

**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
1bT	język polski	3	6	Pieśni i Treny Jana Kochanowskiego	Iwona Dźwiewga
	język francuski	2	1	MATERIAŁ KOMUNIKACYJNY: - proponowanie o reagowanie na składane propozycje -przyjmowanie lub odrzucanie propozycji MATERIAŁ LEKSYKALNY: -żywienie i żywność - styl życia - liczebniki MATERIAŁ GRAMATYCZNY: - rodzajniki określone i rodzajniki nieokreślone - czasownik modalny: vouloir - zwrot il y a - przysłowki: très, beaucoup de MATERIAŁ KULTUROWY: - sytuacje formalne i nieformalne - żywność wywodząca się z Francji i z innych części świata - typowe dania krajów francuskojęzycznych - mówienie o preferencjach żywieniowych - składanie i przyjmowanie zamówień w restauracji - zwyczaje związane z barem i restauracją (np. dawanie napiwków) - menu dnia - odgrywanie ról podczas wizyty w restauracji	J.Ligas
	geografia	1	2	1. Lodowce górskie i lądolody. Utrwalenie wiadomości z działu: hydrosfera. 2. Budowa wnętrza Ziemi. Skąły.	Adriana Sieńkowska
	matematyka	3	5	1.Dziedzina funkcji, wyznaczanie dziedziny funkcji 2.Szkicowanie wykresu funkcji - ćwiczenia 3.Szkicowanie wykresu funkcji - doskonalenie umiejętności 4.Wyznaczanie miejsc zerowych funkcji 5.Monotoniczność funkcji - wprowadzenie	Anna Kubalka
	technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	4	2	Treści nauczania z działu mąka, kasze, ciasta zarabiane na stolnicy, ciasta zarabiane w naczyniu, zupy i sosy gorące,	A. Gorzawska
	wyposażenie zakładów gastronomicznych	2	1	Treści dotyczące działu o <i>urządzeniach z obróbki wstępnej surowców</i>	A. Gorzawska
	fizyka	1	1	Zasada zachowania energii mechanicznej. Energia sprężystości. Energia mechaniczna w sporcie. Podstawa programowa: II.10, IV.1	A. Niedobecka
	procesy technologiczne w gastronomii	5	4	1. Zastosowanie mleka słodkiego i śmietanki w produkcji potraw. 2. Metody i techniki sporządzania potraw z mleka słodkiego i śmietanki. 3. Zastosowanie mlecznych napojów fermentowanych i śmietany w produkcji potraw. 4. Metody i techniki sporządzania mlecznych napojów fermentowanych i śmietany.	A. Szwamberg
	zajęcia z wychowawcą	1	1	1. Zasady skutecznego uczenia się i powtarzania	A. Kubalka
	wychowanie fizyczne	3	3	RTM-Nauka podstawowego kroku poloneza. RTM-Samodzielne opracowanie układu tanecznego do muzyki. RTM – Aerobik , zumba – podstawowe kroki do muzyki	A. Winkler
	plastyka	2	2	Sztuka najbliższej nas Sztuka najbliższej nas-ćwiczenia	B.Hajdecka
	język angielski	3	4	1. Weather – słownictwo dotyczące pogody. 2. Easter is coming - ćwiczenia leksykalne związane z Wielkanocą. 3. Comparatives – stopień wyższy przymiotników. 4. Gliders in the storm – czytanie ze zrozumieniem, słownictwo.	BARBARA URBĄNCZYK-MAZIAREK

techniki fryzjerskie	4	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Powstawanie naturalnego koloru włosów. 2. Systematyka koloru włosów-ćwiczenia. 3. Analiza kolorystyczna. Typ urody. 4. Typ urody-pani wiosna. 	Celina Lipp-Zieleźny
historia	2	4	<p>II wojna światowa poza Europą. III Rzesza od powstania do upadku. Zakończenie i skutki II wojny światowej. Podsumowanie dzieła II wojna światowa</p>	D.Kuchta
edukacja dla bezpieczeństwa	1	1	1.Siły Zbrojne Rzeczypospolitej Polskiej.	D.Timler
procesy technologiczne w gastronomii	5	4	<p>Zastosowanie mleka słodkiego i śmietanki w produkcji potraw. Metody i techniki sporządzania potraw z mleka słodkiego i śmietanki. Zastosowanie mlecznych napojów fermentowanych i śmietany w produkcji potraw. Metody i techniki sporządzania potraw z mlecznych napojów fermentowanych i śmietany.</p>	J.Cebula
informatyka p1	1	2*0,5 = 1	<p>Klatki do komputera, czyli jak transmitować strumieniowo Tego tu nie było, czyli poprawiamy rzeczywistość na fotografiach</p>	J.Kobylanka
informatyka p2	1	2*0,5 = 1	<p>Szturmowiec w chmurze, czyli poprawiamy zdjęcia w edytorze grafiki rastrowej Tego tu nie było, czyli poprawiamy rzeczywistość na fotografiach</p>	J.Kobylanka
bhp2/3	1	3	<ol style="list-style-type: none"> 1)Czynniki chemiczne w środowisku pracy. 2) Pyły w środowisku pracy. 3) Stres w środowisku pracy. 	J.Pajor
pracownia fryzjerska	4	4	<ol style="list-style-type: none"> 1)Wykonywanie plecionek. 2)ćwiczenia w czesaniu plecionek. 3)Czesanie dowolnych koków. 4)ćwiczenia w czesaniu dowolnych koków. 	J.Pajor
chemia	1	3	<ol style="list-style-type: none"> 1.Sole-budowa i właściwości. 2.Sole-pisanie wzorów sumarycznych i strukturalnych. 3.Hydraty-budowa i właściwości. 	M.Kowalczyk
biologia	1	3	<ol style="list-style-type: none"> 1.Składniki cytoplazmy. 2. Znaczenie mitozy,mejozy i apoptozy. 3.Cykl komórkowy. 	M.Kolwaczyk
język angielski	3	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gliders in the storm - czytanie ze zrozumieniem, słownictwo. 2. Presentation - strategia mówienia. 3. Aninternet forum post - pisanie bloga internetowego. 4. Workbookcompletion - ćwiczenia utrwalające. 	M.Stańczyk
wychowanie fizyczne	3	3	<p>RTM-Nauka podstawowego kroku i figur walca angielskiego. B-Zasady ergonomicznej organizacji stanowiska pracy. Poznajemy technikę marszu Nordic Walking</p>	Sylwia Rończak