrealizować Co wydarzyło się w naszej klasie w tym roku szkolnym	Anna Kubalka

Geografia	1	4	1. Rzeźbotwórcza działalność morza i wiatru. „(lekcja online Teams)” 2. Gleby na kuli ziemskiej i ich rodzaje. „(lekcja online Teams)” 3. Szata roślinna na Ziemi. Utrwalenie wiadomości. „(lekcja online Teams)”	Adriana Sieńkowska
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	4	8	Charakterystyka kremów grzanych, zaparzanych, gotowanych i „na zimno”. Charakterystyka mas stosowanych do ciast. Ocena towaroznawcza miesa zwierząt rzeźnych i dziczyzny. Ocena świeżości mięsa. Proces dojrzewania mięsa. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa. Metody utrwalania, przechowywania mięsa na długi i krótki okres. Podział tuszy zwierząt rzeźnych i ich charakterystyka.	Agnieszka Gorzawska
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	2	7	Treści dotyczące Urządzeń z wykorzystaniem promieni podczerwonych i mikrofal stosowane w gastronomii. Pojęcie – chłodzenia, mrożenia i rozmrażania żywności. Łańcuch chłodniczy – warunki przechowywania żywności. Sprężarkowy układ chłodniczy. Urządzenia chłodnicze magazynowe, produkcyjne i ekspozycyjne stosowane w gastronomii. Metody zamrażania żywności.	Agnieszka Gorzawska
Fizyka	1	2	Wyznaczanie mas planet i gwiazd. Nieważkość i przeciążenie. Budowa i ewolucja Wszechświata. [podstawa programowa: 2.4, 3.4]	Agnieszka Niedobecka
Procesy technologiczne w gastronomii	5	12	Asortyment potraw wykorzystujących właściwości spulchniające i emulgujące jaj. Metody i techniki sporządzania potraw wykorzystujących właściwości spulchniające i emulgujące jaj. Sposoby podawania potraw wykorzystujących właściwości spulchniające i emulgujące jaj. Obróbka wstępna i cieplna kasz gotowanych na sypko i półsypko. Techniki wykonania wybranych potraw z gotowanych na sypko i półsypko. Sporządzanie potraw z gotowanych na sypko i półsypko. Obróbka wstępna i cieplna kasz rozklejonych rzadkich, półgęstych i gęstych. Techniki wykonania wybranych potraw z kasz rozklejonych rzadkich, półgęstych i gęstych. Sporządzanie potraw z kasz rozklejonych rzadkich, półgęstych i gęstych. Przygotowanie składników ciast zarabianych w naczyniu. Techniki wykonania ciast zarabianych w naczyniu. Sporządzanie ciast zarabianych w naczyniu.	Agnieszka Szwamberg
Plastyka	4	3	Czy istnieje jeszcze sztuka realistyczna? Jakie możliwości twórcze kryją się w nowych mediach? Sztuka współczesna w Polsce	Barbara Hajdecka
Techniki fryzjerskie	4	8	Opisywanie wykonania próby uczuleniowej Określanie procentowego udziału włosów siwych.Lekcja online. Opisywanie zabiegu dekoloryzacji i pojaśnienia. Korodowanie oraz pigmentacja. Zmiana koloru włosów –ćwiczenia. Rodzaje zmiany koloru włosów opisać. Posługiwanie się kartą diagnozy klienta-ćwiczenia Przeciwwskazania do wykonania zabiegu zmiany koloru włosów.	Celina Lipp-Zieleźny
Historia	2	4	<i>Panowanie Kazimierza Jagiellończyka i wojna trzynastoletnia.</i> Cesarstwo, papieżstwo i wyprawy krzyżowe. Średniowieczne miasta i wsie. Kultura średniowiecznej Europy i Polski.	Dariusz Kuchta
Edukacja dla bezpieczeństwa	1	3	Uzależnienia – jak się przed nimi chronić? Choroby cywilizacyjne i problemy zdrowia psychicznego. Komunikacja interpersonalna.	Dorota Timler
Język francuski	2	3	<b>MATERIAŁ KOMUNIKACYJNY:</b> opisywanie ubioru wyrażanie swoich upodobań i preferencji reagowanie na składane propozycje przyjmowanie lub odrzucanie propozycji pytanie o opinię, o cenę wyrażanie opinii opisywanie ubioru o odgrywanie ról podczas wizyty w sklepie odzieżowym mówienie o preferencjach żywieniowych pisanie przepisu kulinarnego opisywanie potraw <b>MATERIAŁ LEKSYKALNY:</b> ubrania	Joanna Ligas

			<p>moda zakupy wygląd zewnętrzny żywienie i styl życia produkty żywnościowe</p> <p><b>MATERIAŁ GRAMATYCZNY:</b> zaimki pytające zaimki wskazujące miejsce przymiotnika rodzajniki częściowe (du, de la, de l', des) wyrażenia ilościowe</p> <p><b>MATERIAŁ KULTUROWY:</b> Moda we Francji Typowe francuskie potrawy dieta francuska a dieta polska</p>	
Procesy technologiczne w gastronomii	5	12	<ol style="list-style-type: none"> <li>Obróbka wstępna i ciepła kasz gotowanych na sypko i półsypko.</li> <li>Sporządzanie potraw z kasz gotowanych na sypko i półsypko z wykorzystaniem technik sporządzania kasz gotowanych na sypko i półsypko</li> <li>Dobór sprzętu, naczyń i urządzeń do sporządzenia potraw z kasz gotowanych na sypko i półsypko oraz sposoby podawania potraw z kasz.</li> <li>Obróbka wstępna i ciepła kasz rozklejonych rzadkich, półgęstych i gęstych .</li> <li>Sporządzanie potraw z kasz rozklejonych rzadkich, półgęstych i gęstych z wykorzystaniem technik sporządzania kasz gotowanych na sypko i półsypko</li> <li>Dobór sprzętu, naczyń i urządzeń do sporządzenia potraw z kasz rozklejonych rzadkich, półgęstych i gęstych oraz sposoby podawania potraw z kasz.</li> <li>Przygotowanie składników ciast zarabianych w naczyniu .</li> <li>Techniki wykonania ciast zarabianych w naczyniu.Sporządzanie ciast zarabianych w naczyniu.</li> <li>Dobór dodatków, elementów dekoracyjnych do wykonanych potraw.Dobór wielkości porcji potrawy, zastawy stołowej do ekspedycji. Przestrzeganie przepisów BHP podczas wykonywanych prac.</li> <li>Przygotowanie składników ciast zarabianych na stolnicy .</li> <li>Techniki wykonania ciast zarabianych na stolnicy.Sporządzanie ciast zarabianych na stolnicy.</li> <li>Dobór dodatków, elementów dekoracyjnych do wykonanych potraw.Dobór wielkości porcji potrawy, zastawy stołowej do ekspedycji. Przestrzeganie przepisów BHP podczas wykonywanych prac.</li> </ol>	Jolanta Cebula
Informatyka (p1)	1	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sieć to nie tylko Internet, czyli poznajemy topologię sieci komputerowych</li> <li>- Kto tam, czyli identyfikujemy komputery w sieci</li> <li>- Kupujemy świadomie, czyli poznajemy parametry urządzeń peryferyjnych</li> <li>- Ewaluacja zajęć.</li> </ul>	Juliusz Kobylanka
Informatyka (p2)	1	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sieć to nie tylko Internet, czyli poznajemy topologię sieci komputerowych</li> <li>- Kto tam, czyli identyfikujemy komputery w sieci</li> <li>- Kupujemy świadomie, czyli poznajemy parametry urządzeń peryferyjnych</li> <li>- Ewaluacja zajęć.</li> </ul>	Juliusz Kobylanka
Bhp	1	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ogólne zasady kształtowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.Zagrożenia związane z wykonywaniem zadań zawodowych- podział (mech,chem,biol,psychf.)</li> <li>Karty oceny ryzyka zawodowego ( zgodnie z zawodami w klasie)</li> <li>Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy podczas korzystania z komputera.</li> <li>Ochrona środowiska pracy</li> </ol>	Justyna Pajor
Pracownia Fryzjerska	4	8	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pielęgnacja włosów rozjaśnionych.</li> <li>Wykonanie próby uczuleniowej na działanie farby.</li> <li>Ochrona odzieży i skóry klienta i pracownika.</li> <li>Dobieranie właściwej farby.</li> <li>Przyrządzanie farby z wodą utlenioną według odpowiedniej proporcji.</li> <li>Nakładanie farby na włosy.</li> <li>Wykonanie koloryzacji kilkubarwnej lub pasemek. ( baleyage)</li> <li>Farbowanie włosów siwych i szpakowatych.</li> </ol>	Justyna Pajor
Chemia	1	3	1.Prawo stałości składu.Wzory-empiryczny i rzeczywisty związku chemicznego.	Marzena Kowalczyk

				2.Obliczenia stechiometryczne. 3.Obliczenia stechiometryczne -rozwiązywanie problemów.	
	Biologia	1	3	1.Cykl komórkowy.Kierunki przemian metabolicznych. 2.Oddychanie komórkowe.Inne procesy metaboliczne. 3.Procesy beztlenowe uzyskiwania energii.	Marzena Kowalczyk
	Podstawy fryzjersatw	2	8	Konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w salonach fryzjerskich. Analizowanie proporcji głowy i twarzy ludzi w różnym wieku(porównanie budowy).Lekcja online. Części profilu twarzy oraz części budowy twarzy. Określanie kształtów głowy i twarzy klienta do zabiegu zmiany koloru włosów. Kształty głowy i profilu. Rysunek- rodzaje profilu twarzy. Rysunek- części budowy głowy. Elementy fryzury oraz wpływ elementów fryzury na kształt i proporcje głowy i twarzy.	Celina Lipp-Zieleźny

Planowane działania wychowawcy:

Informowanie rodziców/uczniów o sytuacji w szkole, zdalnym nauczaniu (rozmowy telefoniczne i poprzez e-dziennik), problemach wynikających z aktualnej sytuacji (brak aktualnych kont, adresów e-mail) oraz o postępach uczniów; odpowiadanie na pytania rodziców/uczniów na bieżąco.