

18.05. 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 ryb gotowanych	<p>. Zapoznanie z gatunkami ryb.</p> <p>Podział ryb ze względu na środowisko występowania.</p> <p>Rozpoznanie świeżości ryby.</p> <p>Sposoby patroszenia i filetowania ryb.</p> <p>Technologia gotowania ryb.</p> <p>Uzupełnienie tabelki</p>		<a href="http://www.zspolic.e.pl/download/eg_zamin_zawodowy/poradniki/technik_hotelarstwa/technik_hotelarstwa_341[04]_z4_02_u.pdf">http://www.zspolic.e.pl/download/eg_zamin_zawodowy/poradniki/technik_hotelarstwa/technik_hotelarstwa_341[04]_z4_02_u.pdf</a> strona od 76 do 84 <a href="http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/pokazy/ryby.pdf">http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/pokazy/ryby.pdf</a> karta pracy	<i>mpikura@zsckr.pl</i>	Mariola Pikura
6.	Zasady żywienia	Żywność funkcjonalna	Podaje i wyjaśnia co to jest żywność funkcjonalna, planuje i ocenia wartość odżywczą jadłospisu dla różnych grup ludności z wykorzystaniem żywności funkcjonalnej		Praca samodzielna z podręcznikiem, tabele wartości odżywczej, strony internetowe	<i>Librus, mail</i>	Witkowska Agata

7.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Kuchnia kresowa	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień  Notatka w zeszycie lub karta pracy  - charakteryzuje potrawy kuchni kresowej	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 wybranych kuchni innych narodów - wprowadzenie	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str. 543  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

19.05. 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>Obowiązek cierpieć za was, przyjaciele...</i> Zbiorowy wymiar cierpienia w <i>Dziadach</i> drezdeńskich	Nakreślenie portretu polskiej zbiorowości ukazanej w dramacie		Praca z tekstem literackim  Karty pracy	<a href="mailto:aharbat@zsckr.pl">aharbat@zsckr.pl</a>	Harbat Agnieszka
2	R chemia	Równania termochemiczne  Co ozn. warunki standardowe reakcji	Dla których reakcji Entalpia $H > 0$ , a dla Których $H < 0$ ; Prawo Hessa ,Reguła Lavoisiera	Przeanalizuj przykłady	Podręcznik	<a href="mailto:mgrzesiak@zsckr.pl">mgrzesiak@zsckr.pl</a>	Grzesiak Małgorzata
3	wf	Koordinacja ruchowa-tak ważna, tak zaniedbana.	Zapoznać się z przesłanymi materiałami.	Obejrzeć filmik i wykonać proste ćwiczenia koordynacyjne.	Materiały film	<a href="mailto:mjaworska@zsckr.pl">mjaworska@zsckr.pl</a>	Małgorzata Jaworska

		Rekreacja w mieście	Zapoznać się z materiałami	Przesłać odpowiedź	Materiały	librus dcsolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
4	R angielski	Reported speech –ćwiczenia	Mowa zależna – ćwiczenia leksykalno-gramatyczne	Doskonalenie umiejętności językowych	Film instruktażowy Podręcznik	Librus bseweryn@zsckr.pl	Beata Rzekiecka-Seweryn
5	Planowanie i rachunkowość w gastronomii	Sprzedaż potraw w gastronomii	zapoznanie się z przesłanymi materiałami i sporządzenie krótkiej notatki		podręcznik, linki tematyczne	Librus Mail	Aneta Dzierżawska-Kępka
6	Obsługa konsumenta	Podawanie śniadań	Uczeń wie jak nakryć stół do śniadania kontynentalnego oraz śniadań rozszerzonych	Uczeń zna rodzaje śniadań i potrafi nakryć stół do każdego rodzaju. Uczeń zna powody, dla których należy uzupełnić nakrycie w zależności od typu śniadania	Prezentacja Pp, podręcznik, Internet	askupinski@zsckr.pl	Skupiński Adam
7	Zajęcia praktyczne-organizacja produkcji gastronomicznej	Planowanie żywienia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego żywienia	Zastosowanie norm żywienia  Obliczanie średniej ważonej normy żywieniowej dla grup.		Materiały źródłowe Zadania Karta pracy	<a href="mailto:mweglewska@zsckr.pl">mweglewska@zsckr.pl</a>  dziennik librus	Małgorzata Węglewska
8.	Zajęcia praktyczne-organizacja produkcji	Planowanie żywienia w zakładach gastronomicznych	Zastosowanie norm żywienia  Obliczanie średniej ważonej normy		Materiały źródłowe Zadania Karta pracy	<a href="mailto:mweglewska@zsckr.pl">mweglewska@zsckr.pl</a>  dziennik librus	Małgorzata Węglewska

	gastronomicznej	typu zamkniętego żywienia	żywniowej dla grup.				
--	-----------------	---------------------------	---------------------	--	--	--	--

20.05. 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	Równania kwadratowe - powtórzenie	- rozwiązywanie równań kwadratowych , dobierając odpowiednią metodę do danego równania		Podręcznik, materiały nauczyciela,	jzablocka@zsckr.pl	Justyna Zabłocka
2.	wf	Zbilansowana dieta - charakterystyka, zasady, zdrowe produkty żywieniowe	Zapoznać się z przesłanymi materiałami.	Wykonać posiłek, w oparciu o zasady zbilansowanej diety.	Materiały.	librus dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
		Racjonalne gospodarowanie	Zapoznać się z przesłanymi materiałami	odpowiedzieć na pytania	artykuł ,film instruktażowy	mjaworska@zscr.pl	Małgorzata Jaworska

		czasem					
3.	Działalność gospodarcza	Marketing w przedsiębiorstwie	określenie funkcji marketingu i wyjaśnienie podstawowych pojęć	zadanie dla osób chętnych: e-learning „Marketing miniprzedsiębiorstwa w praktyce”	link do filmu, prezentacja, platforma edukacyjna FMP	akepka@zsckr.pl	Aneta Dzierżawska-Kępka
4.	Język angielski	London travel guide and overview	Oglądanie filmu ze zrozumieniem na temat Londynu – rozumienie ze słuchu	Dodatkowe informacje kulturowe	Film	Librus Mail	Beata Rzekiecka-Seweryn
5.	Historia	Kryzys i upadek komunizmu w Europie	Konflikt afgański. ZSRR w latach 80. Jesień Ludów. Rozpad ZSRR		Podręcznik Epodręczniki	bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
6.	Godz. wych.	Problemy współczesnych nastolatków	Alkoholizm Narkomania Prostyucja		Linki	bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
7.	Język polski	<i>Obowiązek cierpieć za was, przyjaciele...</i> Zbiorowy wymiar cierpienia w <i>Dziadach</i> drezdeńskich	Nakreślenie portretu polskiej zbiorowości ukazanej w dramacie		Praca z tekstem literackim Karty pracy	aharbat@zsckr.pl	Agnieszka Harbat

21.05. 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	Reported speech – praca z tekstem	Mowa zależna – ćwiczenia leksykalno-gramatyczne  Rozumienie tekstu czytanego	Doskonalenie umiejętności językowych	Film instruktażowy  Podręcznik	bseweryn@zsc r.pl	Beata Rzekiecka-Seweryn
2.	Język niemiecki	Wohin geht Frau Specht?	zna nazwy artykułów, zna nazwy sklepów branżowych; opowiada o zakupach w supermarkecie i innych miejscach; zna przymyki		Praca z podręcznikiem i słownikiem wg wskazówek nauczyciela, nagranie audio	mratuszny@zsc kr.pl	Marta Ratuszny
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Kuchnia francuska	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.543  Notatka w zeszycie lub karta pracy  - charakteryzuje potrawy kuchni francuskiej	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy  Film instruktażowy  Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
4.	Technologia	Kuchnia rosyjska	Praca z podręcznikiem do	Film tematyczny i/lub ćwiczenia	Karta pracy	atworkowska@z	

	gastronomiczn a z towaroznawst wem		podanych dla ucznia zagadnień – str.545  Notatka w zeszycie lub karta pracy  - charakteryzuje potrawy kuchni rosyjskiej	interaktywne	Film instruktarzowy  Ćwiczenia interaktywne	sckr.pl	Agnieszka Tworkowska
5	Religia	Chrześcijańska wizja człowieka	Zdefiniuj pojęcia osoba i godność osoby ludzkiej	W czym wyraża się chrześcijańska wizja człowieka		gboras@zsckr.pl	Boras Grzegorz
6	Podstawy przedsiębiorcz ości	Handel zagraniczny	określenie zakresu współpracy międzynarodowej Polski	wykonanie ćwiczeń z wykorzystaniem danych statystycznych	podręcznik, linki tematyczne, roczniki statystyczne, film edukacyjny	akepka@zsckr.p l	Aneta Dzierżawska- Kępka

22.05. 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	Polsko-angielski słownik aktywności ruchowej	Zapoznać się z przesłanymi materiałami	Stworzyć własny słownik potrzebnych słów i zwrotów	materiały	mjaworska@zs ckr.pl	Małgorzata Jaworska
		Koordinacja ruchowa - tak ważna, tak	Zapoznać się z przesłanymi materiałami.	Obejrzeć filmik i wykonać proste	Materiały, film.	Dziennik librus dcsolnowski@z	Dariusz Czołnowski



		zaniedbana.		ćwiczenia koordynacyjne.		sckr.pl	
2	Matematyka	Rozwiązywanie wybranych równań wyższych stopni.	- rozwiązywanie równań kwadratowych, korzystając z definicji pierwiastka - rozwiązywanie równań kwadratowych, korzystając z własności iloczynu, w prostych przypadkach również stosując zasadę wyłączania wspólnego czynnika przed nawias		Podręcznik	jzablocka@zsckr.pl	Justyna Zabłocka
3	Język polski	<i>Taka pieśń jest nieśmiertelność!</i> Wizja poety i poezji w <i>Wielkiej Improwizacji</i>	Zna terminy: poeta wieszcz, natchnienie i szal poetycki, prometeizm  Omówienie romantycznej koncepcji poety – przywódcy narodu		Praca z tekstem literackim  Karty pracy	<a href="mailto:aharbat@zsckr.pl">aharbat@zsckr.pl</a>	Agnieszka Harbat
4	R chemia	Obliczanie Entalpii  Spalania  Przykład str.249	Zadanie 4 str.249		Podręcznik,  Reperytorium chemiczne	mgrzesiak@zskr.pl	Małgorzata Grzesiak
5	Wypożyczenie techniczne i bhp	Bliksery i roboty kuchenne	Uczeń potrafi wskazać bliksery i roboty kuchenne, opisać ich budowę i zastosowanie. Zna zasady BHP.	Uczeń potrafi opisać zasadę działania urządzeń, podać ich właściwe zastosowanie i potrawy, do których przyrządzenia należy	E-podręcznik, Internet	askupinski@zskr.pl	Adam Skupiński

				ich użyć.			
6	Obsługa konsumenta	Podawanie śniadań oraz nakrycia do dań specjalnych	Uczeń wie jak nakryć stół do śniadania kontynentalnego oraz śniadań rozszerzonych. Uczeń potrafi wymienić dania, do których wykładane są nakrycia specjalne.	Uczeń zna rodzaje śniadań i potrafi nakryć stół do każdego rodzaju. Uczeń zna powody, dla których należy uzupełnić nakrycie w zależności od typu śniadania	Prezentacja Pp, podręcznik, Internet	askupinski@zsc kr.pl	Adam Skupiński
7.	Zasady żywienia	Żywność funkcjonalna	Podaje i wyjaśnia co to jest żywność funkcjonalna, planuje i ocenia wartość odżywczą jadłospisu dla różnych grup ludności z wykorzystaniem żywności funkcjonalnej		Praca samodzielna z podręcznikiem, tabele wartości odżywczej, strony internetowe	<i>Mail, librus</i>	Agata Witkowska