

**Tematyka prac kontrolnych obowiązująca słuchaczy szkół dla dorosłych  
w I sem. roku szkolnego 2011/2012**

**Uzupełniające Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych - kl.I sem. I**

L.p	Przedmiot	Nauczyciel prowadzący	Tematyka prac kontrolnych
1.	Jęz.polski	Aneta Piotrowska	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Na podstawie tragedii „Król Edyp” odpowiedz na pytanie: Jaką prawdę o sobie poznaje Edyp? Wykorzystaj kontekst mityczny.</li> <li>2. Na podstawie interpretacji trenu XI oraz innych utworów Jana Kochanowskiego, odpowiedz na pytanie: Co poeta mówi o pozycji człowieka w świecie? Jaki jest jego stosunek do wartości propagowanych przez humanistów?</li> <li>3. Co na temat natury ludzkiej mówi przedstawiciel epoki oświecenia Ignacy Krasicki? Odpowiadając na pytanie, zinterpretuj satyrę „Pijaństwo”. Zwróć uwagę na sposób prezentacji bohaterów, ich stosunek do nałogu. Przywołaj inne utwory poety.</li> </ol>
2.	Jęz.angielski	Renata Uścińska	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Praca kontrolna nr 1.</li> <li>2. Praca kontrolna nr 2.</li> <li>3. Praca kontrolna nr 3.</li> </ol>
3.	Historia	Adam Świdorski	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przyczyny upadku cesarstwa zachodniorzymskiego w 476 r.</li> <li>2. Na czym polegał uniwersalizm kultury średniowiecza?</li> </ol>
4.	Matematyka	Anna Łapińska	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Praca kontrolna nr 1.</li> <li>2. Praca kontrolna nr 2.</li> <li>3. Praca kontrolna nr 3.</li> </ol>
5.	Fizyka i astronomia	Anna Łapińska	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osiągnięcia naukowe XX wieku w dziedzinie nauk fizycznych.</li> <li>2. Pojęcie ruchu w historii filozofii i w naukach przyrodniczych.</li> <li>3. Charakterystyka oddziaływań występujących w przyrodzie.</li> </ol>
6.	Chemia	Justyna Rudnik	<p><u>Praca kontrolna nr 1</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Omów budowę układu okresowego pierwiastków chemicznych ze względu na grupy i okresy.</li> <li>2. Wymień, jakie dane dotyczące pierwiastków i ich atomów można odczytać z układu okresowego.</li> <li>3. Zapisz atom sodu stosując notację <math>{}^A_ZE</math>. Podaj wartość liczby atomowej, masowej, protonów, elektronów, neutronów i nukleonów dla tego atomu.</li> <li>4. Wyjaśnij pojęcia: elektron, proton, neutron, nukleon, atom, liczba atomowa, liczba masowa, konfiguracja elektronowa pierwiastka.</li> <li>5. Na podstawie układu okresowego pierwiastków, oblicz masę cząsteczkową <math>H_2SO_4</math>.</li> </ol> <p><u>Praca kontrolna nr 2</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyjaśnij pojęcie izotopu i podaj 3 przykłady zastosowania izotopów w różnych dziedzinach nauki i techniki.</li> <li>2. Wymień zagrożenia i korzyści związane z promieniotwórczością (minimum po 2 przykłady).</li> <li>3. Napisz reakcje rozpadu <math>\alpha</math>, <math>\beta^+</math>, <math>\beta^-</math> dla uranu.</li> </ol> <p><u>Praca kontrolna nr 3</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyjaśnij pojęcie elektroujemności pierwiastków. Podaj nazwę i symbol pierwiastka o największej i najmniejszej jej wartości.</li> <li>2. Wymień rodzaje wiązań i oddziaływań międzycząsteczkowych oraz po jednym przykładzie związku o danym wiązaniu.</li> <li>3. Wyjaśnij sposób tworzenia wiązania jonowego w NaCl.</li> <li>4. Wyjaśnij sposób tworzenia wiązania kowalencyjnego spolaryzowanego w HCl.</li> <li>5. Wyjaśnij sposób tworzenia wiązania kowalencyjnego niespolaryzowanego w <math>O_2</math>.</li> </ol>

7.	Biologia	Barbara Sienicka	1. Skład i funkcje krwi. 2. Budowa układu oddechowego. 3. Proces trawienia i wchłaniania składników pokarmowych.
8.	Geografia	Bernadeta Wójcik	1. Zaćmienie Słońca i Księżyca. 2. Rodzaje odwzorowań kartograficznych.
9.	Podstawy przedsiębiorczości	Agnieszka Godlewska	1. Często słyszy się opinie, że wyjazdy młodych osób do pracy za granicą są negatywnym zjawiskiem, które przynosi naszej gospodarce wiele szkód. Jak Twoim zdaniem, na rynek pracy w Polsce oddziałuje emigracja zarobkowa w długookresowej perspektywie. 2. Asertywność jako umiejętność kulturalnego mówienia „nie” oraz sposób na poprawę własnej samooceny i kontaktów z innymi ludźmi. 3. Wymiana gospodarcza z zagranicą i integracja z Unią Europejską oraz ich znaczenie dla Polski.
10.	Technologia informacyjna	Krzysztof Aronowicz	Zaliczenie 1. a) W programie MS Word napisz podanie o pracę i wyślij na adres mailowy podany przez prowadzącego. b) W programie MS Excel utwórz 2 wykresy (słupkowy i liniowy) przedstawiające twoją drogę z domu do pracy i z pracy do domu – całość wyślij na adres mailowy podany przez nauczyciela. Zaliczenie 2 . Wykonaj prezentację w programie MS PPT, prezentacja ma składać się z minimum 10 slajdów, zastosuj efekty przejść slajdów i animacji niestandardowej. Zaliczenie 3 . Umiejętność obsługi komputera klasy PC, znajomość podstawowych poleceń i zasad systemu Windows, praca z katalogami i plikami, obsługa komputera z poziomu panelu sterowania.

### **Uzupełniające Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych - kl.II sem. III**

L.p	Przedmiot	Nauczyciel prowadzący	Tematyka prac kontrolnych
1.	Jęz.polski	Aneta Piotrowska	1. Stanisław Wokulski – „człowiek epoki przejściowej”. Przedstaw temat , analizując podany fragment „Lalki” Bolesława Prusa oraz uwzględniając kontekst całej powieści. 2. Kłótnia u Borynów. Zanalizuj podany fragment „Chłopów” Władysława Reymonta i scharakteryzuj występujące w nim postaci. Na podstawie fragmentu i I tomu powieści określ przyczyny kłótni i źródła dramatyczności sceny. 3. Na podstawie podanych fragmentów utworu Henryka Sienkiewicza „Potop” , scharakteryzuj rozmówców. Wykorzystując znajomość powieści , określ, jak obie rozmowy wpłynęły na decyzje Kmicica?
2.	Jęz.angielski	Renata Uścińska	1. Praca kontrolna nr 1. 2. Praca kontrolna nr 2. 3. Praca kontrolna nr 3.
3.	Historia	Adam Świdorski	1. Przyczyny wybuchu I wojny światowej. 2. Sytuacja gospodarcza i polityczna ludności polskiej w XIX wieku w zaborze austriackim, rosyjskim i pruskim.
4.	Matematyka	Anna Łapińska	1. Praca kontrolna nr 1.

			2. Praca kontrolna nr 2. 3. Praca kontrolna nr 3.
5.	Fizyka i astronomia	Anna Łapińska	1. Rozwój poglądów na budowę Wszechświata. 2. Omów wady soczewek. Jakie są przyczyny ich powstawania? 3. Omów zjawiska przemawiające za falową naturą światła.
6.	Chemia	Justyna Rudnik	<u>Praca kontrolna nr 1</u>  1. Wymień wzory stosowane dla związków organicznych. Wyjaśnij o czym informują na przykładach. 2. Wyjaśnij podobieństwa i różnice między alkanami, alkenami i alkinami dotyczące nazw i budowy. 3. Dokończ reakcje: $\text{CH}_4 + \text{Cl}_2 \rightarrow$ $\text{C}_2\text{H}_4 + \text{H}_2\text{O} \rightarrow$ $\text{C}_2\text{H}_2 + \text{H}_2 \rightarrow$ $\text{C}_6\text{H}_6 + \text{HNO}_3 \rightarrow$ 4. Wyjaśnij pojęcia: szereg homologiczny, spalanie całkowite, reakcja addycji, alkany. 5. Dla trzech wybranych węglowodorów podaj zastosowania. <u>Praca kontrolna nr 2</u> Podaj po trzy zastosowania następujących jednofunkcyjnych pochodnych węglowodorów: metanol, etanol, glikol, gliceryna, formaldehyd, aceton, kwas octowy. <u>Praca kontrolna nr 3</u>  1. Podaj definicję mydeł, opisz ich podział oraz właściwości. 2. Wyjaśnij na czym polega mechanizm mycia i prania. 3. Czym jest reakcja estryfikacji. Napisz równanie reakcji estryfikacji, w której powstanie mrówczan etylu. 4. Opisz właściwości i znaczenie biologiczne tłuszczów. 5. Wymień po 2 zastosowania metyloaminy oraz aniliny.
7.	Biologia	Barbara Sienicka	1. Narząd wzroku – budowa i funkcje. 2. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych. 3. Proces replikacji DNA.
8.	Geografia	Bernadeta Wójcik	1. Typy wybrzeży morskich. 2. Budowa geologiczna Polski.
9.	Geografia- poziom rozsz.	Bernadeta Wójcik	1. Główne religie świata. 2. Odnawialne źródła energii.
10.	Matematyka- poziom rozsz.	Anna Łapińska	1. Praca kontrolna nr 1. 2. Praca kontrolna nr 2. 3. Praca kontrolna nr 3.

### Technikum Uzupełniające dla Dorosłych –technik technologii żywności kl. III sem.V

L.p	Przedmiot	Nauczyciel prowadzący	Tematyka prac kontrolnych
1.	Jęz.polski	A. Piotrowska	1. Zanalizuj przedstawioną poniżej scenę i objaśnij, na czym polega jej dramaturgia oraz kluczowy charakter w powieści „Granica” Zofii Nałkowskiej? 2. Rozczarowania i nadzieje. Analizując podany fragment i wykorzystując kontekst całej powieści, przedstaw obraz rodzącej się niepodległej Polski ukazany w „Przedwiośniu” S. Żeromskiego.

			3. Czym jest odbiór dzieła sztuki? Przedstaw przeżycia estetyczne Judyma i Joasi, analizując podane fragmenty i odnosząc je do całej powieści.
2.	Jęz. rosyjski	T. Sezneva	1. Praca kontrolna nr 1. 2. Praca kontrolna nr 2. 3. Praca kontrolna nr 3.
3.	Historia	A. Świdorski	1. Przyczyny wybuchu I wojny światowej 2. Sytuacja gospodarcza i polityczna ludności polskiej w XIX wieku w zaborze austriackim, rosyjskim i pruskim.
4.	Wos	A. Świdorski	1. Plusy i minusy członkostwa Polski w UE. 2. Zasady wyboru i kompetencje Prezydenta RP.
5.	Matematyka	A. Łapińska	1. Praca kontrolna nr 1. 2. Praca kontrolna nr 2. 3. Praca kontrolna nr 3.
6.	Biologia	B. Sienicka	1. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych. 2. Proces transkrypcji. 3. Mutacje i ich rodzaje.
7.	Geografia	B. Wójcik	1. Budująca i niszcząca działalność wiatru. 2. Parki Narodowe w Polsce.
8.	Matematyka – poziom rozsz.	A. Łapińska	1. Praca kontrolna nr 1. 2. Praca kontrolna nr 2. 3. Praca kontrolna nr 3.
9.	Technologia żywności	J. Tomkielski	1. Zabiegi pielęgnacyjne podczas leżakowania wina, z uwzględnieniem wad i chorób wina. 2. Charakterystyka produkcji konserwy - gulasz angielski. 3. Technologia uboju i obróbki poubojowej drobiu rzeźnego.
10.	Analiza żywności	J. Tomkielski	1. Oznaczanie twardości wody. 2. Rodzaje i metody badań olejów jadalnych oraz margaryn. 3. Ocena sensoryczna owoców, warzyw i przetworów.
11.	Działalność przedsiębiorstwa spożywczego	A. Godlewska	1. Wymień i scharakteryzuj korzyści i zagrożenia dla przetwórstwa spożywczego w Polsce wynikające z integracji z Unią Europejską. 2. Handel zagraniczny produktami przetwórstwa spożywczego. Omów możliwości, jakie występują w handlu zagranicznym produktami przetwórstwa spożywczego. 3. Otoczenie przedsiębiorstwa spożywczego. Na podstawie wybranego przedsiębiorstwa spożywczego dokonaj analizy wpływu otoczenia bliższego na jego działalność
12.	Zajęcia praktyczne	J. Tomkielski	<p><i>W zakładzie przetwórstwa mięsnego „Baleron S. A.” produkuje się konserwy mięsne pasteryzowane i sterylizowane. Znanym wyrobem jest szynka konserwowa pasteryzowana „Krakus” w elastycznym opakowaniu z folii wielowarstwowej. Klient złożył zamówienie na produkcję 2,5 t szynki „Krakus” w opakowaniach po 3kg.</i></p> <p><b>Na podstawie opisu procesu produkcji szynki, receptury na szynkę, wykonaj projekty prac:</b></p> <p>1. Wykaz ilościowy surowców, dodatków i materiałów pomocniczych potrzebnych do wyprodukowania 1600kg szynki „Krakus”.</p> <p>2. Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do realizacji zaplanowanej produkcji z uwzględnieniem kolejności ich zastosowania .</p> <p>3. Schemat blokowy produkcji szynki „Krakus” z uwzględnieniem parametrów procesów technologicznych i zaznaczeniem krytycznych punktów kontroli (CCP)</p> <p><b>Opis procesu produkcji szynki konserwowej „Krakus”</b></p>

Proces produkcji szynki konserwowej „Krakus” rozpoczyna się od przygotowania surowca szynkowego. Wychłodzone do temperatury 2-4°C szynki wieprzowe, pozbawione kości, skóry, okrywy tłuszczowej, ścięgien, powięzi, błon i innych elementów nie nadających się do produkcji ze względu na stwierdzone wady np. zaparzenie, przekrwienia, osłabienie konsystencji, itp., selekcjonuje się na mięśnie ciemne i jasne. Przygotowany w ten sposób surowiec po zważeniu na wadze uchyłnej przekazywany jest do peklowania. Peklowanie wykonuje się metodą nastrzykową z wykorzystaniem nastrzykiwarki o 120 igłach. Do peklowania używa się solanki o temperaturze 2 - 4°C. Solankę sporządza się w mieszalniku solanki, dzięki czemu zagwarantowane są właściwe proporcje składników oraz dokładne ich wymieszanie. Po nastrzyknięciu partie surowca szynkowego waży się ponownie w celu sprawdzenia prawidłowości nastrzyku. Nastrzyknięte mięso podaje się masowaniu w masownicy próżniowej. Masowanie przeprowadza się w 12 cyklach po 4 minuty z 30 minutową przerwą między masowaniami. Ostatnie masowanie przeprowadza się na 12 godzin przed pakowaniem szynki w folię. Czas od momentu nastrzykiwania do momentu pakowania, nie może być krótszy niż 12h i nie dłuższy niż 48h. Pakowanie szynek w folie wielowarstwową w zakładzie „Baleron S.A.” odbywa się w rolowej maszynie do pakowania próżniowego firmy Crovac. Do pakowania wykorzystuje się 2 folie: folię dolną – formowaną, która spełnia rolę puszkę i folię górną – nie formowaną, która spełnia rolę wieczka. Po uruchomieniu urządzenia, folia dolna w komorach o odpowiedniej wielkości ulega tłoczeniu i formowaniu. Do wytłoczonej folii wkłada się przygotowane szynki, poddaje się odpowietrzeniu i zamknięciu przez zgrzanie z folią górną. W czasie zgrzewania folii następuje automatyczne wytłoczenie kodu na szwie spawu folii, tj. zaszyfrowanych danych o produkcji. Szynki w pojemnikach foliowych wkłada się do form metalowych, wytłoczoną warstwą folii w dół. Formy zamyka się wiekiem przy użyciu prasy półautomatycznej. Zamknięte formy metalowe układa się w koszu autoklawu, zalewa wodą o temp. 40° C i poddaje się pasteryzacji. Czas pasteryzacji liczy się od momentu, kiedy temperatura wody osiągnie 72 °C, czas pasteryzacji w tej temperaturze wynosi 160 minut.

Po tym czasie kosz z konserwami wstawia się do zbiornika do studzenia konserw i poddaje się studzeniu w bieżącej wodzie o temp. 15° C w czasie 180 minut. Temperatura zawartości konserw obniża się wówczas do ok. 30 °C. Po wyjęciu z form metalowych wystudzonych bloków skrzynki, układa się je na regałach w magazynach chłodniczych i prowadzi się dochładzanie w temp. 2 – 4 °C w ciągu 72 godzin. Po tym czasie opakowania czyści się ręcznie i za pomocą przenośnika taśmowego podaje się do etykieciarki automatycznej, po czym zaopatrzone w etykiety konserwy układa się ręcznie w pojemnikach z tworzywa sztucznego i przekazuje do magazynu, gdzie wyrób może być przechowywany. Trwałość szynki „Krakus” wynosi do 6 miesięcy pod warunkiem przechowywania w temp. 0 – 6° C.

#### **Receptura na szynkę konserwową pasteryzowaną „Krakus”**

Zużycie surowców na 100kg konserwy:

- szynka wieprzowa bez kości, skóry, tłuszczu	90 kg
- solanka	10 kg
<b>Razem</b>	<b>100 kg konserwy</b>

Skład solanki:

- woda zdatna do picia	65kg
- sól kuchenna	15,20kg

			- <i>glukoza</i> <span style="float: right;">15,30kg</span>
			- <i>wielofosforany</i> <span style="float: right;">3,90kg</span>
			- <i>askorbinian sodu</i> <span style="float: right;">0,40kg</span>
			- <u><i>azotyn sodu</i></u> <span style="float: right;"><u>0,20kg</u></span>
			<i>Razem :</i> <span style="float: right;">100kg solanki</span>
			<i>Zużycie materiałów pomocniczych na 100kg konserwy:</i>
			- <i>folia wielowarstwowa dolna (grubość: 220 mikrometrów)</i> <span style="float: right;">10m</span>
			- <i>folia wielowarstwowa górna (grubość: 120 mikrometrów)</i> <span style="float: right;">10m</span>
			- <i>pojemnika z tworzywa sztucznego</i> <span style="float: right;">5 sztuk</span>
			<i>Uwagi końcowe:</i>
			<i>Pracę wykonaj w formacie A4, zostawiając z prawej strony margines 4cm.</i>

## Szkoła Policealna dla Dorosłych –technik agrobiznesu

### kl. I sem.I

L.p	Przedmiot	Nauczyciel prowadzący	Tematyka prac kontrolnych
1.	Produkcja i pozyskiwanie surowców żywnościowych	Adam Świdorski	<ol style="list-style-type: none"> <li>Znaczenie rolnictwa w gospodarce narodowej.</li> <li>Przyczyny i skutki zakwaszania gleb.</li> </ol>
2.	Podstawy przetwórstwa spożywczego	Jerzy Tomkielski	<ol style="list-style-type: none"> <li>Klasyfikacja surowców żywnościowych, charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego.</li> <li>Procesy dyfuzyjne w przetwórstwie spożywczym .</li> <li>Proces suszenia jako metoda utrwalania żywności.</li> </ol>
3.	Podstawy ekonomii	Agnieszka Godlewska	<ol style="list-style-type: none"> <li>Na podstawie twojego regionu omów, jak sytuacja na rynku czynników wytwórczych ( pracy, kapitału i ziemi) wpływa na sytuację dochodową i majątkową gospodarstw domowych.</li> <li>Do jakich konsekwencji społeczno – gospodarczych może doprowadzić kontynuacja obecnych tendencji zmian klimatu Ziemi? Co zrobić, aby zapobiec ich katastrofalnym następstwom.?</li> <li>Przyczyny i skutki bezrobocia oraz sposoby ich zwalczania na podstawie wybranego regionu Polski.</li> </ol>
4.	Elementy rachunkowości	Agnieszka Godlewska	<ol style="list-style-type: none"> <li>Praca kontrolna nr 1.</li> <li>Praca kontrolna nr 2.</li> <li>Praca kontrolna nr 3.</li> </ol>
5.	Wybrane zagadnienia prawne	Agnieszka Godlewska	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wybierz dowolny numer Dziennika Ustaw RP. Wyszukaj w nim 3 dowolne akty normatywne, zapoznaj się z ich budową i wskaż ich elementy oraz omów je.</li> <li>Umowa jako źródło stosunków zobowiązaniowych.</li> <li>Dziedziczenie ustawowe a dziedziczenie testamentowe – charakterystyka, podobieństwa i różnice.</li> </ol>
6.	Technika biurowa i komputerowa	Krzysztof Aronowicz	<p>Zaliczenie - 1</p> <p>a) W programie MS Word napisz podanie o pracę i CV.</p> <p>b)W programie MS Excel utwórz 2 wykresy (słupkowy i liniowy) przedstawiające twoją drogę z domu do pracy i z pracy do domu – całość wyślij na adres mailowy podany przez nauczyciela.</p> <p>Zaliczenie – 2</p> <p>Zasady sporządzania pism typowych: protokoły, zaproszenia, zaświadczenia,</p>

			<p>upoważnienia, notatki, pisma przewodnie – słuchacz wykonuje powyższe pisma według kryteriów podanych przez nauczyciela.</p> <p>Zaliczenie – 3</p> <p>Umiejętność obsługi komputera klasy PC, znajomość podstawowych poleceń i zasad systemu Windows, praca z katalogami i plikami, obsługa technicznych środków pracy biurowej.</p>
7.	Przepisy ruchu drogowego	Agnieszka Piętka	<p><b>Zaliczenie I</b></p> <p>Słuchacz otrzymuje zestaw 18 pytań testowych. Czas na rozwiązanie – 25 minut.</p> <p><b>Zaliczenie II</b></p> <p>Słuchacz otrzymuje 5 pytań otwartych , na które powinien odpowiedzieć w ciągu 45 minut.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jakie obowiązują zasady poruszania się na autostradzie i drodze ekspresowej?</li> <li>2. W jaki sposób należy wykonać manewr wyprzedzania?</li> <li>3. Jak powinien zachować się kierujący pojazdem zbliżając się do przejścia dla pieszych?</li> <li>4. W jakich miejscach zabrania się zawracania?</li> <li>5. Jak powinien zachować się kierujący pojazdem w razie uczestniczenia w wypadku drogowym?</li> </ol>
8.	Wybrane zagadnienia z psychologii społecznej	Anna Bober	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wpływ stresu na aktywność zawodową osoby. Skuteczne i nieskuteczne techniki radzenia sobie ze stresem oraz ich praktyczne wykorzystanie w zawodzie technik agrobiznesu.</li> <li>2. Czy psychologiczne koncepcje osobowości w ujęciu Freuda, Adlera oraz Masłowa są nadal aktualne? - sposoby praktycznego zastosowania wskazanych teorii osobowości.</li> <li>3. „Jak skutecznie i interesująco przemawiać do innych ludzi?”. Podstawowe zasady wystąpień publicznych i wygłaszania referatów. Sposoby radzenia sobie z tremą.</li> </ol>
9.	Ekonomika agrobiznesu	Agnieszka Godlewska	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produktywność ziemi i wydajność pracy w rolnictwie polskim na tle innych państw Unii Europejskiej.</li> <li>2. Scharakteryzuj rodzaje zachowań rynkowych w gospodarce rynkowej i podaj ich przyczyny oraz skutki.</li> <li>3. Dokonaj szczegółowej charakterystyki instytucji tworzących otoczenie agrobiznesu.</li> </ol>