Wykaz treści nauczania w oddziale
z edukacji przedmiotowych
w okresie od 27kwietnia 2020 r. do 24maja 2020 r.

klasa	Przedmiot	Liczba godzin w tygodniu wg rozkładu zajęć wg planu nauczania	Planowanałączna liczba godzin od 27.04.do 24.05.2020 *wg nowego planu*	Treści nauczania	Nauczyciel
3bT	Język polski	3	8	Grupy poetyckie międzywojnia – podsumowanie wiadomości; Wielki samotnik – poezja B.Leśmiana Powrót w krainę dzieciństwa – „Sklepy cynamonowe B.Schulza”. Czemu służy styl artystyczny w tekstach kultury – ćwiczenie maturalne; praca z tekstem „Sklepów cynamonowych”	Iwona Dźwięga
	Język angielski	2	8	Passive with Present and Past Simple – strona bierna czasu teraźniejszegio i przeszłego. Grammar builder – ćwiczenia gramatyczne dotyczące strony biernej. Intentions of speaker – strategia słuchania. The passive with Present Perfect and Future Simple – strona bierna czasu przeszło teraźniejszego oraz przyszłego. Verb + preposition – ćwiczenia słowotwórcze. Great inventions – czytanie ze zrozumieniem, słownictwo. Guided conversation – strategia mówienia. An internet forum post – pisanie posta na forum internetowym.	Barbara Urbańczyk-Maziarek
	Język angielski zawodowy	1	4	Kształtowanie umiejetnosci czytania ze zrozumieniem- Time manangament. Ćwiczenia leksyjkalne. Applying for a job kształtowanie umiejętności czytania ze zrozumieniem. Rozwijanie i utrwalanie slownictwa zwiazanego z pracą- ćwiczenia leksykalne. Email fro the employee to the manager. Ćwiczenia w pisaniu krótkiej formy użytkowej. An employee profile. Kształtowanie umiejetności pracy ze słuchu i pisania.	Marzena Nocuń
	Język francuski	2	4	Les negations – przeczenia. Souvenirs d’ecole – użycie czasów przeszłych. CV – ćwiczenia w pisaniu CV. A mi – temps – utrwalenie słownictwa dot. życia zawodowego.	Renata Wieczorek
	Matematyka	3	4	Reguła mnożenia – rachunek prawdopodobieństawa. Reguła dodawania – rachunek prawdopodobieństwa. Klasyczna definicja prawdopodobieństwa.	Bożena Długosz
	Religia	2	4	Sens odpoczynku i świętowania Role społeczne kobiety i mężczyzny Czy w internecie wszystko wolno? Dlaczego media katolickie?	Adam Rojek
	Wychowanie fizyczne	3	8	G - Test Denisiuka – próba zwinności. G - Samodzielny układ ćwiczeń wolnych. G - Piramidy wieloosobowe. PK - Doskonalenie rzutów do kosza sytuacyjnych. PK - Zasłona, ścięcie, minięcie, obiegnięcie – wyjście na pozycje. PK - Atak indywidualny 1x1. PK - Prowadzenie piłki trójkami ze zmianą pasów działania. PK - Atak pozycyjny przy obronie „każdy swego”.	Bartłomiej Wyrozumski
	Historia	2	4	Powtórzenie wiadomości – oświecenie Powstanie USA Wielka Rewolucja Francuska	Katarzyna Wronka
	Zajęcia z wychowawcą	1	4	Zdalne nauczanie - jak sobie radzę. Moda na dopalacze - o groźnych skutkach zażywania substancji psychoaktywnych. Bezpieczeństwo w Internecie, odpowiedzialne korzystanie z mediów społecznościowych. Tolerancja, jej znaczenie i granice.	Agnieszka Szwamberg
	Geografia rozszerzona	2	8	Migracje na świecie. Zróżnicowanie rasowe i narodowościowe ludności. Zróżnicowanie religijne i kulturowe ludności. Struktura zawodowa ludności świata. Bezrobocie na świecie.	Adriana Sieńkowska

				Geograficzne uwarunkowania stanu zdrowia ludności świata. Osadnictwo wiejskie i miejskie. Urbanizacja na świecie.	
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	2	7	Powtórzenie wiadomości - napoje alkoholowe. Zasady podawania napojów alkoholowych. Charakterystyka napojów mieszanych. Charakterystyka napojów typu short drinks, long drinks i soft drink. Charakterystyka kuchni polskiej. Charakterystyka kuchni regionalnych. Kuchnia kaszubska i podlaska, warmińsko-mazurska Charakterystyka kuchni mazowieckiej, kujawskiej, wielkopolskiej, śląskiej i góralskiej.	Agnieszka Szwamberg
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	2	4	Powtórzenie wiadomości z norm. Etapy procesu produkcyjnego. Określenie etapów produkcji. Planowanie produkcji gastronomicznej. Opracowanie zapotrzebowania surowcowego na podstawie zamówienia i receptury.	Agnieszka Szwamberg
	Zasady żywienia	1	4	Powtórzenie wiadomości - przemiana materii. Czynniki decydujące o wartości energetycznej żywności. Sposoby określania wartości energetycznej żywności. Obliczanie wartości energetycznej produktów i potraw.	Agnieszka Szwamberg
	Organizacja produkcji gastronomicznej	1	4	Rodzaje kart menu. Zasady tworzenia kart menu. Rodzaje przyjęć okolicznościowych. Charakterystyka przyjęć okolicznościowych.	Agnieszka Gorzawska
	Obsługa klientów w gastronomii	2	4	Sprawdzian wiadomości - systemy obsługi Metody obsługi - serwis niemiecki Metody obsługi - serwis francuski Metody obsługi - serwis angielski	Jolanta Cebula
	Usługi gastronomiczne	2	4	Procedury rozpatrywania reklamacji gości Sprawdzian wiadomości z przebiegu obsługi gości Rodzaje przyjęć okolicznościowych. Charakterystyka przyjęć pod kątem ich planowania, organizowania i realizacji Przyjmowanie zleceń na organizację przyjęć okolicznościowych	Jolanta Cebula
	Procesy technologiczne w gastronomii	5	6	Obróbka wstępna surowców na potrawy kuchni kujawskiej i wielkopolskiej. Sporządzanie potraw kuchni kujawskiej i wielkopolskiej z wykorzystaniem metod i technik sporządzania potraw. Przestrzeganie zasad bhp. Obróbka wstępna surowców na potrawy kuchni podlaskiej i mazowieckiej. Sporządzanie potraw kuchni podlaskiej i mazowieckiej z wykorzystaniem metod i technik sporządzania potraw. Przestrzeganie zasad bhp. Obróbka wstępna surowców na potrawy kuchni śląskiej. Sporządzanie potraw kuchni śląskiej z wykorzystaniem metod i technik sporządzania potraw. Przestrzeganie zasad bhp.	Jolanta Cebula

Planowane działania wychowawcy:

Stały kontakt telefoniczny i poprzez dziennik elektroniczny z uczniami i rodzicami (w razie konieczności). Sprawy bieżące, rozwiązywanie problemów, frekwencja, oceny, odpowiadanie na pytania.