

**Wykaz treści nauczania w oddziale
z edukacji przedmiotowych
w okresie od 27kwietnia 2020 r. do 24 maja 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
1bT	Język Polski	3	8	Odprawa posłów greckich Jana Kochanowskiego; Humanista, człowiek renesansu – podsumowanie wiadomości na temat twórczości J.Kochanowskiego. Kazania sejmowe Piotra Skargi. Czy istnieje idealne państwo? – „Utopia” T.Morusa.	Iwona Dźwięga
	Język angielski (p2)	3	7	1. Workbook completion – ćwiczenia utrwalające dział4. 2. Presentation – strategia mówienia. 3. Listening – strategię słuchania ze zrozumieniem. 4. Grammar builder – ćwiczenia gramatyczne. 5. Vocabulary builder – ćwiczenia leksykalne. 6. Revision of unit 4 – powtórzenie wiadomości z działu 4. 7. Test from unit 4 – test z działu 4.	Barbara Urbańczyk - Maziarek
	Język angielski (p1)	3	7	Jobs - słownictwo dot. zawodów. Test from Unit 4 - test z działu 4. Ćwiczenia na słuchanie. Will and going to - formy wyrażania czasu przyszłego i naszych zamiarów. Jobs for men, jobs for women - strategia słuchania. Zero and firstconditional - tryb zerowy i warunkowy. Prefixes - ćwiczenia słowotwórcze.	Marzena Stańczyk
	Matematyka	3	8	Przesuwanie wykresu funkcji wzdłuż osi OX Przekształcanie wykresu przez symetrię względem osi OX oraz OY Powtórzenie wiadomości – funkcje Sprawdzian wiadomości – funkcje Wykres funkcji liniowej w układzie współrzędnych Miejsce zerowe i monotoniczność funkcji liniowej Równanie prostej na płaszczyźnie w postaci kierunkowej i ogólnej – wprowadzenie Współczynnik kierunkowy prostej i jego interpretacja. Warunek prostokątowości dwóch prostych	Anna Kubalka
	Religia	2	4		Ks. Dawid Gawenda
	Wychowanie fizyczne (2/3)	3	8	ZRZ – Poznajemy technikę marszu nordic walking.ZRZ – chodzimy nordic walking na różnych dystansach 2000 – 3000m PN – Doskonalenie przyjęcia i prowadzenia piłki prostym podbiciem i wewnętrzną częścią stopy. PN – Podania i przyjęcia piłki wewnętrzną częścią stopy. PN – Doskonalenie prowadzenia piłki prostym podbiciem ze zmianą kierunku poruszania się. PN – nauka gry w obronie „każdy swego”. PN – Nauka zводу pojedynczego przodem. PN – Strzały z miejsca , z biegu. PN – Małe gry 2x2 , 3x3. PN – przyjęcie piłki z powietrza. PN – Gra szkolna - sędziowanie.	Anna Winkler
	Wychowanie fizyczne (1/3)	3	8	LA-Doskonalenie techniki startu niskiego w biegu na 60m. LA-Bieg na 400m.LA-Nauka skoku wzwyż sposobem naturalnym.LA-Nauka pchnięcia kulą z miejsca.G-Nauka skoku kucznego przez skrzynię.G-Przewrót w przód na skrzyni gimnastycznej.G-Tor przeszkód.RTM-Aerobik, zumba – łączenie poznanych kroków w układ taneczny.RTM-Samodzielne opracowanie układu tanecznego do muzyki.ZRZ-Nauka gry w badmintona.ZRZ-Badminton – zagrywka, gra pojedyncza.	Sylwia Rośczał
	Zajęcia z wychowawcą	1	4	Prezentacja postaw patriotyczno - obywatelskich. Prawa i obowiązki obywatela w myśl Konstytucji, Deklaracji Praw Człowieka, Praw Dziecka i Karty Praw Rodziny Co znaczy dla mnie fakt, że jestem Polakiem? „,Nasze paczki”- na czym polega koleżeństwo i przyjaźń?	Anna Kubalka
	Geografia	1	4	Utrwalenie wiadomości z procesów wewnętrznych modelujących powierzchnię ziemi.	Adriana Sieńkowska

			Procesy zewnętrzne – wietrzenie, kras, działalność rzek, lodowców i łądłodów.	
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	4	8	Naturalne i sztuczne środki słodzące stosowane w gastronomii. Charakterystyka ciasta: kruchego, półkruchego, biszkoptowego, biszkoptowego – tłuszczowego, piernikowego, parzong, drożdżowego, bezowe, półfrancuskie, francuskie, zbijane, łączone, obgotowywane.	Agnieszka Gorzawska
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	2	4	Treści dotyczące działu o urządzeniach z obróbki cieplnej – urządzenia do smażenia tłuszczowego stosowane w gastronomii urządzenia do smażenia beztłuszczowego stosowane w gastronomii urządzenia do pieczenia stosowane w gastronomii urządzenia do podgrzewania stosowane w gastronomii	Agnieszka Gorzawska
Fizyka	1	2	Prawo grawitacji. Satelity. Prędkość orbitalna. [podstawa programowa: 2.2, 2.4, 2.6, 2.8, 3.1, 3.2, 3.4]	Agnieszka Niedobecka
Procesy technologiczne w gastronomii	5	8	Powtórzenie wiadomości - zastosowanie mleka, mlecznych napojów fermentowanych i serów w produkcji potraw. Powtórzenie wiadomości - metody i techniki sporządzania potraw z mleka, mlecznych napojów fermentowanych i serów. Przeprowadzenie oceny świeżości jaj, obróbka wstępna jaj. Asortyment potraw z jaj gotowanych. Metody i techniki sporządzania potraw z jaj gotowanych. Asortyment potraw z jaj smażonych. Metody i techniki sporządzania potraw z jaj smażonych. Asortyment potraw wykorzystujących właściwości wiążące i zagęszczające jaj . Metody i techniki sporządzania potraw wykorzystujących właściwości wiążące i zagęszczające jaj .	Agnieszka Szwaremberg
Plastyka	2	1	Jakie dzieła są pop?	Barbara Hajdecka
Techniki fryzjerskie	4	8	Typ urody-pani zima. Motywy zmiany koloru włosów. Rozpoznanie życzeń klientki. Rozpoznanie życzeń klientki-ćwiczenia. Ocena stanu włosów i skóry głowy przed zabiegiem zmiany koloru włosów. Wypełnianie karty diagnozy z uwzględnieniem oczekiwań klienta odnośnie do zabiegu zmiany koloru włosów. Przygotowanie i zabezpieczenie odzieży i konturu porostu do zabiegu zmiany koloru włosów. Zabiegi przygotowawcze wykonywane przed zabiegiem zmiany koloru włosów:pojaśnienie, dekoloryzację.	Celina Lipp-Zieleźny
Historia	2	2	Unia polsko-litewska. Bitwa pod Grunwaldem	Dariusz Kuchta
Edukacja dla bezpieczeństwa	1	2	Powtórzenie wiadomości z zakresu obronności państwa. Zasady zdrowego życia.	Dorota Timler
Język francuski	2	1	MATERIAŁ KOMUNIKACYJNY: opisywanie ubioru udzielanie informacji na temat przedmiotów i czynności, i pytanie o nie wyrażanie ilości i liczby wyrażanie swoich upodobań i preferencji reagowanie na składane propozycje przyjmowanie lub odrzucanie propozycji pytanie o opinię, o cenę wyrażanie opinii odgrywanie ról podczas wizyty w sklepie MATERIAŁ LEKSYKALNY: dźwięki języka francuskiego kolory ubrania przymiotniki wyrażające opinię przymiotniki służące do oceniania moda zakupy MATERIAŁ GRAMATYCZNY: zaimek pytający <i>quel</i> zaimek przymiotny wskazujący <i>ce, cette, ces, cettes, cet</i> miejsce przymiotnika czasowniki <i>aimer i détester</i> pytania przez inwersję MATERIAŁ KULTUROWY: sklepy z ubraniami we Francji	Joanna Ligas

			moda francuska, stereotypy wielcy projektanci francuscy	
Procesy technologiczne w gastronomii	5	8	Przeprowadzenie oceny świeżości jaj. Obróbka wstępna jaj. Metody i techniki sporządzania potraw z jaj gotowanych Obserwacja zmian zachodzących w jajach podczas gotowania i smażenia. Metody i techniki sporządzania potraw z jaj smażonych. Asortyment potraw wykorzystujących właściwości wiążące i zagęszczające jaj Metody i techniki wykonania potraw wykorzystujących właściwości wiążące i zagęszczające jaj. Asortyment potraw wykorzystujących właściwości spulchniające i emulgujące jaj Metody i techniki wykonania potraw wykorzystujących właściwości spulchniające i emulgujące jaj.	Jolanta Cebula
Informatyka (p1)	1	4	- Własny film, czyli jak twórczo wykorzystać kamerę - Klatki do komputera, czyli jak transmitować strumieniowo - Nie wszystko jest takie oczywiste, czyli jak działa Internet - Kto tam, czyli identyfikujemy komputery w sieci	Juliusz Kobylanka
Informatyka (p2)	1	4	- Własny film, czyli jak twórczo wykorzystać kamerę - Klatki do komputera, czyli jak transmitować strumieniowo - Nie wszystko jest takie oczywiste, czyli jak działa Internet - Kto tam, czyli identyfikujemy komputery w sieci	Juliusz Kobylanka
Bhp	1	4	Ergonomia w życiu codziennym i pracy zawodowej. Organizacja stanowiska pracy człowieka w pozycji stojącej Organizacja stanowiska pracy człowieka w pozycji siedzącej Ręczne prace transportowe	Justyna Pajor
Pracownia Fryzjerska	4	8	Wykonywanie pasemek na czepku foliowym. Ćwiczenia w wykonywaniu pasemek na czepku foliowym. Wykonywanie pasemek na folii aluminiowej. Ćwiczenia w wykonywaniu pasemek na folii aluminiowej Praca z paletą kolorystyczną. Ochrona odzieży i skóry klienta i pracownika. Dobieranie właściwej farby. Ćwiczenia w dobieraniu właściwej farby.	Justyna Pajor
Chemia	1	4	1.Mol i liczba Avogadra-lekcja ćwiczeniowa z programem „Teams-M. Office”. 2.Masa cząsteczkowa i molowa związków chemicznych. Objętość molowa gazów. 3.Masa cząsteczkowa-obliczenia. 4.Prawo stałości składu.Wzór empiryczny i rzeczywisty związku chemicznego.	Marzena Kowalczyk
Biologia	1	4	1.Kierunki przemian metabolicznych. 2.Budowa i działanie enzymów. 3.Regulacja aktywności enzymów. 4.Oddychanie komórkowe.Oddychanie tlenowe.	Marzena Kowalczyk

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.