

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

Klasa	Przedmiot	Liczba godzin w tygodniu wg rozkładu zajęć wg planu nauczania	Planowana łączna liczba godzin od 25.05.2020 do 26.06.2020 wg nowego planu	Treści nauczania	Nauczyciel
1bTg	Język polski	3	7	Barok - epoka oryginalna. (Nazwa i ramy czasowe epoki, kontekst historyczny, kontrreformacja, indeks ksiąg zakazanych, zakon jezuitów, Kartezjusz, zakład Psacala) Sztuka baroku. (Cechy barokowej estetyki, tematyka dzieł sztuki, ekspresja, iluzjonizm, dynamizm, teatralizacja, Caravaggio, Rubens, Rembrandt van Rijn, Jan Vermeer van Delft, Velazquez, Bernini) Poezja metafizyczna Mikołaja Sępa Szarzyńskiego Koło czasu - poezja Daniela Naborowskiego. Barokowe ogrody miłości - poezja J.A.Morsztyna. Zbytki sarmackie według Wacława Potockiego. Sarmaty portret własny - <i>Pamiętniki</i> Jana Chryzostoma Paska.	Katarzyna Szestak
	Język angielski gr. p1	2	10	1. Revision unit 3 – powtórzenie rozdział 3. 2. Grammar builder. 3. Test – unit 3. 4. The weather – słownictwo dotyczące pogody. 5. A few, a little – określenie ilości. 6. Comparison – stopień wyższy przymiotników. 7. Eyewitness – strategie słuchania.	Anna Urszula Gawenda
	Język angielski gr. p2	2	8	1. Gliders in the storm – czytanie ze zrozumieniem, słownictwo (lekcja online teams). 2. Workbook completion – ćwiczenia utrwalające (lekcja online teams). 3. Grammar builder – ćwiczenie gramatyczne (lekcja online teams). 4. Vocabulary builder – ćwiczenia leksykalne (lekcja online teams). 5. Revision of unit 4 (skills trainer) – powtórzenie wiadomości z działu 4 słownictwo i gramatyka (lekcja online teams). 6. Jobs – słownictwo dotyczące zawodów (lekcja online teams). 7. Past Simple affirmative and negative – powtórzenie wiadomości o czasie przeszłym (lekcja online teams). 8. Workbook completion – ćwiczenia utrwalające (lekcja online teams).	Barbara Urbańczyk - Maziarek
	Język francuski	1	4	MATERIAŁ KOMUNIKACYJNY: mówienie o czynnościach dnia codziennego] pytanie o godzinę opisywanie harmonogramu dnia wyrażanie częstotliwości mówienie o zwyczajach w czasie teraźniejszym mówienie o rozrywkach i czasie wolnym MATERIAŁ LEKSYKALNY: dni tygodnia czynności dnia codziennego czynności związane z czasem wolnym sport czynności związane z czasem wolnym i rozrywką muzyka: gatunki MATERIAŁ GRAMATYCZNY: rodzajnik ściągnięty (au, à la, à l', aux) zaimek pytający quel konstrukcje <i>faire de jouer à</i> MATERIAŁ KULTUROWY: formy spędzania czasu wolnego we Francji sporty popularne w krajach francuskojęzycznych artyści i piłkarze Francji	Joanna Ligas
	Język angielski zawodowy gr. 1/3	1	3	1. Job offers. Słownictwo. Praca z tekstem. 2. General revision – ćwiczenia utrwalające poznany zakres leksykalny przewidziany w kl.. I. 3. Gry i zabawy językowe.	Marzena Nocuń
	Wiedza o społeczeństwie	1	3	Problem szowinizmu, rasizmu i ksenofobii. System edukacji w Polsce i za granicą. Podróże i praca za granicą.	Dariusz Kuchta
	Historia	2	4	Europa i świat w epoce zimnej wojny. Rządy Gierka i Jaruzelskiego Kryzys i upadek komunizmu w Polsce i Europie Polska, Europa i świat na przełomie XX i XXI w.	Dariusz Kuchta
	Matematyka	2	4	Przesuwanie wykresu funkcji wzdłuż osi OY i OX. Przekształcanie wykresu funkcji przez symetrię względem osi OX i OY. Funkcje – zastosowania.	Bożena Długosz

			Powtórzenie i utrwalenie wiadomości – funkcje.	
Religia	2	4	Dwa stoły Eucharystii – stół Słowa oraz stół chleba i wina. Podstawowe wartości etyczne. Człowiek, który mnie może zachwycić. Religijno-społeczna rola zakonów.	Adam Rojek
Wychowanie fizyczne gr. p1	3	7	PK - Doskonalenie rzutu z dwutaktu. PK - Prowadzenie piłki dwójkami zakończone rzutem do kosza. PK - Rozgrywanie sytuacji 1:1, uwalnianie się od przeciwnika. PK - Doskonalenie zwodów z piłką i bez piłki. PK - Taktyka gry w obronie – obrona „każdy swego”. PK - Atak szybki – wyprowadzenie i podania. Unihoc – prowadzenie piłki/kraźka w truchcie i biegu. – przyjęcia i podania piłki/kraźka w miejscu i w ruchu - strzały na bramkę z miejsca, z biegu.	Bartłomiej Wyzumski
Wychowanie fizyczne gr. p2	3	7	G - Przewrót w tył do skłonu podpartego i podporu rozkrocznego.G - Stanie na głowie.G - Przerzut bokiem.G - Test Denisiuka – próba zwinności.LA - Skok w dal – wymierzanie rozbiegu.LA - Skok w dal – technika odbicia i lądowania.LA - Test Coopera – bieg ciągły.Indeks sprawności fizycznej.Łyżwiarstwo – jazda przodem i tyłem.Łyżwiarstwo – hamowanie i zatrzymywanie.Łyżwiarstwo – jazda po prostej i po wirażu.Łyżwiarstwo – gry i zabawy.	Sylwia Rośczał
Działalność gospodarcza w gastronomii	2	7	1. Urządzenia biurowe 2. Sprawdzian wiadomości 3. Rodzaje i zadania korespondencji biurowej. Rodzaje pism. Zasady formułowania pism 4. Rodzaje oprogramowania 5. Czynniki kształtujące wielkość sprzedaży. Marża, cena, rabat 6. Popyt na usługi gastronomiczne 7. Konkurencyjność przedsiębiorstw gastronomicznych	Urszula Paleczna
Geografia	1	4	1. Podsumowanie wiadomości z rozdziału: Globalne problemy. „(lekcja online Teams)” 2. Oddziaływanie człowieka na środowisko. „(lekcja online Teams)” 3. Działania na rzecz odbudowania równowagi ekologicznej. „(lekcja online Teams)” 4. Utrwalenie wiadomości z geografii. „(lekcja online Teams)”	Adriana Sierkowska
Biologia	1	4	1.Znaczenie różnorodności biologicznej.Motywy i koncepcje ochrony przyrody. 2.Sposoby ochrony przyrody. 3.Ochrona przyrody w Polsce. 4.Międzynarodowe formy ochrony przyrody.	Marzena Kowalczyk
Chemia	1	3	1. Podsumowanie i powtórzenie wiadomości z działu ”Odzież i opakowania” 2.Antybiotyk-wróg czy przyjaciel? 3.Wpływ używek na organizm człowieka. 4.Dodatki do żywności-naturalne i sztuczne.	Marzena Kowalczyk
Fizyka	1	2	Reakcje jądrowe, rozszczepienie jąder ciężkich, reakcja łańcuchowa, masa krytyczna (sztuczne reakcje jądrowe, reakcja rozszczepienia, materiały rozszczepialne, właściwości produktów rozszczepienia (3.5, 3.9), reakcja rozszczepienia jako samopodtrzymująca się, zależność masy krytycznej od koncentracji izotopu rozszczepialnego, niekontrolowana reakcja łańcuchowa, wybuch jądrowy (3.9)). Reaktor jądrowy – procesy zachodzące w reaktorze, reaktory jądrowe w gospodarce i nauce (budowa reaktora, pozyskiwanie paliwa jądrowego, sposób sterowania reaktorem (3.10), elektrownie jądrowe – korzyści i zagrożenia, reaktory badawcze (3.8, 3.10)).Synteza jądrowa (opis reakcji, warunki, w jakich zachodzi, materia w stanie plazmy, reakcje syntezy w gwiazdach, bomba wodorowa, kontrolowana reakcja syntezy jako przyszłość energetyczna (3.11))	Beata Kuźnik
Edukacja dla bezpieczeństwa	1	2	Inne groźne przypadki. Powtórzenie wiadomości z pierwszej pomocy.	Dorota Timler
Wiedza o kulturze	1	4	Internet we współczesnym świecie. Sytuacje, zjawiska, role – codzienne praktyki kulturowe. Formy uczestnictwa w kulturze – analiza i interpretacja. Dokąd zmierza współczesne kino?	Anna Krosny - Dudkiewicz
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	7	Powtórzenie wiadomości z ciast zarabianych na stolnicy i w naczyniu. Ogólna charakterystyka kasz. Skład chemiczny i wartość odżywcza kasz. Obróbka wstępna kasz. Obróbka cieplna kasz. Powtórzenie wiadomości z kasz. Wiadomości wstępne i klasyfikacja zup Charakterystyka etapów produkcji zup - wywary.	Agnieszka Szwamberg
Procesy technologiczne w gastronomii gr. 1a/3	4	11	1. Obserwacja zmian zachodzących w jajach podczas gotowania i smażenia. 2. Metody i techniki sporządzania potraw z jaj smażonych. 3. Dobór sprzętu, naczyń i urządzeń do sporządzenia potraw z jaj smażonych oraz sposoby podawania potraw z jaj. 4. Asortyment potraw wykorzystujących właściwości wiążące i zagęszczające jaj 5. Metody i techniki wykonania potraw wykorzystujących właściwości wiążące i zagęszczające jaj. 6. Dobór sprzętu, naczyń i urządzeń do sporządzenia potraw z wykorzystaniem właściwości spulchniających i emulgujących oraz sposoby podawania potraw z jaj. 7. Asortyment potraw wykorzystujących właściwości spulchniające i emulgujące jaj 8. Metody i techniki wykonania potraw wykorzystujących właściwości spulchniające i emulgujące jaj.	Jolanta Cebula

			9. Dobór sprzętu, naczyń i urządzeń do sporządzenia potraw z wykorzystaniem właściwości spulchniających i emulgujących oraz sposoby podawania potraw z jaj. 10. Obróbka wstępna i cieplna kasz gotowanych na sypko i półsypko. 11. Sporządzanie potraw z kasz gotowanych na sypko i półsypko z wykorzystaniem technik sporządzania kasz gotowanych na sypko i półsypko.	
Procesy technologiczne w gastronomii gr. 3/3	4	11	Asortyment potraw z jaj smażonych. Metody i techniki sporządzania potraw z jaj smażonych. Sposoby podawania potraw z jaj smażonych. Asortyment potraw wykorzystujących właściwości wiążące i zagęszczające jaj . Metody i techniki sporządzania potraw wykorzystujących właściwości wiążące i zagęszczające jaj . Sposoby podawania potraw wykorzystujących właściwości wiążące i zagęszczające jaj . 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. Powtórzenie wiadomości - potrawy gotowane i smażone z jaj. Powtórzenie wiadomości - wykorzystanie właściwości jaj.	Agnieszka Szwamberg
Wyposażenie zakładów gastronomicznych gr. 1/3	2	7	Tematy z działów: urządzenia grzewcze - Urządzenia z wykorzystaniem promieni podczerwonych i mikrofal stosowane w gastronomii. urządzenia chłodnicze stosowane w gastronomii zmywalnia i maszyny do mycia naczyń, urządzenia do sporządzania napojów gorących i zimnych	Agnieszka Gorzawska
Technologia wytwarzania wyrobów odzieżowych gr. 2/3	2	4	Bhp przy obsłudze maszyn w krojowni. Powtórzenie wiadomości z działu krojowni. Sprawdzian wiadomości – krojownia Maszyny i urządzenia prasownicze. Organizacja pracy. Karta ryzyka.	Ewa Druch
Konstrukcja i modelowanie form odzieżowych gr. 2/3	2	8	1. Zasady konstruowania form bluzek i sukienek. Podział 1/2 połowy obwodu klatki piersiowej. 2. Wyliczenie podstawowych odcinków konstrukcyjnych sukienki dziewczęcej dla przykładowych wymiarów. 3. Siatka tyłu i przodu sukienki dziewczęcej w skali 1:4. 4. Linie konturowe sukienki dziewczęcej w skali 1:4 5. Konstrukcja rękawa podstawowego do sukienki. 6. Modelowanie konstrukcyjne rękawka. 7. Opracowanie formy sukienki dziecięcej podstawowej. 8. Modelowanie sukienki marszczonej według rysunku w skali 1:4.	Iwona Żydek
Materiałoznawstwo odzieżowe gr. 2/3	2	7	1. Sprawdzian wiadomości z liniowych wyrobów włókienniczych: przędza, nici odzieżowe. 2. Rodzaje płaskich wyrobów włókienniczych: tkaniny, dzianiny, koronki, filc, włókniny, laminaty, folie odzieżowe. 3. Budowa tkaniny i czynności poprzedzające proces tkania. 4. Wytwarzanie tkanin- budowa krosna tkackiego oraz ich rodzaje. 5. Parametry i rodzaje splotów tkackich. Wpływ splotu na parametry tkanin. 6. Powstawanie i właściwości splotów płóciennych i ich pochodnych. 7. Właściwości i rodzaje splotów skośnych	Iwona Żydek
Wykonywanie wyrobów odzieżowych gr. 2/3	6	6	1. Uszycie kieszeni nakładanej z kontrafałdą. 2. Wszycie zamka błyskawicznego symetrycznie. 3. Ćwiczenie odszycia kieszeni ciętej z zamkiem. 4. Wszycie zamka do kieszeni ciętej. 5. Skrócenie spodni męskich z mankietem. 6. Ćwiczenie wykończenie nogawek mankietem.	Iwona Żydek
Zajęcia z wychowawcą	1	4	Moje marzenia – co robię, by je zrealizować. Klasyfikacja końcowo roczna – ocena z zachowania . Jestem świadomy i odpowiedzialny za swoje czyny. Hobby – czy je posiadam? BHP podczas wakacji.	Agnieszka Gorzawska

***pogrubioną kursywą zaznaczono treści do 25.05.2020 – 7.06.2020**

Planowane działania wychowawcy:

Na bieżąco odpowiadanie rodzicom i uczniom na przesłane wiadomości – różne problemy, prośby, zapytania itp.
Poinformowanie rodziców o zagrożeniach oceną ndst, nkl i nagannym zachowaniu, ocenach proponowanych i klasyfikacji końcowo rocznej itd.

klasa	przedmiot	Treści przesunięte do realizacji w kolejnym roku szkolnym
1btg gr. 2/3	Wykonywanie wyrobów odzieżowych	Uszycie spódnicy damskiej podstawowej oraz spodni damskich
1btg gr. 2/3	Konstrukcja i modelowanie form odzieży	Konstrukcja form spodni na własne wymiary Konstrukcja spodni typu džinsy, konstrukcja spodni męskich