

L.p.	Przedmiot	temat	Zadania podstawowe	Zadania dodatkowe i rozszerzające	metody pracy, formy realizacji, propozycje od nauczyciela: materiały, karty pracy, , linki, filmy instruktażowe, itp.	kontakt z nauczycielem	Imię i nazwisko nauczyciela
1.							
2.							
3.	technologia gastronomiczna	Jaja konsumpcyjne – powtórzenie materiału	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.211 Notatka w zeszytie lub karta pracy	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film instruktarzowy Ćwiczenia interaktywne	<i>atworkowska@zsckr.pl</i>	Agnieszka Tworkowska
4.	działalność gospodarcza	Otoczenie firmy	Wykonanie ćwiczeń interaktywnych	Sporządzenie analizy SWOT	Platforma edukacyjna MM_FMP filmiki tematyczne (linki do Youtube)	akeпка@zsckr.pl	Aneta Dzierżawska-Kęпка
5.	technologia gastronomiczna	Jaja konsumpcyjne - testy	Rozwiązywanie testów on-line przygotowujących do egzaminu zawodowego	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Testy online – kwalifikacjewzawodz ie.pl Film instruktarzowy Ćwiczenia interaktywne	<i>atworkowska@zsckr.pl</i>	Agnieszka Tworkowska
6. 7. 8. 9. 10.	Zajęcia praktyczne- pracownia gastronomiczn a	Sporządzanie potraw kuchni regionu podhalańskiego (górska i małopolska)	Uczeń zapoznaje się z przepisami w podręczniku. Wykonuje w zeszytie zadanie.	Uczeń rozwiązuje zadania praktyczne pisemnie ze strony www.kwalifikacjewzawodzie.pl	Podręcznik, zeszyt, Internet www.kwalifikacjewzawodzie.pl	<i>dziennik Librus, e-mail, messenger</i>	Karolina Kwaśniak-Słomska, Pikura Mariola

26.03.2020r. klasa III ABG kucharz wychowawca – Janusz Owczarek

L.p.	Przedmiot	temat	Zadania podstawowe	Zadania dodatkowe i rozszerzające	metody pracy, formy realizacji, propozycje od nauczyciela: materiały, karty pracy, linki, filmy instruktażowe, itp.	kontakt z nauczycielem	Imię i nazwisko nauczyciela
1	wf chł	Kształtowanie sprawności ogólnej .	wykonać : 1.rozgrzewkę 2.ćw.rozciągające 3.ćw. wykorzystujące swój ciężar	zapoznać się z wcześniej przesłanymi materiałami	filmy :youtube utrzymać tętno ok 130 przez.10 min	librus e-mail:dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
2	wf chł	Wzmacnianie wybranych grup mięśni.	wykonać : ćw. wzmacniające mięśnie :nóg ,brzucha i grzbietu	zapoznać się z wcześniej przesłanymi materiałami	filmy :youtube utrzymać tętno ok 130 przez 10 min	librus e-mail:dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
3	język polski	Ćwiczenia w czytaniu ze zrozumieniem	Wyszukiwanie w tekście informacji	Samodzielne redagowanie i zapis odpowiedzi i wniosków	Karta pracy	Email ajedraszek@zsckr.pl	Aneta Jędraszek
4	religia						Grzegorz Boras
5	matematyka	Stożek	Obliczanie pole powierzchni całkowitej stożka	Zastosowanie definicji i własności funkcji trygonometrycznych do obliczania pola powierzchni i objętości stożka	Samodzielna praca z podręcznikiem Karta pracy podręcznik https://epodreczniki.pl/ https://www.gov.pl/web/zdalnelekcje	dziennik Librus e-mail: jowczarek@zsc.kr.pl	Janusz Owczarek
6	zajęcia z wychowawcą	Egzamin potwierdzający kwalifikacje	Przebieg egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie		Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie https://cke.gov.pl/	dziennik Librus e-mail: jowczarek@zsc.kr.pl	Janusz Owczarek

7	Wf dz	Stretching- co to jest i jak ćwiczyć?	Informacje na temat stretchingu, czemu służy, co nam daje, jakie przynosi efekty dla organizmu?	Krótką lekcja stretchingu w oparciu o film.	https://www.youtube.com/watchv=TeLIWjwN_8k	Dziennik librus mjaworska@zsckr.pl	Małgorzata Jaworska
	Wf ch	Ćwiczenia do muzyki w stepie	wykonać : 1.rozgrzewkę 2. układ ćw. przy muzyce ok 30 min	zapoznać się z wcześniej przesłanymi materiałami	filmy :youtube utrzymać tętno ok 130 przez.10 min	librus e-mail:dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski

27.03.2020r. klasa III ABG kucharz wychowawca – Janusz Owczarek

L.p.	Przedmiot	temat	Zadania podstawowe	Zadania dodatkowe i rozszerzające	metody pracy, formy realizacji, propozycje od nauczyciela: materiały, karty pracy, linki, filmy instruktażowe, itp.	kontakt z nauczycielem	Imię i nazwisko nauczyciela
1.	zajęcia praktyczne- pracownia gastronomiczna	Potrawy kuchni mazowieckiej	1.Zapoznanie się z krótkimi filmikami kuchni kurpiowskiej, podlaskiej i mazurskiej 2. uzupełnienie tabeli na podstawie podręcznika		Filmiki: https://www.youtube.com/watch?v=J_u0zkFPnZc https://www.youtube.com/watch?v=MvNOhupcY1Y https://www.youtube.com/watch?v=4uE75qyZrcw https://www.youtube.com/watch?v=36YvyfrA2_A karta pracy podręcznik	Dziennik librus e-mail mpikura@zsc.kr.pl messenger	Małgorzata Węglewska Mariola Pikura Katarzyna Rojkowska
2.							
3.							
4.							
5.							