

**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
3bT	religia	2	1	Bądź z namii w sieci - różaniec	Adam Rojek
	język polski	3	4	Grupy poetyckie międzywojnia, poezja Juliana Tuwima	Iwona Dźwięga
	język angielski	3	4	1. Adjectivesuffixes – ćwiczenia słowotwórcze. 2. Jobs for the next 10 years - słuchanie ze zrozumieniem (ćwiczenia). 3. Easteriscoming - ćwiczenia leksykalne związane z Wielkanocą. 4. Vocabularybuilder – ćwiczenia leksykalne z działu 8.	Barabara Urabńczyk - Maziarek
	język francuski	2	1	Le subjonctif – wprowadzenie i użycie.	Renata Wieczorek
	historia	2	3	Powtórzenie wiadomości: Rzeczpospolita w XVII wieku; Oświecenie w Europie Wzrost znaczenia państw ościennych (Rosji, Austrii i Prus)	Katarzyna Wronka
	geografia rozszerzona	2	2	Klasyfikacja państw świata - zmiany na mapie politycznej. Mierniki poziomu rozwoju krajów	Adriana Sieńkowska
	matematyka	3	3	Pole trójkąta i czworokąta. Długość odcinka, środek odcinka. Symetria względem osi układu współrzędnych.	Bożena Długosz
	wychowanie fizyczne	3	3	G - Układ ćwiczeń równoważnych. G - Skoki gimnastyczne przez 5 części skrzyni. G – łączone przewroty w przód i w tył	BartłomiejWyrozumski
	Organizacja produkcji gastronomicznej	1	1	Treści zgodnie z rozkładem materiału – system HACCP, ocena organoleptyczna	Agnieszka Gorzawska
	Usługi dastronomiczne	2	2	Realizacja rachunku – podawanie, płacenie i napiwki Zasady obsługi różnych typów gości oraz specjalnych grup gości	Jolanta Cebula
	Obsługa klientów w gastronomii	2	3	Obsługa kelnerska Samoobsługa z obsługa kelperską Przebieg obsługi gości	Jolanta Cebula
	Procesy technologiczne w gastronomii	5	3	Sporządzanie potraw z diety niskotłuszczowej i niskoenergetycznej. Przestrzeganie zasad obróbki wstępnej, cieplnej i zasad bhp. Obróbka wstępna surowców na potrawy kuchni staropolskiej i polskiej. Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej i polskiej z przestrzeganiem zasad obróbki cieplnej i bhp.	Jolanta Cebula
	Język angielski zawodowy	1	2	1.How to succeed In business? Konstruowanie słownika pojęć zawodowych. 2.Product details - reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.	Marzena Nocuń
	Zajęcia z wychowawcą	1	2	1. Koronawirus w Polsce - czas na zmianę zachowań. 2. Omówienie egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.	Agnieszka Szwamberg
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	2	4	1. Charakterystyka wód mineralnych, napojów gazowanych i niegazowanych. 2. Ogólna charakterystyka napojów alkoholowych. Produkcja spirytusu. 3. Charakterystyka wódek czystych. 4. Podział i charakterystyka wódek gatunkowych.	Agnieszka Szwamberg
Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	2	3	1. Rodzaje norm żywieniowych. 2. Podział ludności na grupy w zależności od potrzeb żywieniowych. 3. Zalecane normy dotyczące energii i spożycia składników odżywczych.	Agnieszka Szwamberg	
Zasady żywienia	1	2	1. Całkowita przemiana materii. Metody oznaczania CPM. 2. Bilans energetyczny.	Agnieszka Szwamberg	