

18.05.2020r. (poniedziałek) 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.	Geografia	Powtórzenie - usługi	Test z podręcznika po dziale -usługi		podrecznik	awitkowska@zsckr.pl	Agata Witkowska
2.	Fizyka	Promieniowa nie jądrowe Rodzaje promieniowania	Wykrywanie promieniowania Jądrowego Licznik Geigera	Promieniowanie Choroba popromienna notatki	Podręcznik	mgrzesiak@zsckr.pl	Małgorzata Grzesiak
3.	Religia	Edukacja w średniowieczu	Wymień uniwersytety w średniowiecznej Europie	Wkład ludzi wierzących w bogactwo ludzkiej wiedzy		gboras@zsckr.pl	Ks. Grzegorz Boras
4.	Edukacja dla bezpieczeństwa	RKO z zastosowaniem defibrylatora oraz u dzieci i niemowląt	Rozumie pojęcie defibrylacja; rozpoznaje NZK u dzieci i niemowląt; opisuje schemat postępowania z poszkodowanym dzieckiem i niemowlęciem bez oddechu	Prowadzi RKO z zastosowaniem defibrylatora; wykonuje resuscytację niemowlęcia;	Podręcznik, platforma e-podręczniki, film instruktażowy	mratuszny@zsckr.pl	Marta Ratuszny
5.	Język angielski	Vocabulary booster – słownictwo UNIT 1	Przypomnienie i utrwalanie poznanych w dziale I słówek i zwrotów.	Napisanie własnych zdań z wybranymi przez siebie słówkami z	Podręcznik ucznia. Słowniki. Zeszyt przedmiotowy.	juzak@zsckr.pl	Joanna Użak

				działu I.			
6.	W-F chł.	Joga – nie taka prosta, nie taka straszna	Zapoznać się z materiałami	Wykonać trening	materiały	dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
6.	W- F dz.	Koordinacja ruchowa-tak ważna, tak zaniedbana.	Zapoznać się z przesłanymi materiałami.	Obejrzeć filmik i wykonać proste ćwiczenia koordynacyjne.	Materiały, film.	popacka@zsckr.pl	Paulina Opacka

19.05.2020r. (wtorek) 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
2.	Bezpieczeństwo i higiena pracy - Mechanik	PRACA I ODPOCZYNEK	1. WPŁYW PRACY NA CZŁOWIEKA 2. RODZAJE PRACY 3. HIGIENICZNY TRYB ŻYCIA CZŁOWIEKA 4. ODPOCZYNEK		1. WŁASNE PRZYGOTOWANIE PREZENTACJE MEDIALNE. 2. DOŁĄCZONE DO PREZENTACJI ZDJĘCIA 3. FILMY INSTRUKTAŻOWE 4. OPRACOWANA KARTA PRACY DOTYCZĄCA „PRACY I ODPOCZYNKU”	wjonczyk@zsckr.pl	Wojciech Jonczyk
3.	Chemia	Rodzaje substancji leczniczych	Podział substancji Leczniczych Dawka lecznicza i Toksyczna DM,DC,DT,LD-50		Podręcznik czasopisma Medyczne internet	mgrzesiak@zsckr.pl	Małgorzata Grzesiak
4.	W – F chł	Rekreacja w mieście	Zapoznać się z materiałami	Przesłać odpowiedź	Materiały	dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
4.	W – F dz.	Gry i zabawy	Wykonać przesłane zadanie	Przesłać odpowiedź	Karta pracy	popacka@zsckr.pl	Paulina Opacka
5.	Zasady żywienia - Kucharz	Wpływ procesów technologicznych	Zapoznanie z zmianami		Materiały źródłowe	mweglewska@zsckr.pl	Małgorzata Węgłewska

		na składniki odżywcze zawarte w żywności	fizykochemiczny mi jakim podlegają białka, tłuszcze, węglowodany podczas obróbki wstępnej i cieplnej żywności		Karta pracy		
5.	Pojazdy rolnicze - Mechanik	13. Układ rozrządu silnika spalinowego	1. Zapoznanie się z funkcją, i działaniem układów rozrządu stosowanych w silnikach spalinowych. 2. Poznanie budowy, charakterystyki oraz współpracy między sobą poszczególnych elementów w różnych systemach układów rozrządu.	--	1. Praca na przygotowanych i przesłanych przez nauczyciela materiałach (opisy, zdjęcia, filmy instruktażowe). 2. Odesłanie odpowiedzi na pytania kontrolne.	mfijalkowski@zsckr.pl	Mirosław Fijałkowski
6.	Matematyka	Odczytywanie własności funkcji z wykresu.	- odczytywanie własności funkcji z wykresu (miejsce zerowe, monotoniczność, wartość najmniejsza i największa)		Podręcznik, Linki tematyczne	jzablocka@zsckr.pl	Justyna Zabłocka
7.	Zajęcia z wychowawcą	Koronawirus – jak zachować motywację w				atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska

		czterech ścianach?					
8.	Informatyka gr.2	Tworzenie strony internetowej – ćwiczenia w edycji kodu html	Uczeń tworzy stronę internetową w wersji podstawowej	Uczeń tworzy stronę internetową z właściwym formatowaniem i linkami do plików i odnośników do innych stron. Zna strukturę i budowę stron WWW.	Podręcznik w wersji cyfrowej, Internet, program do edycji znaczników html.	askupinski@zsckr.pl	Adam Skupiński

20.06.2020r. (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	Powstanie warszawskie	Przyczyny przebieg i skutki powstania warszawskiego		Podręcznik Film Epodręczniki	bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
2.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Charakterystyka towaroznawcza makaronów fabrycznych	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.239 Notatka w zeszycie lub karta pracy	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska

			- rozróżnia makarony fabryczne w zależności od wymiarów i kształtów				
2.	Maszyny rolnicze - Mechanik	Rozrzutniki obornika	Zna budowę i regulację rozrzutników obornika	Zna działanie różnych mechanizmów zapadkowych w roztrzaskaczach obornika	Podręcznik Prezentacja	zratuszny@zsckr.pl	Zbigniew Ratuszny
3.	Wypożyczenie techniczne i bhp - Kucharz	Urządzenia chłodniczo-zamrażalnicze	Uczeń zapoznaje się z tematem lekcji w podręczniku i sporządza notatkę do zeszytu		Podręcznik, link	kslomowska@zsckr.pl	Karolina Kwaśniak-Słomowska
3.	Podstawy rolnictwa - Mechanik	Znaczenie produkcji zwierzęcej	Gatunki zwierząt gospodarskich i ich specyfika	Wymagania jakościowe i ilościowe w chowie zwierząt.	<i>Materiał wysłany e-mailem:</i> prezentacja „Znaczenie produkcji zwierzęcej”.	abielecki@zsckr.pl	Arkadiusz Bielecki
4.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Charakterystyka towaroznawcza pieczywa	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str. 242 Notatka w zeszycie lub karta pracy - charakteryzuje metody spulchniania ciasta - dokonuje podziału	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska

			pieczywa ze względu na trwałość i użytą mąkę				
4.	Podstawy konstrukcji maszyn - Mechanik	Klasyfikacja i charakterystyka hamulców	Zapoznanie z rodzajami, zastosowaniem hamulców.	Zapoznanie z normalizacją i zasadami doboru hamulców.	Samodzielna praca z przesłanymi materiałami, podręcznikiem	mmajchrzak@zsckr.pl	Marek Majchrzak
5.	Język polski	Niebezpieczeństwa tyranii w „Powrocie konsula” Zbigniewa Herberta oraz według Czesława Miłosza „Który skrzywdziłeś...”	<ul style="list-style-type: none"> - poddaje analizie i interpretacji utwór poetycki - określa przesłanie utworu - dostrzega cechy i charakteryzuje prokonsula - wypowiada się na temat niebezpieczeństwa tyranii - wartościuje i ocenia postawę prokonsula 		Podręcznik Karty pracy	aharbat@zsckr.pl	Agnieszka Harbat
6.	Informatyka gr.1	Tworzenie strony internetowej – ćwiczenia w edycji kodu html	Uczeń tworzy stronę internetową w wersji podstawowej	Uczeń tworzy stronę internetową z właściwym formatowaniem i linkami do plików i odnośników do innych stron. Zna strukturę i budowę stron WWW.	Podręcznik w wersji cyfrowej, Internet, program do edycji znaczników html.	askupinski@zsckr.pl	Adam Skupiński

21.05.2020r. (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	Wykorzystanie właściwości zagęszczających jaj.	Uczeń: - zapoznaje się z materiałem nauczania wysłanym przez nauczyciela - uzupełnia kartę pracy - wie w jaki sposób wykorzystuje się jaja do zagęszczania potraw	- wymienia potrawy, w których wykorzystuje się do zagęszczania całe jaja, żółtka lub same białka	- podręcznik - karta pracy - film - link do tematu zajęć	Dziennik Librus e-mail: kslomowska@zsckr.pl mbednarek@zsckr.pl askupinski@zsckr.pl	Karolina Kwaśniak-Słomska, Marcin Bednarek, Adam Skupiński
1-6	Zajęcia praktyczne - Mechanik	O P – NR 5 1. PRZECINANIE MATERIAŁÓW	1. RODZAJE CIĘCIA 2. CHARAKTERYSTYKA PROCESÓW CIĘCIA 3. WYKORZYSTYWANE MASZYNY I NARZĘDZIA 4. BEZPIECZEŃSTWO W CZASIE PRAC CIĘCIA		1. WŁASNE PRZYGOTOWANE PREZENTACJE MEDIALNE. 2. DOŁĄCZONE DO PREZENTACJI ZDJĘCIA, TABELI, FILMY INSTRUKTAŻOWE 3. OPRACOWANE KARTY PRACY DOTYCZĄCEJ „PRZECINANIA MATERIAŁÓW”	wjonczyk@zsckr.pl	Wojciech Jonczyk

22.05.2020r. (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	Formy ochrony przyrody w Polsce	Zapoznanie się z materiałem edukacyjnym na platformie epodreczniki.pl https://epodreczniki.pl/a/formy-ochrony-przyrody-w-polsce/DPjHm6d1 Poznanie prawnych form ochrony przyrody w Polsce. Charakteryzowanie wybranych form ochrony przyrody.	Zapoznanie się z z tematem w podręczniku; wykonanie prezentacji multimedialnej. Wyszukiwanie, interpretowanie i ocena informacji na temat form ochrony przyrody w Polsce	Praca z podręcznikiem, praca na platformie epodreczniki.pl, instrukcja do lekcji	mbiegajlo@zsckr.pl	Małgorzata Biegajło
2.	W – F chł	Zbilansowana dieta - charakterystyka, zasady, zdrowe produkty żywieniowe	Zapoznać się z przesłanymi materiałami.	Wykonać posiłek, w oparciu o zasady zbilansowanej diety.	Materiały.	dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
2.	W – F dz	Zbilansowana dieta - charakterystyka, zasady, zdrowe produkty żywieniowe	Zapoznać się z przesłanymi materiałami.	Wykonać posiłek, w oparciu o zasady zbilansowanej diety.	Materiały.	popacka@zsckr.pl	Paulina Opacka

3.	Wypożyczenie techniczne i bhp - Kucharz	Wypożyczenie magazynów żywnościowych niechłodzonych i nieżywnościowych	Uczeń zapoznaje się z tematem lekcji w podręczniku i wykonuje podane ćwiczenia.		Podręcznik, link	kslomowska@zsckr.pl	Karolina Kwaśniak-Słomowska
3.	Rysunek techniczny - Mechanik	Zapis tolerancji geometrycznej na rysunkach	Zapoznanie z symbolami graficznymi tolerancji geometrycznej.	Zapis tolerancji geometrycznej na rysunku.	Samodzielna praca z przestawionymi materiałami, podręcznikiem	mmajchrzak@zsckr.pl	Marek Majchrzak
4.	Matematyka	Odczytywanie własności funkcji z wykresu.	- odczytywanie własności funkcji z wykresu (miejsce zerowe, monotoniczność, wartość najmniejsza i największa)		podręcznik	jzablocka@zsckr.pl	Justyna Zabłocka
5.	Język polski	Polszczyzna bez tajemnic: pisownia obcych nazw własnych	dostrzega różnice w pisowni nazw własnych polskich i obcych odmienia nazwiska bez apostrofu		Podręcznik Karta pracy	aharbat@zsckr.pl	Agnieszka Harbat
6.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Zastosowanie mąki do produkcji potraw	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.245 Notatka w zeszycie lub karta pracy - wymienia etapy produkcji ciasta - dokonuje podziału ciast ze względu na technikę zarabiania, konsystencję i obróbkę cieplną	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
7.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Zagęszczanie potraw	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.246 Notatka w zeszycie lub karta	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska

			pracy - rozróżnia sposoby zagęszczania potraw z użyciem mąki				
--	--	--	--	--	--	--	--