

30.03 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 gotowanego i smażonego	Filmiki instruktażowe: https://www.youtube.com/watch?v=1KNm7Csbz6Y https://www.youtube.com/watch?v=pXs31NnOigw 1.Wykonać zadania na podstawie filmików 2.Uzupełnić 2 tabele		Filmiki, karty pracy, podręcznik	<i>Dziennik Librus</i> <i>e-mail</i> <i>mpikura@zsckr.pl</i>	Mariola Pikura
6.	Zasady żywienia	Żywienie dzieci i młodzieży	Żywienie naturalne i sztuczne założenia diety dla dzieci 0-3 lata, w wieku przedszkolnym		Podręcznik, strony internetowe	awitkowska@zsckr.pl	Witkowska Agata
7.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Charakterystyka towaroznawcza piwa	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.489 Notatka w zeszyte lub	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film instruktarzowy Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Tworowska Agnieszka

			karta pracy - wymienia surowce do produkcji piwa - wymienia etapy produkcji piwa - klasyfikuje piwa wg różnych kryteriów				
8.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Charakterystyka towaroznawcza wina	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.494 Notatka w zeszycie lub karta pracy - wymienia surowce do produkcji wina - wymienia etapy produkcji wina - klasyfikuje wina wg różnych kryteriów	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film instruktarzowy Ćwiczenia interaktywne	<i>atworkowska@zsc.kr.pl</i>	Tworowska Agnieszka

31.03 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	Historia miłości nieszczęśliwej	<ul style="list-style-type: none"> – Wskazanie symptomów i przyczyn cierpień Wertera – Opisanie sytuacji trójkąta miłosnego przedstawionego w utworze – Omówienie sposobu przeżywania miłości przez Wertera – Scharakteryzowanie stosunku głównego bohatera do Lotty – Scharakteryzowanie stylu listów Wertera, (emocjonalność wypowiedzi) Określenie stosunku Wertera do norm moralnych		Praca z podręcznikiem, karty pracy	aharbat@zsckr.pl	Harbat Agnieszka
2	R chemia	Ogniwa galwaniczne str187	Jak zbudowane jest ogniwo Daniela(schemat) Jakie reakcje zachodzą ? Umowny zapis Ogniwa Daniela	Co jest katodą a co anodą?	Wykonać schemat Ogniwa (dośw.11) z	<i>Librus.Synergia.pl</i> <i>mgrzesiak@zsckr.pl</i>	Grzesiak Małgorzata
3	wf	Wzmacnianie mięśni grzbietu.	Jak zadbać o swój kręgosłup?	Zestaw ćwiczeń wzmacniających mm grzbietu.	Materiały https://www.youtube.com/watch?v=i	Dziennik Librus mjaworska@zsckr.pl	Małgorzata Jaworska

					9ECpVBbcZ8		
		Trening Gladiatora	Wykonać trening wg załączonego filmu. Czas trwania ok 30 min.	Zapoznać się z wcześniej przesłanymi materiałami, dostosować stopień trudności do swoich możliwości	Film instruktażowy	Librus dcsolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
4	R angielski	Forma 'gerund' oraz bezokolicznikowa czasowników	Ćwiczenia leksykalno-gramatyczne	Wzbogacanie słownictwa	Praca z podręcznikiem, ćwiczeniówką i słownikiem	bseweryn@zsckr.pl	Beata Rzekiecka-Seweryn
5	Planowanie i rachunkowość w gastronomii	Kalkulacja w zakładach gastronomicznych typu otwartego	wykonanie notatki		podręcznik, materiały dydaktyczne	akepka@zsckr.pl	Aneta Dzierżawska-Kępka
6	Obsługa konsumenta	Typy gości w zakładach gastronomicznych, analiza wpływu zachowania kelnera na przebieg obsługi gości.	Zna 7 typów gości odwiedzających restauracje	Umie rozpoznać tym gościa i wdrożyć stosowny sposób obsługi	Prezentacje, filmy instruktażowe	askupiński@zsckr.pl	Skupiński Adam
7	Zajęcia praktyczne-organizacja produkcji gastronomicznej	Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych	Obliczanie zapotrzebowania na surowce do produkcji zakąsek. Kalkulowanie cen potraw		Receptury Projekt –treść zadania Ćwiczenia	dziennik Librus, mweglewska@zsckr.pl	Małgorzata Węglewska
8.	Zajęcia praktyczne-organizacja produkcji	Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych	Obliczanie zapotrzebowania na surowce do produkcji zakąsek.		Receptury Projekt –treść zadania	dziennik Librus, mweglewska@zsckr.pl	Małgorzata Węglewska

	gastronomicznej		Kalkulowanie cen potraw		Ćwiczenia		
--	-----------------	--	-------------------------	--	-----------	--	--

01.04 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	Wielokąty podobne	- pojęcie figur podobnych; -obliczanie długości boków w wielokątach podobnych	- wykorzystanie zależności między obwodami wielokątów podobnych a skalą podobieństwa do rozwiązywania zadań	e – podręczniki; linki tematyczne; praca z podręcznikiem	Jzabłocka @zsckr.pl	Justyna Zabłocka
2.	wf	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/watch?v=TeLIWjwN_8k	Librus dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
		Nordic Walking	Podstawowe informacje na temat techniki chodzenia z kijami, zasad i korzyści dla organizmu.	Ćwiczenia w oparciu o film instruktażowy.	https://chodzezkija.mi.pl/artykuly/jak-powinna-wygl-da-pe-na-technika-nordic-walking-a498	Dziennik Librus mjaworska@zsckr.pl	Małgorzata Jaworska

3.	Działalność gospodarcza	Ochrona własności intelektualnej w Polsce	wysłuchanie audycji o prawach autorskich, rozwiązywanie testu	analiza przypadku, zapoznanie z zasobami strony „Legalna kultura”	teksty źródłowe, linki tematyczne, test online z wykorzystaniem aplikacji Quizizz	akepka@zsckr.pl	Aneta Dzierżawska-Kępka
4.	R Język angielski	Prezentowanie własnych opinii Opisywanie zdjęć	Wyrażanie opinii, prezentowanie opisów zdjęć	Wzbogacanie słownictwa i struktur dot. wyboru i odrzucenia	Praca z podręcznikiem, ćwiczeniówką i słownikiem	bseweryn@zsckr.pl	Beata Rzekiecka-Seweryn
5.	Historia	Blok Wschodni w latach 60	Rządy Chruszczowa, Kryzys kubański ZSRR pod rządami Breżniewa Praska wiosna Wyścig zbrojeń		Prezentacje, praca z podręcznikiem	bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
6.	Godz. wych.	Jak bezpiecznie funkcjonować w nowej rzeczywistości?	Jak zachować bezpieczeństwo w okresie pandemii.		linki do ważnych stron MZ i MEN	bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
7.	Język polski	Historia miłości nieszczęśliwej (c.d.)	– Scharakteryzowanie stylu listów Wertera, (emocjonalność wypowiedzi) Określenie stosunku Wertera do norm moralnych - Formułowanie wniosków na temat romantycznej i werteryckiej koncepcji miłości		Karty pracy, podręcznik	aharbat@zsckr.pl	Agnieszka Harbat

02.04 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	Prezentowanie własnych opinii dot. wyboru i odrzucenia	Wyrażanie opinii, prezentowanie opisów zdjęć	Wzbogacanie słownictwa i struktur dot. wyboru i odrzucenia	Praca z podręcznikiem, ćwiczeniówką i słownikiem	bseweryn@zsckr.pl	Beata Rzekiecka-Seweryn
2.	Język niemiecki	Verkehrsmittel in München	Podstawowe środki językowe do czytania planu miasta i planu sieci komunikacji zbiorowej; pytanie o drogę; zdania z „man”	Prowadzenie dialogu z turystą	Podręcznik, plan miasta, nagranie audio	mratuszny@zskr.pl	Marta Ratuszny
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Charakterystyka towaroznawcza spirytusu i wyrobów spirytusowych	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.499 Notatka w zeszycie lub karta pracy - wymienia etapy produkcji spirytusu	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film instruktażowy Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
4.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Podział wyrobów spirytusowych i ich charakterystyka oraz sposób	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.500 Notatka w zeszycie lub	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film instruktażowy Ćwiczenia	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska

	wem	podawania	karta pracy - klasyfikuje wyroby spirytusowe		interaktywne		
5	Religia						Boras Grzegorz
6	Podstawy przedsiębiorczości	Ustanie stosunku pracy	wypełnienie karty pracy, quiz	praca z materiałem źródłowym – analiza przypadku	Kodeks pracy, materiały dydaktyczne, karty pracy	akepka@zsckr.p /	Aneta Dzierżawska-Kępka

03.04 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	Jogging, a bieganie. Czym to się różni?	Informacje na temat różnic oraz bezpieczny jogging zimą.	Wykonanie kilkunastominutowego joggingu w oparciu o posiadaną wiedzę.	Materiały ze stron www	Dziennik librus mjaworska@zsckr.pl	Małgorzata Jaworska
		Wyzwanie 14 dni	Zapoznać się z materiałem i wybrać wariant wyzwania do wykonania. Min.7 dni.	Ukończyć całe wyzwanie	Materiały	Librus dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
2	Matematyka	Wielokąty podobne	- wykorzystanie zależności do rozwiązywania zadań		Linki tematyczne, praca z podręcznikiem	jzabłocka@zsckr.pl	Justyna Zabłocka
3	Język polski	Rozprawka krok po kroku	– Redagować logicznej i spójnej wypowiedzi pisemnej – Skomponowanie pracy trójdzielnej		Praca z tekstem literackim,	aharbat@zsckr.pl	Agnieszka Harbat

			- Posługiwanie się poprawnym językiem i stylem - sztuka argumentacji				
4	R chemia	SEM ogniwa Potencjał elektrody	Jak obliczamy SEM ogniwa? Jak odczytujemy potencjał Elektrody ? Co to jest standardowa elektroda wodorowa?	Odczytaj zestr.388 W podręczniku potencjał standardowy Dla wodoru ,rtęci i ,platyny zapisz w zeszycie	Podręcznik-tabele internet	Librus.Synergia. mgrzesiak@zsc.kr.pl	Małgorzata Grzesiak
5	Wyposażenie techniczne i bhp	Urządzenia w zmywalni naczyń stołowych	Potrafi wymienić urządzenia w zmywalni naczyń stołowych	Zna zasadę działania co najmniej trzech urządzeń mechanicznych w zmywalni naczyń	Podręcznik	askupiński@zsc.kr.pl	Adam Skupiński
6	Obsługa konsumenta	Typy gości w zakładach gastronomicznych	Zna 7 typów gości odwiedzających restauracje	Umie rozpoznać tym gościa i wdrożyć stosowny sposób obsługi	Prezentacje, filmy instruktażowe	askupiński@zsc.kr.pl	Adam Skupiński
7.	Zasady żywienia	Żywienie dzieci i młodzieży	Żywienie naturalne i sztuczne założenia diety dla dzieci 0-3 lata, w wieku przedszkolnym, młodzieży		Podręcznik, strony internetowe	awitkowska@zsc.kr.pl	Agata Witkowska