

15.04 2020r		I ABB		Wychowawca Małgorzata Grzesiak			
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.	Technologia gastr.	Sery, charakterystyka	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień str.203 Notatka w zeszycie lub Karta pracy, charakterystyczne Typy serów		Film tematyczny Lub ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
2	Podstawy roln.	Rodzaje roślin uprawnych	Charakterystyka Roślin uprawnych Odmiany poszczególnych Gatunków roślin Wykorzystanie gospodarcze roślin uprawnych		1.Własne przygotowane prezentacje medialne 2.Dołączone do prezentacji zdjęcia 3.Filmy instruktażowe Opracowana karta pracy-Rodzaje roślin uprawnych	Librus.Synergia.pl wjonczyk@zsckr.pl	Wojciech Jończyk
2	matematyka	Obliczanie wartości funkcji	Obliczanie wartości funkcji zadanej wzorem algebraicznym		Samodzielna praca z podręcznikiem Karta pracy Podręcznik	Librus.Synergia.pl jowczarek@zsckr.pl	Janusz Owczarek

					https://www.gov.pl/web/zdalnelekcje		
3	Edukacja dla bezp.	Ostrzeganie alarmowe ludzkości O zagrożeniach	Rozpoznaje rodzaje alarmów i sygnałów alarmowych ,wskazuje drogi ewakuacji W szkole Charakteryzuje zasady zachowania się ludności po ogłoszeniu alarmu Wyjaśnia zasady zaopatrzenia ludności ewakuowanej w wodę i żywność	Omawia zasady ewakuacji Ludności i środków materiałowych ,definiuje i rozpoznaje rodzaje alarmów oraz sygnałów alarmowych, uzasadnia potrzebę przeciwdziałania panice	Podręcznik, e-podręczniki	mratuszny@zsckr.pl	Marta Ratuszny
	Historia	Oświecenie Przemiany cywilizacyjne i polityczne w XVIII	Charakterystyka Oświecenia Najważniejsze problemy Cywilizacji Oświecenia Absolutyzm		Podręcznik, e-podreczniki, Linki	bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
	Wypożaż tech. bhp	Urządzenia do zachowania higieny w gastronomii	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 podręcznikiem, internet	Messenger, ksłomowska@zsckr.pl	Karolina Kwaśniak-Słomowska
	Rysunek techn.	Oznaczanie nierówności powierzchni	Zapoznanie z symbolami nierówności powierzchni	Interpretacja symboli nierówności powierzchni	Samodzielna praca Z przesłanymi materiałami, podręcznik	mmajchrzak@zsckr.pl	Marek Majchrzak

16.04.2020r		Klasa I ABB		Wychowawca Małgorzata Grzesiak			
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	Obróbka mechaniczna (OM) GR.1 Obróbka Plastyczna GR.2	Szlifowanie OM-Nr 8	1.Budowa szlifierek 2.Narzędzia do szlifowania 3.Odmiany szlifowania 4.Prace wykonane na szlifierkach	Własne przygotowane Prezentacje medialne	wjonczyk@zsckr.pl Librus.Synergia.pl	Wojciech Jończyk
2.					Dołączone do prezentacji zdjęcia, Tabele filmy instruktażowe Opracowana karta pracy dotycząca – „Pracy na szlifierkach”		
3	Zajęcia praktyczne	Obróbka ręczna (OR)	Korozja metali OP-nr8	1.Rodzaje korozji 2.Sposoby zabezpieczenia materiałów przed korozją 3.Maszyny,urządzenia stosowane w ochronie przed korozją	1.Praca na przygotowanych i przesłanych przez nauczyciela materiałach(opisy, Zdjęcia ,filmy Instruktażowe 2.Odesłanie odp. Na pytania kontrolne Wypełnionej karty pracy ,dotyczącej „korozji metali”	mfijalkowski@zsckr.pl	Wojciech Jończyk
	Zajęcia						

	praktyczne						
	Zajęcia praktyczne						
1	Zajęcia praktyczne						Mariola Pikura
	Zajęcia praktyczne	Zastosowanie śmietanki i śmietany w Produkcji gastronomicznej	Zapoznaje się z cechami Towaroznawczymi Śmietanki i śmietany Zapoznaje się z asortymentem potraw z Wykorzystaniem śmietanki i śmietany Oraz z surowcami, technikami kulinarnymi, Sposobami podania potraw ze śmietanki lub śmietany		https://player.pl/wiem-co-jem-odcinki122/odcinek-5.SO6EO5,28689e https://player.pl/programy-online/wiem-co-jem-odcinki122/odcinek-5.SO6EO%,28689e https://www.youtube.com/watch?v=EfmDyH9Y6gA	Messenger mpikura@zsckr.pl	Mariola Pikura
	Zajęcia praktyczne						
	Zajęcia praktyczne						
	Zajęcia praktyczne						
6	Wyposaż. tech. bhp	Wyposażenie kuchni gorącej- powtórzenie wiadomości	Uczeń utrwała materiał Uzupełniając kartę pracy		Praca z tekstem, Ćwiczenia utrwalające	<i>Messenger. Librus</i>	K. Słomowska

7	Technologia gastr.	Zastosowanie mleka przetworów Mlecznych w produkcji potraw	Praca z podręcznikiem Dla podanych dla ucznia zagadnień	Film tematyczny lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy ,film Tematyczny, ćwiczenia	atworkowska@zsckr.pl	A.Tworkowska
8	Technologia gastr.	Mleko i przetwory mleczne ,definicje	Opracowanie zagadnień Z działu –Mleko i przetwory	Film tematyczny lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy ,Film Tematyczny, ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	A.Tworkowska
6	Zajęcia praktyczne						Przemysław Kabza
7	Zajęcia praktyczne						Przemysław Kabza
8	Zajęcia praktyczne						Przemysław Kabza
9	Zajęcia praktyczne						Wojciech Jończyk
10	Zajęcia praktyczne						Wojciech Jończyk
11	Zajęcia praktyczne						Wojciech Jończyk

17.04 2020		Klasa I ABB		Wychowawca Małgorzata Grzesiak			
L.p .	Przedmiot	temat	Zadania podstawowe	Zadania dodatkowe i rozszerzające		kontakt z nauczycielem	Imię i nazwisko nauczyciela
1	J. polski	Zdania złożone w tekstach cd.	Zna budowę zdania złożonego, Zna zasady interpunkcji w Zdaniu złożonym	Zna rodzaje zdań złożonych, samodzielnie Rozpoznaje różne rodzaje zdań w tekście	Link:https://www.youtube.com/watch?v=fgiMSX-qQTA,karta pracy	ajedraszek@zsckr.pl	Aneta Jędraszek
2	WF	Brak odpowiedzi na maila klasowego					M.Jaworska
2	WF	Koniec 14-day Challenge	Sprawozdanie z przebiegu	-	-	popacka@zsckr.pl	P. Opacka

3	Zajęcia z wychowawcą	Kontakt mailowy, telefoniczny					M. Grzesiak
4	J .angielski	Revision Powtórzenie materiału Z unitu 1 (ciąg dalszy)	Uzupełnienie zadań w ćwiczeniach, Powtarzanie gramatyki, słownictwa: https://www.youtube.com/watch?v=qD1pnquN DM	Powtórzenie zasad i Zastosowania czasu Present Simple: Czynności rutynowe; Sport;Przysłówki	Podręczniki i ćwiczenia ucznia; Zeszyt; Film instruktażowy	Juzak@zsckr.pl Librus	J. Użak
5	Techn. gastr.	Mleko i przetwory mleczne – opis zagadnień	Opracowuje zagadnienia z działu „Mleko i przetwory”	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film instruktarzowy Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
5	Maszyzny rolnicze	Głębosze-glebogryzarki	Wymagania agrotechniczne Budowa	Regulacja Zastosowanie	Praca z książką prezentacja	zratuszny@zsckr.pl	Zbigniew Ratuszny
6	Podstawy konstr. maszyn	Dobór, osadzanie łożysk	Zapoznanie z czynnikami decydującymi o doborze łożysk, Zasadach osadzania i zdejmowania łożysk	Dobór, obliczanie łożysk	Samodzielna praca Z przesłanymi materiałami i podręcznikiem	mmajchrzak@zsckr.pl	Marek Majchrzak