

15.04.2020r. (środa) klasa I AGB wychowawca- Agnieszka Tworkowska

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.	Historia	Ziemie polskie pod okupacją.	Sytuacja Polaków pod okupacją radziecką i niemiecką		Karty pracy	Librus, bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
2.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Sery - charakterystyka	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.203 Notatka w zeszycie lub karta pracy - charakteryzuje typy serów	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
2.	Maszyny rolnicze - Mechanik	Narzędzia i maszyny do uprawy uzupełniające- brony	Wymagania agrotechniczne podział bron	Rozróżnia i potrafi zastosować różne rodzaje bron	Praca z książką Prezentacja	E-mail zratuszny@zsckr.pl	Zbigniew Ratuszny
3.	Wyposażenie techniczne i bhp - Kucharz	Urządzenia do transportu w kuchni	Uczeń zapoznaje się z tematem w podręczniku i sporządzić notatkę do zeszytu.	Wyszukaj w internecie różne rodzaje wózków kuchennych. Wypisz ich nazwy i zastosowanie.	Praca z podręcznikiem, internet	Librus, k.slomowska@zsckr.pl messenger	Karolina Kwaśniak-Słomowska
3.	Podstawy	Rośliny okopowe	Określanie	Określanie miejsca w	Materiał wysłany		Arkadiusz

	rolnictwa - Mechanik		wymagań roślin okopowych. Rozpoznawanie poszczególnych gatunków	płodozmianie. Technologia uprawy. Ważniejsze agrofagi okopowych.	<i>e-mailem:</i> prezentacja, karta pracy, link do „Skróconych normatywów produkcji rolnej”.	abielecki@zsckr.pl	Bielecki
4.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji potraw	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.205 Notatka w zeszycie lub karta pracy - wskazuje zastosowanie mleka i jego przetworów w produkcji gastronomicznej	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
4.	Podstawy konstrukcji maszyn - Mechanik	Ogólna charakterystyka napędów i przekładni.	Zapoznanie z podstawowymi cechami użytkowymi przekładni mechanicznych.	Analizowania wzorów dotyczących obliczeń parametrów przekładni.	Samodzielna praca z przesłanymi materiałami, podręcznikiem	Dziennik Librus; e-mail: mmajchrzak@zsckr.pl	Marek Majchrzak
5.	Język polski	Humanistyczna wizja cierpienia (c.d.)	- dostrzega motyw dziecka - określa czas epoki - podaje cechy epoki - nazywa uczucia podm. lir. - dostrzega motyw		Podręcznik, karty pracy	aharbat@zsckr.pl	Agnieszka Harbat

			śmierci - poszukuje odpowiedzi na określenie stanu uczuciowego ojca po stracie dziecka				
6.	Informatyka gr.1	Ćwiczenie z arkusza kalkulacyjnego – Cd. 2	Potrafi wykonać przygotowane ćwiczenia w zakresie podstawowym	Potrafi wykonać ćwiczenia w zakresie średniozaawansowanym i zaawansowanym	Ćwiczenia przesłano w formie filmów instruktażowych	askupinski@zsckr.pl	Adam Skupiński

16.04.2020r. (czwartek)

klasa I AGB

wychowawca – Agnieszka Tworkowska

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 -5	Zajęcia praktyczne - Kucharz	Sporządzanie potraw z serów twarogowych	Zna proces wytwarzania serów twarogowych. Zna właściwości i zastosowanie serów twarogowych. Zna zasady obróbki wstępnej i termicznej serów twarogowych. Potrafi wykonać 1 potrawę z użyciem sera twarogowego	Zna właściwości i zastosowanie serów twarogowych. Potrafi wykonać 2 potrawy z użyciem sera twarogowego. Potrafi samodzielnie dobrać i prawidłowo wykorzystać sprzęt i urządzenia do produkcji wybranych potraw.	Filmy instruktażowe, podręcznik	askupinski@zsckr.pl	Adam Skupiński
1-6	Zajęcia praktyczne - Mechanik	Przyrządy pomiarowe – suwmiarka.	1. Rodzaje suwmiarek. 2. Budowa suwmiarki uniwersalnej. 3. Sposób odczytywania wyniku pomiaru.		1. Praca na przygotowanych i przesłanych przez nauczyciela materiałach (opisy, rysunki), 2. Opracowanie karty pracy.	Dziennik Librus, e-mail rlacwik@zsckr.pl	Radosław Łacwik

17.04.2020r. (piątek) klasa I AGB wychowawca – Agnieszka Tworkowska

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.	Biologia	Wpływ rolnictwa na różnorodność biologiczną	<p>Zapoznanie się z z tematem w podręczniku str. 158 - 166 i wykonanie ćw. 1,2,3 str.167, notatka z lekcji.</p> <p>Przedstawienie wpływu współczesnego rolnictwa na różnorodność biologiczną. Opisanie różnorodności biologicznej na poziomie genetycznym i ekosystemowym. Ocena wpływu</p>	<p>Instrukcja do lekcji – zapoznanie się z materiałem źródłowym i wykonanie dodatkowych poleceń.</p> <p>Wyrażanie wniosków i opinii na temat wpływu rolnictwa na różnorodność biologiczną na różnych jej poziomach. Wyrażanie opinii i wniosków na temat żywności ekologicznej oraz rolnictwa ekologicznego.</p>	<p>Praca z podręcznikiem, materiałem źródłowym i filmem edukacyjnym, samodzielne wyszukiwanie i prezentowanie informacji; instrukcja do lekcji.</p>	<p>dziennik librus; mbiegajlo@zsckr.pl</p>	<p>Małgorzata Biegajło</p>

			współczesnego rolnictwa na różnorodność dziko żyjących gatunków roślin i zwierząt.				
2.	W – F chł	Jogging	Podstawowe informacje na temat jogginu , różnice między biegiem	Przesłanie odpowiedzi na zadane pytania	Film instruktażowy, artykuł	Librus dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
2.	W – F dz	Podsumowanie wyzwania	Sprawozdanie z zadania			popacka@zsckr.pl	Paulina Opacka
3.	Wyposażenie techniczne i bhp - Kucharz	Urządzenia do zachowania higieny	Uczeń zapoznaje się z tematem w podręczniku str.312-313 i sporządza notatkę do zeszytu, która zawiera nazwę i zastosowanie urządzeń do zachowania higieny w gastronomii.		Praca z tekstem	Librus, kslomowska@zsckr.pl messenger	Karolina Kwaśniak-Słomowska
3.	Rysunek techniczny - Mechanik	Rysunki budowlane.	Zapoznanie z oznaczeniami stosowanymi na rysunkach budowlanych.	Czytanie i analizowanie rysunków budowlanych.	Samodzielna praca z przesłanymi materiałami, podręcznikiem.	Dziennik Librus; e-mail: mmajchrzak@zsckr.pl	Marek Majchrzak
4.	Matematyka	Układ współrzędnych.	Odczytywanie współrzędnych danych punktów-ćwiczenia		Praca z podręcznikiem	jzablocka@zsckr.pl	Justyna Zabłocka

5.	Język polski	Człowiek i Stwórca	<ul style="list-style-type: none"> - określa temat psalmu - analizuje i interpretuje tekst literacki - określa stosunek poety do Stwórcy - dostrzega elementy renesansowego postrzegania świata - ocenia i wartościuje postawę poety 		Podręcznik, karty pracy	aharbat@zsckr.pl	Agnieszka Harbat
6.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Mleko i przetwory mleczne - definicje	Opracowuje zagadnienia z działu „Mleko i przetwory”	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
7.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Mleko i przetwory mleczne – opis zagadnień	Opracowuje zagadnienia z działu „Mleko i przetwory”	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska