

**Wykaz treści nauczania w oddziale
z edukacji przedmiotowych
w okresie od 25 marca 2020 r. do 10 kwietnia 2020 r.**

Klasa	Przedmiot	Liczba godzin w tygodniu wg rozkładu zajęć wg planu nauczania	Planowana łączna liczba godzin od 25.03.do 08.04. wg nowego planu	Treści nauczania	Nauczyciel
1bTg	język polski	3	5	1. Renesansowy obraz arkadii. (Treści nauczania: pieśń, arkadia, renesansowy obraz wsi). 2. „Nie masz Cię, Orszulo moja” – „Treny” J. Kochanowskiego. (Treści nauczania: geneza Trenów, oryginalność Trenów, tren, liryka funeralna, epicedium). 3. Kryzys filozoficzny poety – „Tren IX” J.Kochanowskiego. (Treści nauczania: filozofia stoicka, kryzys filozoficzny twórcy). 4. Kryzys światopoglądowy poety-ojca. (Treści nauczania: kryzys światopoglądowy twórcy, różne wizje zaświatów, dramat chrześcijanina, kryzys moralny). 5. Humanizm zdefiniowany na nowo – „Tren XIX” J.Kochanowskiego. (Treści nauczania: odzyskanie równowagi światopoglądowej, motyw snu).	Katarzyna Szestak
	język angielski	2	2	1. Films and TV programmes – słownictwo związane z rozrywką: film i TV. 2. Easter – tradycje Wielkanocne w Wielkiej Brytanii.	AU Gawęda
	język angielski	2	2	1. Easter is coming – ćwiczenia leksykalne związane z Wielkanocą. 2. Video games and health – czytanie ze zrozumieniem, słownictwo.	Barbara Urbańczyk - Maziarek
	język francuski	1	1	MATERIAŁ KOMUNIKACYJNY: - usytuowanie w przestrzeni - opisywanie przedmiotów (ubrań) - wyrażanie swoich upodobań i preferencji - proponowanie i reagowanie na składane propozycje - przyjmowanie lub odrzucanie propozycji - udzielanie rad i wskazówek -opisywanie ubioru - odgrywanie ról podczas wizyty w sklepie MATERIAŁ LEKSYKALNY: -kolory -ubrania - liczebniki MATERIAŁ GRAMATYCZNY: - miejsce przymiotnika - rodzajniki określone i rodzajniki nieokreślone - zaimki wskazujące - zaimki pytające - czas teraźniejszy présent de l'indicatif MATERIAŁ KULTUROWY: - sytuacje formalne i nieformalne - o grzeczność po francusku - sklepy z ubraniami	Joanna Ligas
	matematyka	2	3	Interpretacja geometryczna układów równań. Wyznaczanie dziedziny funkcji. Wyznaczanie miejsc zerowych funkcji.	Bożena Długosz
	wychowanie fizyczne gr p1	3	2	G - Układ ćwiczeń równoważnych na ławeczce gimnastycznej. G - Tor przeszkód.	Bartłomiej Wyrozumski
	wychowanie fizyczne gr p2	3	2	G - Ćwiczenia kształtujące- rozgrzewka. G - Przewrót w tył.	Sylwia Rończak
	fizyka	1	2	Przypomnienie i utrwalenie wiadomości dotyczących budowy atomu oraz... Budowa jądra atomowego. składniki jądra atomowego, siły jądrowe, skład jądra a układ okresowy, występowanie izotopów w przyrodzie (z podst. progr.3.1) Energia wiązania jądra atomowego, deficyt masy. związek masy i energii, energia wiązania nukleonu w jądrze, deficyt masy, zależność energii wiązania od liczby nukleonów (z podst. progr.3.2)	Beata Kuźnik
	biologia	1	2	1. Biotechnologia a medycyna-ciąg dalszy. 2.Klonowanie-tworzenie genetycznych kopii.	Marzena Kowalczyk
	chemia	1	3	1. Fermentacja i jej skutki.Inne przemiany chemiczne żywności. 2.Dodatki do żywności. 3.Rodzaje substancji leczniczych .Dawka lecznicza i toksyczna.	Marzena Kowalczyk

historia	2	4	II wojna światowa poza Europą. III Rzesza od powstania do upadku. Zakończenie i skutki II wojny światowej. Podsumowanie działu II wojna światowa	Dariusz Kuchta
wos	1	0		Dariusz Kuchta
wiedza o kulturze	1	1 co 2 tyg	26.03. Innowacje w teatrze. Fascynujący świat sceny. Podstawa programowa: 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.9; 2.1; 2.2; 2.3; 3.5 2.04. Przez chwilę być reżyserem. Podstawa programowa: 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.9; 2.1; 2.2; 2.3; 3.5	Anna Krosny - Dudkiewicz
edukacja dla bezpieczeństwa	1	1	1. Inne zagrożenia zdrowia i życia.	Dorota Timler
religia	2	1	Triduum Paschalne Chrystusa w liturgii Kościoła	Adam Rojek
geografia	1	3	1. Energetyka i komunikacja na świecie. 2. Rozwój turystyki na świecie. 3. Dysproporcje w rozwoju ekonomicznym państw.	Adriana Sieńkowska
materiałoznawstwo odzieżowe gr 2/3	2	1	1. Rodzaje i zastosowanie mikrowłókien. 2. Właściwości materiałów produkowanych z mikrowłókien.	Iwona Żydek
wykonywanie wyrobów odzieżowych gr 2/3	6	2	1. Technika szycia kieszeni w szwie bocznym. Film instruktażowy. 2. Planowanie wykonania zadania. Krojenie elementów kieszeni. 3. Uszycie kieszeni w szwie bocznym i ocena wykonania wyrobu. 4. Poszewka na jasiek. Kolejność czynności. Zastosowanie poznanych szwów maszynowych. Uszycie poszewki na jasiek według instrukcji filmowej i dokumentacji graficznej.	Iwona Żydek
technologie wytwarzania gr 2/3	2	1	1. Maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane do rozkroju materiałów przenośne i stacjonarne. 2. Rozkrój materiałów. Przebieg prac na krojowni. Stosowane maszyny i urządzenia.	Iwona Żydek za Ewę Druch
konstrukcja gr 2/3	2	2	1. Modelowanie płaskie spódnicy rozkloszowanej- kolejne czynności. 2. Modelowanie płaskie spódnicy rozkloszowanej- opracowanie i opisanie form przodu i tyłu. 3. Modelowanie spódnicy z fałdą w tyle i karczkiem. 4. Modelowanie spódnicy asymetrycznej według rysunku żurnalowego.	Iwona Żydek
procesy technologiczne w gastronomii gr 1a/3	4	4	Zastosowanie grzybów i ich przetworów w produkcji potraw, asortyment potraw z grzybów. Sporządzanie potraw z grzybów. Przeprowadzenie obróbki wstępnej i cieplnej z grzybów, dobór sprzętu i urządzeń oraz przestrzeganie zasad bhp. Zastosowanie owoców i ich przetworów w produkcji potraw. Przeprowadzenie obróbki wstępnej i cieplnej owoców świeżych. Dobór metod i technik , sprzętu i urządzeń do sporządzania potraw z owoców świeżych. Sposoby podawania potraw z owoców świeżych.	Jolanta Cebula
procesy technologiczne w gastronomii gr 3/3	4	4	1. Zastosowanie owoców i ich przetworów w produkcji potraw. 2. Dobór metod, technik, sprzętu i urządzeń do sporządzenia potraw z owoców świeżych. 3. Zastosowanie mleka słodkiego i śmietanki w produkcji potraw. 4. Metody i techniki sporządzania potraw z mleka słodkiego i śmietanki.	Agnieszka Szwamberg
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	2	1 co tydzień	Treści dotyczące działu o <i>urządzeniach z obróbki wstępnej surowców</i> , rozpoczęcie tematów z działu o <i>urządzeniach do obróbki cieplnej</i>	Agnieszka Gorzawska
język angielski zawodowy	1	1	1. How to succeed In business? Konstruowanie słownika pojęć zawodowych.	Marzena Nocuń
działalność gospodarcza w gastronomii	2	4	1. Zarządzanie zasobami ludzkimi. Planowanie zatrudnienia 2. Struktura organizacyjna przedsiębiorstwa gastronomicznego 3. Podstawowe obowiązki pracowników 4. Kultura i etyka zawodowa	Urszula Paleczny
zajęcia z wychowawcą	1	1 co 2 tyg	Zrealizowanie zaległego tematu – przeciwdziałanie cyberprzemocy w sieci, rozwiązywanie na bieżąco problemów uczniowskich od początku zawieszenia zajęć...	Agnieszka Gorzawska
technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	Ogólna charakterystyka zbóż. Budowa i składniki chemiczne. 2. Charakterystyka mąki. Otrzymywanie i podział. 3. Skład chemiczny i wartość odżywcza mąki. 4. Ocena jakości mąki oraz jej przechowywanie.	Agnieszka Szwamberg