

20.04 2020 pn		Klasa 2 P4		Wychowawca Beata Chmura			
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	Potrawy z drobiu pieczonego	Zapoznaje się z potrawami z drobiu pieczonego, zapoznaje się z procesem pieczenia i jego zasadami, poznaje sposoby formowania tuszek drobiu, luzowanie, tranżerowanie	N podstawie książki uzupełnia tabelę	<a href="https://books.google.pl/books?id=805HF2xNTS0C&amp;pg=PA37&amp;lpg=PA37&amp;dq=potrawy+z+drobiu+pieczon+ego+technologia+youtube&amp;source=bl&amp;ots=0fqfPm691B&amp;sig=ACfU3U2RknTNIm_WXBZ-kqtS3lZYp8iPgg&amp;hl=pl&amp;sa=X&amp;ved=2ahUKEwiYkYma0ezoAhVhoosKHQ2QAkqQ6AEwA3oECAoQSw#v=onepage&amp;q&amp;f=false">https://books.google.pl/books?id=805HF2xNTS0C&amp;pg=PA37&amp;lpg=PA37&amp;dq=potrawy+z+drobiu+pieczon+ego+technologia+youtube&amp;source=bl&amp;ots=0fqfPm691B&amp;sig=ACfU3U2RknTNIm_WXBZ-kqtS3lZYp8iPgg&amp;hl=pl&amp;sa=X&amp;ved=2ahUKEwiYkYma0ezoAhVhoosKHQ2QAkqQ6AEwA3oECAoQSw#v=onepage&amp;q&amp;f=false</a> podręcznik, karta pracy	e-mail <a href="mailto:mpikura@zsckr.pl">mpikura@zsckr.pl</a>  dziennik Librus  messenger	Mariola Pikura

6.	Zasady żywienia	Charakterystyka chorób cywilizacyjnych i społecznych	Wymienia choroby cywilizacyjne, podaje przyczyny i skutki zdrowotne chorób charakteryzować zasady żywienia różnych grup ludności		Praca samodzielna z podręcznikiem,	<i>Mail, librus</i>	Witkowska Agata
7.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Charakterystyka żywności funkcjonalnej	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.524  Notatka w zeszycie lub karta pracy  - wymienia przykłady żywności funkcjonalnej  - określa wpływ żywności funkcjonalnej na zdrowie człowieka  - wymienia bioaktywne składniki żywności	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy  Film instruktarzowy  Ćwiczenia interaktywne	<i>atworkowska@zsc kr.pl</i>	Tworkowska Agnieszka
8.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Charakterystyka żywności wygodnej	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.526  Notatka w zeszycie lub karta pracy	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy  Film instruktarzowy  Ćwiczenia interaktywne	<i>atworkowska@zsc kr.pl</i>	Tworkowska Agnieszka

			- definiuje żywność wygodną - określa zastosowanie żywności wygodnej				
--	--	--	---	--	--	--	--

21.04 2020 wt		Klasa 2 P4		Wychowawca Beata Chmura			
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	Język polski	<i>Skąły kredowe na Rugii</i> Caspara Davida Friedricha	Analiza obrazu romantycznego  Omówienie		Praca z podręcznikiem,	<a href="mailto:aharbat@zsckr.pl">aharbat@zsckr.pl</a>	Harbat Agnieszka

		– nastrój w malarstwie romantycznym	charakterystycznych cech malarstwa romantycznego		Karty pracy		
2	R chemia	Roztwory-mieszaniny substancji, rozdzielanie mieszanin	Rozpuszczanie a roztwarzanie	Podaj przykłady substancji roztwarzanych i substancji rozpuszczanych	Podręcznik epodręczniki	<i>mgrzesiak@zsckr.pl</i>	Grzesiak Małgorzata
3	wf	Historia powstania sportu i kultury fizycznej.	Informacje na temat historii powstania różnych dyscyplin sportu oraz lekcji wf od zarania dziejów	Udzielić odpowiedzi na 7 pytań związanych z tematyką lekcji, po obejrzeniu filmu.	Materiały. Film poglądowy.	<i>mjaworska@zsckr.pl</i>	Małgorzata Jaworska
		Radzenie sobie ze stresem	Zapoznać się z przesłanymi materiałami	odpowiedzieć na pytania,	artykuł	Librus <i>dczolnowski@zsckr.pl</i>	Dariusz Czołnowski
4	R angielski	Crimes and criminals	Ćwiczenia leksykalne	Słownictwo-ćwiczenia	Praca z podręcznikiem i słownikiem	<i>bseweryn@zsckr.pl</i>	Beata Rzekiecka-Seweryn
5	Planowanie i rachunkowość w gastronomii	Food cost	określenie wad i zalet różnych metod kalkulacji, stworzenie katalogu food cost szefa kuchni	wypełnienie karty pracy - przeliczania food cost'u za pomocą dostępnych narzędzi	podręcznik, materiały własne nauczyciela	<i>akepka@zsckr.pl</i>	Aneta Dzierżawska-Kępka
6	Obsługa	Procedury przyjmowania i	Uczeń zna procedurę ustnego i pisemnego	Uczeń potrafi zastosować zasady rozpatrywania reklamacji w	Prezentacja, podręcznik,	<i>askupinski@zsckr.pl</i>	Skupiński

	konsumenta	rozpatrywania reklamacji	zgłoszenia reklamacji	typowych sytuacjach	publikacje internetowe	pl	Adam
7	Zajęcia praktyczne-organizacja produkcji gastronomicznej	Planowanie żywienia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego	Obliczanie i ocena wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw, dań, posiłków.		Materiały źródłowe Zadania	<a href="mailto:mweglewska@zsc.kr.pl">mweglewska@zsc.kr.pl</a>  Dziennik Librus	Małgorzata Węglewska
8.	Zajęcia praktyczne-organizacja produkcji gastronomicznej	Planowanie żywienia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego	Obliczanie i ocena wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw, dań, posiłków.		Materiały źródłowe Zadania	<a href="mailto:mweglewska@zsc.kr.pl">mweglewska@zsc.kr.pl</a>  Dziennik Librus	Małgorzata Węglewska

22.04 2020 śr		Klasa 2 P4		Wychowawca Beata Chmura			
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.	Matematyka	Trójkąty prostokątne -	Zastosowanie poznanych twierdzeń w		Praca z	jzablocka@zsckr.pl	Justyna

		ćwiczenia	rozwiązywaniu zadań		podręcznikiem		Zabłocka
2.	wf	Trening biegacza w domu	Przeprowadzić trening w domu	Napisać z jakich przedmiotów skorzystaliście podczas treningu	Przesłane materiały	Dziennik librus dcsolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
		Trening piłkarski w domu	Wykonać trening wg załączonego filmu. Czas trwania ok 30 min.	Zapoznać się z wcześniej przesłanymi materiałami, dostosować stopień trudności do swoich możliwości	Film instruktażowy	mjaworska@zsckr.pl	Małgorzata Jaworska
3.	Działalność gospodarcza	Sprawdzenie wiadomości	wypełnienie testu wiedzy online		link do testu online	akepka@zsckr.pl	Aneta Dzierżawska-Kępka
4.	Język angielski	Crimes and criminals	Opisy zdjęć	Wzbogacanie słownictwa	Indywidualna praca ucznia Praca z podręcznikiem	bseweryn@zsckr.pl	Beata Rzekiecka-Seweryn
5.	Historia	Mała stabilizacja	Rządy Gomułki. Polityka zagraniczna PRL. Marzec 1968. Wydarzenia na Wybrzeżu.		Praca z podręcznikiem Epodręczniki Linki	bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
6.	Godz. wych.	Moje wzory i ideały	Definicja, wartości w życiu człowieka.		Linki	bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
7.	Język polski	<i>W dziedzinie Ducha</i> . Filozofia	Zna główne myśli filozoficzne romantyzmu Podaje gł. założenia		Praca z podręcznikiem	<a href="mailto:aharbat@zsckr.pl">aharbat@zsckr.pl</a>	Agnieszka Harbat

		epoki romantyzmu	filozofii Hegla				
--	--	------------------	-----------------	--	--	--	--

23.04 2020 czw		Klasa 2 P4		Wychowawca Beata Chmura			
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.	R język angielski	Crimes and criminals – utrwalenie materiału	Ćwiczenia leksykalno-gramatyczne		Praca z ćwiczeniówką	bseweryn@zsckr.pl	Beata Rzekiecka-Seweryn
2.	Język niemiecki	Sprawdzian	Sprawdzian		Aplikacja quizizz.com	mratuszny@zskr.pl	Marta Ratuszny
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.530  Notatka w zeszycie lub karta pracy  - wymienia surowce stosowane w kuchni	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy  Film instruktażowy  Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska

			staropolskiej -opisuje zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce				
4.	Technologia gastronomiczn a z towaroznawst wem	Charakterystyka potraw i napojów kuchni staropolskiej	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.500  Notatka w zeszycie lub karta pracy  - wymienia charakterystyczne potrawy i napoje kuchni staropolskiej	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy  Film instruktarzowy  Ćwiczenia interaktywne	<i>atworkowska@zsckr.pl</i>	Agnieszka Tworkowska
5	Religia	Klonowanie sukces czy klęska	Na czym polega klonowanie. Podaj współczesne przykłady klonowania	Uzasadnij czy klonowanie jest dobre czy złe	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=M9nae58k31Y">https://www.youtube.com/watch?v=M9nae58k31Y</a>	<i>gboras@zsckr.pl</i>	Boras Grzegorz
6	Podstawy przedsiębiorcz ości	Charakterystyka bezrobocia	rozróżnienie pojęcia bezrobocia i bierności ekonomicznej	wyszukanie informacji dotyczących sytuacji na rynku pracy w regionie oraz w Polsce	podręcznik, e- podręcznik, roczniki statystyczne GUS i inne materiały źródłowe	<i>akepka@zsckr.pl</i> /	Aneta Dzierżawska- Kępka



24.04 2020 pt		Klasa 2 P4		Wychowawca Beata Chmura			
L.p.	Przedmiot	temat	Zadania podstawowe	Zadania dodatkowe i rozszerzające		kontakt z nauczycielem	Imię i nazwisko nauczyciela
1	wf	Ćwiczenia dla kanapowca	Wykonać zadanie ruchowe.	Wymyślić własne 3 ćwiczenia	Przesłane materiały	mjaworska@zsckr.pl	Małgorzata Jaworska
		Historia powstania sportu i kultury fizycznej.	Informacje na temat historii powstania różnych dyscyplin sportu od zarania dziejów oraz lekcji wf.	Udzielić odpowiedzi na 7 pytań związanych z tematyką lekcji, po obejrzeniu filmu.	Materiały. Film poglądowy.	Dziennik librus dcsolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
2	Matematyka	Powtórzenie wiadomości - planimetria	- trójkąty przystające, - trójkąty podobne, - wielokąty podobne, - trójkąty prostokątne		Praca z podręcznikiem  Linki tematyczne	jzablocka@zsckr.pl	Justyna Zabłocka
3	Język polski	Wszyscy ludzie będą braćmi... Hymn zjednoczonej Europy	Wskazuje ponadczasowość przesłania wyrażonego w utworze Schillera		Praca z podręcznikiem	<a href="mailto:aharbat@zsckr.pl">aharbat@zsckr.pl</a>	Agnieszka Harbat
4	R chemia	Zol jako przykład koloidu	Właściwości zoli	Efekt Tyndalla  Koagulacja białka	Podręcznik epodręczniki	mgrzesiak@zsckr.pl	Małgorzata Grzesiak
5	Wyposażenie techniczne i bhp	Urządzenia do rozdrabniania mięsa	Uczeń potrafi rozpoznać i zna zastosowanie: kutra do mięsa, maszyny do mielenia mięsa „wilk”, kotleciarki i innych urządzeń do obróbki wstępnej	Uczeń zna budowę, zasadę działania oraz zasady konserwacji i bhp maszyn do obróbki wstępnej miesa	Podręcznik, strony internetowe producentów maszyn u urządzeń do obróbki	askupinski@zsckr.pl	Adam Skupiński

			mięsa.		wstępnej mięsa		
6	Obsługa konsumenta	Procedury przyjmowania i rozpatrywania reklamacji - cd	Uczeń zna procedurę ustnego i pisemnego zgłoszenia reklamacji	Uczeń potrafi zastosować zasady rozpatrywania reklamacji w typowych sytuacjach	Prezentacja, podręcznik, publikacje internetowe	askupinski@zsc.kr.pl	Adam Skupiński
7.	Zasady żywienia	Charakterystyka chorób cywilizacyjnych i społecznych	Wymienia choroby cywilizacyjne, podaje przyczyny i skutki zdrowotne chorób charakteryzować zasady żywienia różnych grup ludności		Praca samodzielna z podręcznikiem,	<i>Mail, librus</i>	Agata Witkowska