**Wykaz treści nauczania w oddziale   
z edukacji przedmiotowych**

**w okresie od 15 kwietnia 2020 r. do 24 kwietnia 2020 r.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **klasa** | **Przedmiot** | **Liczba godzin**  **w tygodniu wg rozkładu zajęć**  **wg planu nauczania** | **Planowana łączna liczba godzin od 15.04.do 24.04.2020**  ***wg nowego planu*** | **Treści nauczania** | **Nauczyciel** |
| ***1b*** | Język  polski | 2 | 1 | Niepokoje człowieka baroku - poezja Mikołaja Sępa Szarzyńskiego. (Cechy gatunkowe sonetu, antyteza jako środek stylistyczny, obraz człowieka rozdartego w Sonecie V Mikołaja Sępa Szarzyńskieg | Katarzyna Szestak |
| Język  angielski | 2 | 1 | Reading – ćwiczenia dotyczące czytania ze zrozumieniem. | BARBARA URBAŃCZYK-MAZIAREK |
| Historia | 1 | 2 | Wielkie odkrycia geograficzne: Kolumb i Amerigo Vespucci | Dariusz Kuchta |
| Podstawy przedsiębiorczości | 2 | 1 | Zarządzanie przedsiębiorstwem | Sylwia Maruszczyk |
| Matematyka | 2 | 1 | Współczynnik kierunkowy prostej. | Urszula  Kołodziejska |
| Geografia | 1 | 2 | Procesy zewnętrzne kształtujące powierzchnię Ziemi – wietrzenie, kras oraz działalność wód płynących, lodowców, lądolodów i wiatru. | Adriana Sieńkowska |
| Wychowanie fizyczne | 3 | 3 | G- podpór tyłem leżąc łukiem – mostek.  G-piramidy dwójkowe.  G- tor przeszkód | Sylwia Ro śczak |
| Fizyka | 1 | 1 | 1.Powtórzenie wiadomości z działu:” Praca, moc ,energia”. | Marzena Kowalczyk |
| Informatyka | 1 | 1 | Własna chmura, czyli programy i dane poza firmą. | Katarzyna Malinowska |
| Edukacja dla bezpieczeństwa | 1 | 1 | Oparzenia – postępowanie przeciwwstrząsowe. | Dorota Timler |
| Towar jako przedmiot handlu 1/2 | 3 | 2 | Charakterystyka serów twarogowych.  Charakterystyka serów topionych. | Ewa Liberda |
| Organizacja i techniki sprzedaży1/2 | 2 | 1 | 1.Wpływ sprzedaży akwizycyjnej na zaopatrzxenie punktów sprzedaży. | Ewa Liberda |
| Technologia gastronomi-czna z towarozna-wstwem 2/2 | 4 | 2 | Zastosowanie mleka słodkiego, śmietanki, mlecznych napojów fermentowanych i śmietany w produkcji potraw.  Metody i techniki sporządzania potraw z mleka słodkiego, śmietanki, mlecznych napojów fermentowanych i śmietany. | Agnieszka Szwamberg |
| Wyposaże-nie zakładów gastronomi-cznych 2/2 | 1 | 2 | Dokumenty stosowane w gastronomii.  Zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych | Agnieszka Gorzawska |
| Religia | 2 | 1 | Ogień Bożego Miłosierdzia | Adam Rojek |
| Zajęcia z wychowawcą | 1 | 2 | Portale społecznościowe w naszym życiu plusy i minusy.  Cyberprzemoc-skutki prawne | Ewa Liberda |

Planowane działania wychowawcy:

Kontakt telefoniczny i poprzez dziennik elkektroniczny w każdy dzień tygodnia zarówno z rodzicami jak i uczniami. Pomoc, wsparcie, zarówno w rozwiązywaniu problemów dotyczących nauczania zdalnego jak i w sprawach rodzinnych.