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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **klasa** | **Przedmiot** | **Liczba godzin**  **w tygodniu wg rozkładu zajęć**  **wg planu nauczania** | **Planowanałączna liczba godzin od 15.04.do 24.04.2020**  ***wg nowego planu*** | **Treści nauczania** | **Nauczyciel** |
| ***3bT*** | Język Polski | 3 | 3 | Grupy poetyckie międzywojnia, - futuryzm, Awangarda Lubelska. | Iwona Dźwięga |
| Język angielski | 2 | 4 | 1. Revision of unit 8 – powtórzenie wiadomości z działu 8 słownictwo i gramatyka.  2. Gadgets – słownictwo dotyczące gadżetów.  3. Zero conditional – tryb warunkowy zerowy.  4. The passive with Present and Past Simple – strona bierna czasu teraźniejszego i  przeszłego. | Barbara Urbańczyk-Maziarek |
| Język angielski zawodowy | 1 | 2 | 1.How to succeed in business? Wyrażanie opinii.  2.Hotel safety reading comprehensin and vocabulary development. Słownictwo. Praca z tekstem. | Marzena Nocuń |
| Język francuski | 2 | 2 | Au chomage – słownictwo związane z życiem zawodowym.  Travailler ou etudier? – argumenter – uzasdnić swój wybór. | Renata Wieczorek |
| Matematyka | 3 | 1 | Symetria względem początku układu współrzędnych. | Bożena Długosz |
| Religia | 2 | 1 | Wielkanoc – skąd wiemy, że zmartywchwstał? | Adam Rojek |
| Wychowanie fizyczne | 3 | 2 | G – leżenie przewrotne i przerzutne.  G – ćwiczenia wzmacniające mięśnie grzbietu. | Bartłomiej Wyrozumski |
| Geografia | 2 | 2 | Liczba ludności świata, a rozwój demograficzny.  Zróżnicowanie demograficzne społeczeństw. Rozmieszczenie ludności na Ziemi | Adriana Sieńkowska |
| Historia | 2 | 1 | Rzeczpospolita w pierwszej poł XVIII w | Katarzyna Wronka |
| Zajęcia z wychowawcą | 1 | 2 | Zachowanie przy stole.  Wpływ alkoholu i nikotyny na człowieka. | Agnieszka Szwamberg |
| Organizacja produkcji gastronomicznej | 1 | 2 | Ocena sporządzanych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilosciowym. Postępowanie z odpadami w zakladzie gastronomicznym. | Agnieszka Gorzawska |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | 2 | 3 | Charakterystyka i podział win.  Proces produkcji win. Miody pitne.  Charakterystyka i produkcja piwa. | Agnieszka Szwamberg |
| Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | 2 | 2 | Wykorzystanie norm żywienia - ćwiczenia.  Stan odżywienia. Kontrola masy ciała. | Agnieszka Szwamberg |
| Zasady żywienia | 1 | 1 | Charakterystyka wartości energetycznej żywności. | Agnieszka Szwamberg |
| Obsługa klientów w gastronomii | 2 | 2 | Kolejność podawania potraw i napojów  Kierunki i kolejność obsługi | Jolanta Cebula |
| Usługi gastronomiczne | 2 | 2 | Postępowanie kelnera w sytuacjach konfliktowych  Prawa gości w restauracji. Przyczyny reklamacji usług gastronomicznych | Jolanta Cebula |
| Procesy technologiczne w gastronomii | 5 | 4 | Obróbka wstępna surowców na potrawy kuchni małopolskiej i góralskiej.  Sporządzanie potraw kuchni małopolskiej i góralskiej z wykorzystaniem metod i technik sporządzania potraw. Przestrzeganie zasad bhp.  Obróbka wstępna surowców na potrawy kuchni kaszubskiej i warmińsko-mazurskiej.  Sporządzanie potraw kuchni kaszubskiej i warmińsko-mazurskiej 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).*