

**Wykaz treści nauczania w oddziale
z edukacji przedmiotowych
w okresie od 27kwietnia 2020 r. do 24maja 2020 r.**

klasa	Przedmiot	Liczba godzin w tygodniu wg rozkładu zajęć wg planu nauczania	Planowana łączna liczba godzin od 27.04 do 24.05.2020 wg nowego planu	Treści nauczania	Nauczyciel
	Język polski	3	8	Petrarka - poeta miłości. (Sonet, oksymoron, donna angelicata, cykl liryczny, petrarkizm) Przemysłny szlachcic Don Kichote z Manczy Miguela de Cervantesa Saavedry (Romans rycerski, parodia, błędny rycerz, walka z wiatrakami). Renesans - podsumowanie wiadomości. (Tło historyczne epoki, filozofia, sztuka, renesansowe gatunki literackie, wzorce osobowe, twórczość Kochanowskiego). Styl artystyczny i jego funkcje (Funkcja estetyczna, poznawcza, wychowawcza, konwencja stylistyczna, styl indywidualny, styl typowy, parodia, trawestacja, pastisz). W. Szekspir Makbet (teatr elżbietański, dramat szekspirowski, tragedia, psychologiczna motywacja losów bohatera, elementy świata irracjonalnego, tragizm w Makbecie, motyw winy i kary).	Katarzyna Szestak
	Język angielski gr. p1	2	8	1. Ćwiczenia leksykalno gramatyczne – Wdrażanie Teams'a. 2. Omitting articles – kiedy można pominąć przedimek w zdaniu. 3. Advertising – strategia słuchania i rozumienia ze słuchu. 4. Must/mustn't/needn't/don't have to – czasowniki modalne. 5. 'I can talk about prohibition and necessity – workbook completion. 6. Negative adjective prefixes – słowotwórstwo. 7. Illegal downloads – przedimki negatywne – utrwalenie. 8. Video games and health – czytanie ze zrozumieniem.	A U Gawenda
	Język angielski gr. p2	2	8	1. Grammar builder – ćwiczenie gramatyczne dotyczące negative prefixes. 2. Revision of unit 3 – powtórzenie wiadomości z działu 3 słownictwo i gramatyka. 3. Vocabulary builder – ćwiczenia leksykalne. Kartkówka on-line dotycząca przedrostków. 4. Weather – słownictwo dotyczące pogody. 5. A few/a little/not much/many/ a lot of – wyrażenia określające ilość. 6. Comparison – stopień wyższy przymiotników. 7. Superlative adjectives – stopień najwyższy przymiotników. 8. Phrasal verbs – ćwiczenia słowotwórcze.	Barbara Urbańczyk - Maziarek
	Język angielski zawodowy gr. 1/3	1	3	1 Breakfast service. Praca z tekstem. 2. Kształtowanie umiejętności pisania krótkich tekstów użytkowych o tematyce zawodowej – voucher. 3. Vocabulary revisin – konstruowanie słowniczka tematycznego z zakresu dań, karty menu, obsługa klienta.	Marzena Nocuń
	Język francuski	1	4	MATERIAŁ KOMUNIKACYJNY: opisywanie przedmiotów i miejsc opisywanie dzielnic i miast lokalizowanie miejsc mówienie o czynnościach dnia codziennego miejsc opisywanie harmonogramu dnia opisywanie czasu wolnego, zainteresowań i umiejętności opowiadanie o zwyczajach i stylu życia pytanie o godzinę sytuowanie w czasie MATERIAŁ LEKSYKALNY: liczebniki od 1 do 100 dni tygodnia miasto środki transportu godziny dni tygodnia MATERIAŁ GRAMATYCZNY: Czasownik <i>partir, lire, écrire, faire</i> w czasie teraźniejszym	Joanna Ligas

			<p>zaimek pytający <i>quel</i> pytanie przez <i>es-ce que</i> odmiana czasowników zwrotnych konstrukcja <i>faire de, jouer à</i> MATERIAŁ KULTUROWY: harmonogram dnia we Francji i w Polsce stacje i środki transportu we Francji cele turystyczne we Francji</p>	
Historia	2	4	<p>Powstanie '44 i początki komunizmu w Polsce Powojenna odbudowa Polski Stalinizm w Polsce Mała stabilizacja – epoka Władysława Gomułki</p>	Dariusz Kuchta
Wiedza o społeczeństwie	1	3	<p>1. Terror i głód w KRL-D 2. Problem uchodźców we współczesnym świecie. 3. Łamanie praw człowieka na Białorusi.</p>	Dariusz Kuchta
Matematyka	2	4	<p>Monotoniczność funkcji. Odczytywanie własności funkcji z wykresu. Przesuwanie wykresu funkcji wzdłuż osi OY i OX.</p>	Bożena Długosz
Religia	2	4	<p>Dotknięcie tajemnicy Boga – sakramenty wtajemniczenia chrześcijańskiego Balsam dla duszy i ciała – sakramenty uzdrowienia Sakramenty w służbie wspólnoty Kościoła Drogi wiary osób powołanych</p>	Adam Rojek
Wychowanie fizyczne gr. p1	3	8	<p>G - Podpór tyłem leżąc łukiem – mostek. G - Przerzut bokiem. G - Przewrót w przód na skrzyni gimnastycznej. G - Test Denisiuka – próba zwinności. PK - Poruszanie się po boisku. Kozłowanie piłki prawą i lewą ręką w miejscu i w ruchu. PK - Kozłowanie piłki z udziałem i bez udziału przeciwnika. PK - Podania i chwyt piłki oburącz w miejscu i w ruchu. PK - Doskonalenie rzutów do kosza z miejsca i z wysokości.</p>	Bartłomiej Wyrozumski
Wychowanie fizyczne gr. p2	3	8	<p>LA - Skok wzwyż techniką nożycową. LA - Doskonalenie pchnięcia kulą z miejsca. G - Stanie na głowie. G - Przewrót w przód na skrzyni gimnastycznej. Unihoc – przyjęcia i podania piłki/krażka w miejscu i w ruchu. Unihoc - strzały na bramkę z miejsca, z biegu. Unihoc - gry i zabawy. Unihoc - gra szkolna. Tenis stołowy – gra pojedyncza. Tenis stołowy – gra podwójna. RTM - Polonez - krok podstawowy.</p>	Sylwia Roścak
Działalność gospodarcza w gastronomii gr. 1/3	2	7	<p>1. Motywowanie pracowników 2. Rozwój zawodowy pracowników i nowoczesne formy rozwoju zawodowego 3. Komunikacja wewnątrz zespołu w przedsiębiorstwie gastronomicznym 4. Negocjacje i rozwiązywanie konfliktów 5. Procedura załatwienia skarg i reklamacji 6. Powtórzenie materiału 7. Sprawdzian wiadomości</p>	Urszula Paleczna
Zajęcia z wychowawcą	1	4	<p>„Mówię nie alkoholowi i narkotekom.” „Umiejętności wyciszenia się i relaksu – dobre sposoby na trudne sprawy.” „Zapobieganie przemocy i agresji w miejscu, którym się znajduję.” „Konflikt pokoleń – różnice międzypokoleniowe..”</p>	Agnieszka Gorzawska
Geografia	1	4	<p>1. Globalizacja – przyczyny i skutki. 2. Współpraca międzynarodowa. 3. Organizacje międzynarodowe. 4. Konflikty zbrojne.</p>	Adriana Sieńkowska
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem gr. 1/3	3	8	<p>Utrwalenie i sprawdzenie wiadomości z jaj. Powtórzenie wiadomości ze zbóż i mąki. Sposoby zagęszczania potraw. Zastosowanie mąki w produkcji potraw. Ciasta zarabiane na stolnicy. Charakterystyka ciasta ziemniaczanego. Ciasta wyrabiane w naczyniu. Powtórzenie wiadomości z makaronów, właściwości skrobi i ciast.</p>	Agnieszka Szwamberg
Procesy technologiczne w gastronomii gr. 3/3	4	8	<p>Powtórzenie wiadomości - zastosowanie mleka, mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki w produkcji potraw. Powtórzenie wiadomości - metody i techniki sporządzania potraw z mleka, mlecznych napojów fermentowanych śmietany i śmietanki.</p>	Agnieszka Szwamberg

				Zastosowanie serów kwasowych i kwasowo - podpuszczkowych w produkcji potraw. Metody i techniki sporządzania potraw z serów kwasowych i kwasowo - podpuszczkowych. Zastosowanie serów podpuszczkowych i topionych w produkcji potraw. Metody i techniki sporządzania potraw z serów podpuszczkowych i topionych. Przeprowadzenie oceny świeżości jaj, obróbka wstępna jaj. Asortyment potraw z jaj gotowanych. Metody i techniki sporządzania potraw z jaj gotowanych.	
Procesy technologiczne w gastronomii gr. 1a/3	4	8	Zastosowanie mlecznych napojów fermentowanych i śmietany w produkcji potraw Metody i techniki sporządzania potraw z mlecznych napojów fermentowanych Zastosowanie serów kwasowych i kwasowo-podpuszczkowych w produkcji potraw Metody i techniki sporządzania potraw z serów kwasowych i kwasowo-podpuszczkowych Zastosowanie serów podpuszczkowych i topionych w produkcji potraw Metody i techniki sporządzania potraw z serów podpuszczkowych i topionych Przeprowadzenie oceny świeżości jaj. Obróbka wstępna jaj. Metody i techniki sporządzania potraw z jaj gotowanych	Jolanta Cebula	
Wiedza o kulturze	1	2	1. Co oferuje widzowi dzisiejsza technika filmowa? 2. Nowe oblicza telewizji.	Anna Krosny - Dudkiewicz	
Fizyka	1	2	Czas połowicznego zaniku, aktywność próbki (prawo rozpadu promieniotwórczego, analiza wykresu zawartości izotopu w próbce, aktywność próbki a czas połowicznego rozpadu (3.4)) Wpływ promieniowania jonizującego na organizmy (właściwości jonizujące a przenikliwość, przykładowe metody detekcji, jednostki dawki promieniowania, choroba popromienna, tło promieniowania (3.6, 3.7))Zastosowanie izotopów promieniotwórczych (datowanie za pomocą izotopów promieniotwórczych, znaczniki izotopowe w medycynie, bakteriobójcze działanie promieniowania jądrowego, radioterapia (3.4, 3.7, 3.8)).	Beata Kuźnik	
Edukacja dla bezpieczeństwa	1	2	Tamowanie krwotoków i zaopatrywanie ran. Obrażenia termiczne i postępowanie przeciwwstrząsowe.	Dorota Timler	
Technologia wytwarzania wyrobów odzieżowych gr. 2/3	2	4	1.Znakowanie i przygotowanie wykrojów do szycia. 2. Przebieg procesu wytwarzania odzieży. 3. Bhp przy obsłudze maszyn w krojowni. 4. Maszyny krojce. 5. Powtórzenie wiadomości z działu krojowni. 6. Sprawdzian wiadomości – krojownia.	Ewa Druch	
Chemia	1	4	1. Sprawdzenie wiadomości z działu "Żywność i :Leki" 2.Rodzaje tworzyw sztucznych. 3.Rodzaje opakowań. 4.Włókna naturalne,sztuczne i syntetyczne	Marzena Kowalczyk	
Biologia	1	4	1.Znaczenie badań DNA-lekcja cwiczeniowa z programem"Teams-M.Office" 2.Podsumowanie wiadomosci z działu:"Biotechnologia i inżynieria genetyczna". 3.Sprawdzenie wiadomości z działu:"Biotechnologia i inżynieria genetyczna". 4.Czym jest różnorodność biologiczna?	Marzena Kowalczyk	
Wyposażenie zakładów gastronomicznych gr. 1/3	2	3	tematy z działu o urządzeniach do obróbki cieplnej: <i>urządzenia do smażenia tłuszczowego stosowane w gastronomii</i> <i>urządzenia do smażenia beztłuszczowego stosowane w gastronomii</i> <i>urządzenia do pieczenia stosowane w gastronomii</i> <i>urządzenia do podgrzewania stosowane w gastronomii</i>	Agnieszka Gorzawska	
Materiałoznawstwo odzieżowe	2	7	1. Właściwości i zastosowanie surowców włókienniczych. Liniowe wyroby włókiennicze. 2. Systemy przędzenia włókien odcinkowych. 3. System numeracji nici Tex. 4. Liniowe wyroby włókiennicze: przędza, nici odzieżowe. 5. Nici odzieżowe- rodzaje i przeznaczenie.Formy handlowe nici. 6. Metody badań surowców włókienniczych.Badanie nici. 7. Ocena jakości surowców włókienniczych.	Iwona Żydek	
Wykonywanie wyrobów odzieżowych	6	6	1. Ćwiczenie wykonania kieszeni półokrągłej do boku. 2. Kroczenie elementów kieszeni, obróbka techniką małych wklejek. 3. Uszycie kieszeni półokrągłej. 4. Wykończenie kieszeni. Węzły technologiczne. 5. Ćwiczenie kieszeni nakładanej- kroczenie elementów.	Iwona Żydek	

				6. Kieszeń nakładana- kolejność wykonania.	
	Konstrukcja i modelowanie form odzieżowych	2	8	1. Standard konstrukcji spodni podstawowych. Opis konstrukcji. 2. Podstawowe pomiary dla spodni i obliczanie odcinków konstrukcyjnych. 3. Konstrukcja przedniej i tylnej nogawki spodni. 4. Linie konturowe form spodni. 5. Modelowanie spodni typu dzwony. 6. Modelowanie spodni do figury z odchyleniami w budowie bioder- płaskie pośladki. 7. Modelowanie spodni na kolana szpotawe. Modelowanie spodni na kolana koślawe.	Iwona Żydek

Planowane działania wychowawcy: *Na bieżąco odpowiadanie rodzicom i uczniom na przesłane wiadomości – różne problemy, prośby, zapytania itp. Nadal motywowanie uczniów do podejmowania zdalnego nauczania i uczenia się..*