

25.05.2020r. (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	Dysproporcje w rozwoju ekonomicznym państw	klasyfikacja wskaźników społeczno-gospodarczych, przyczyny dysproporcji w rozwoju społeczno-gospodarczym świata, cechy państw wysoko, średnio i słabo rozwiniętych, bogata Północ i biedne Południe, skutki nierównomiernego rozwoju państw, działania państw		Podręcznik, epodręcznik, instruktaż nauczyciela	awitkowska@zsckr.pl	Agata Witkowska
2.	Fizyka	Rozpad promieniotwórczy : alfa, beta ,promieniowanie gamma	Przepisz podsumowanie ze str.160 O czym mówi – Zasada zachowania Liczby nukleonów	Zapisz przyczyny i skutki wybuchu elektrowni w Czarnobylu	Dostępne źródła informacji Podręcznik str.156	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	Pierwsza pomoc w przypadku ciała obcego w drogach oddechowych	Wymienia przyczyny zadławienia i podaje sposoby zapobiegania; Rozróżnia łagodną i ciężką niedrożność;	Udziela pomocy poszkodowanemu z łagodną i ciężką niedrożnością; charakteryzuje następstwa nieprawidłowej pomocy przy niedrożności	Podręcznik, epodręczniki, film instruktażowy	mratuszny@zsckr.pl	Marta Ratuszny
5.	Język angielski	<b>AROUND AND ABOUT</b>	Zapoznanie się z unitem 2 – oglądanie filmu towarzyszącego podręcznikowi – rozumienie treści i słownictwa związanego z nazwami różnych miejsc w mieście;	Uzupełnianie ćwiczeń – utrwalanie poznanych wiadomości.	Podręcznik ucznia; Słowniki; Filmy instruktażowe;	juzak@zsckr.pl	Joanna Użak
6.	W-F chł.	Koordinacja ruchowa -tak ważna, tak zaniedbana.	Zapoznać się z przesłanymi materiałami.	Obejrzeć filmik i wykonać proste ćwiczenia koordynacyjne.	Materiały, film.	dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
6.	W- F dz.	Trening bokserski	Wykonac trening	Kontynuować przez 2 tyg	Materiały	popacka@zsckr.pl	Paulina Opacka

26.05.2020r. (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	PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ZWIĄZANE Z OBSŁUGĄ URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH ORAZ TRANSPORTEM WEWNĄTRZ ZAKŁADOWYM CZĘŚĆ 1	1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ DOPUSZCZENIA MASZYN DO UŻYTKOWANIA</li> <li>➤ DOKUMENTACJI TECHNICZNO-RUCHOWEJ (DTR)</li> <li>➤ INSTRUKCJI OBSŁUGI MASZYN</li> <li>➤ INSTRUKCJI STANOWISKOWYCH</li> <li>➤ ELEMENTÓW STEROWNICZYCH I INFORMACYJNYCH</li> <li>➤ URUCHAMIANIA I ZATRZYMANIA NORMALNEGO MASZYN</li> <li>➤ WYMAGAŃ DLA ELEMENTÓW RUCHOMYCH MASZYN</li> </ul>		1. WŁASNE PRZYGOTOWANE PREZENTACJE MEDIALNE. 2. DOŁĄCZONE DO PREZENTACJI ZDJĘCIA 3. FILMY INSTRUKTAŻOWE 4. OPRACOWANA KARTA PRACY DOTYCZĄCA <b>” PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ZWIĄZANE Z OBSŁUGĄ URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH”</b>	wjonczyk@zsckr.pl	Wojciech Jonczyk

3.	Chemia	Klasy toksyczności Tabelka	Sposób podawania leku a Czynniki warunkujące działanie substancji lecniczych	Wymień substancje Toksyczne Str.149	Podręcznik	mgrzesiak@zsckr.pl	Małgorzata Grzesiak
4.	W – F chł	Historia piłki nożnej	Zapoznać się z materiałami	Przesłać odpowiedź	Materiały	dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
4.	W – F dz.	Racjonalne gospodarowanie czasem	Zapoznać się z materiałami	Odpowiedzieć na pytania	Przesłane informacje	popacka@zsckr.pl	Paulina Opacka
5.	Zasady żywienia - Kucharz	Wpływ procesów technologicznych na składniki odżywcze zawarte w żywności	Zapoznanie z zmianami fizykochemiczny mi jakim podlegają białka, tłuszcze, węglowodany podczas obróbki wstępnej i cieplnej żywności		Materiały źródłowe Karta pracy	mweglewska@zsckr.pl	Małgorzata Węgłewska
5.	Pojazdy rolnicze - Mechanik	14. Układ rozrządu silnika spalinowego	1.Zapoznanie się z funkcją, i działaniem układów rozrządu stosowanych w silnikach spalinowych. 2. Poznanie budowy, charakterystyki oraz współpracy	--	1. Praca na przygotowanych i przesłanych przez nauczyciela materiałach (opisy, zdjęcia, filmy instruktażowe). 2. Odesłanie odpowiedzi na pytania kontrolne.	mfijalkowski@zsckr.pl	Miroslaw Fijałkowski

			między sobą poszczególnych elementów w różnych systemach układów rozrządu.				
6.	Matematyka	Funkcje – zastosowania	- przedstawianie zależności opisanych w zadaniach z treścią w postaci wzoru, wykresu		Podręcznik, Linki tematyczne	jzablocka@zsckr.pl	Justyna Zabłocka
7.	Zajęcia z wychowawcą	Trening mózgu – naucz się lepiej uczyć				atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
8.	Informatyka gr.2	Powtórzenie wiadomości. Analiza i podsumowanie ćwiczeń wykonanych przez uczniów.	Uczeń przedstawił wykonane ćwiczenie w 30 procentach realizujące postawione zadanie	Uczeń przedstawił wykonane ćwiczenie realizujące postawione zadanie w zakresie od 75-90%	Instrukcje i pytania do powtórzenia.	askupinski@zsckr.pl	Adam Skupiński

27.06.2020r. (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 1944	Przyczyny, przebieg i skutki powstania warszawskiego		Podręcznik Epodręczniki	bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
2.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Ciasta wyrabiane na stolnicy - podział	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.248 Notatka w zeszycie lub karta pracy - charakteryzuje ciasta wyrabiane na stolnicy	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
2.	Maszyny rolnicze - Mechanik	Ładowacze nawozów	Zna budowę regulację ładowaczy czołowych i chwytakowych	Zna budowę regulację ładowaczy czołowych i chwytakowych oraz ich zastosowanie	Podręcznik Prezentacja	zratuszny@zsckr.pl	Zbigniew Ratuszny
3.	Wypożyczenie techniczne i bhp - Kucharz	Wypożyczenie magazynów- ćwiczenia utrwalające	Uczeń rozwiązuje kartę pracy związaną z wyposażeniem magazynów		Karta pracy	kslomowska@zsckr.pl	Karolina Kwaśniak-Słomowska
3.	Podstawy	Gatunki i rasy	Podstawowe	Typy użytkowe zwierząt.	<i>Materiał wysłany</i>	abielecki@zsckr.pl	Arkadiusz

	rolnictwa - Mechanik	użytkowe zwierząt	pojęcia. Gatunki zwierząt gospodarskich	Rasy zwierząt.	<i>e-mailem</i> : Moduł II „Gatunki, typy użytkowe i rasy zwierząt gospodarskich”, prezentacja o tym samym tytule, karta pracy”.		Bielecki
4.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Ciasta wyrabiane na stolnicy - charakterystyka	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str. 251 Notatka w zeszycie lub karta pracy - wymienia etapy sporządzania ciasta ziemniaczanego - charakteryzuje asortyment wyrobów z ciasta ziemniaczanego	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
4.	Podstawy konstrukcji maszyn - Mechanik	Rodzaje korozji.	Wiadomości wstępne dotyczące korozji.	Analiza wpływu czynników zewnętrznych na korozję.	Samodzielna praca z przesłanymi materiałami, podręcznikiem	mmajchrzak@zsckr.pl	Marek Majchrzak
5.	Język polski	W świecie oświeconych	- potrafi określić ramy czasowe epoki - potrafi wskazać główne kierunki filozoficzne - potrafi		Praca z podręcznikiem. Karty pracy	aharbat@zsckr.pl	Agnieszka Harbat

			scharakteryzować główne kierunki filozoficzne - potrafi wymienić osiągnięcia epoki				
6.	Informatyka gr.1	Powtórzenie wiadomości. Analiza i podsumowanie ćwiczeń wykonanych przez uczniów.	Uczeń przedstawił wykonane ćwiczenie w 30 procentach realizujące postawione zadanie	Uczeń przedstawił wykonane ćwiczenie realizujące postawione zadanie w zakresie od 75- 90%	Instrukcje i pytania do powtórzenia.	askupinski@zsckr.pl	Adam Skupiński



28.05.2020r. (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	Właściwości spulchniające jaj	Sporządzanie potraw z jaj z wykorzystaniem ich właściwości spulchniających	Uczeń potrafi wykorzystać jaja dla uzyskania spulchnienia potrawy w zakresie ciast i deserów. Uczeń wykonuje jedną potrawę z wykorzystaniem właściwości spulchniających	Z zastosowaniem zasad higieny i obróbki wstępnej jaj uczeń wykonuje 2 potrawy z wykorzystaniem właściwości spulchniających. Uczeń opisuje przebieg procesu technologicznego dotyczącego zastosowania spulchniającej właściwości jaj	<a href="mailto:kslomowska@zsckr.pl">kslomowska@zsckr.pl</a> <a href="mailto:askupinski@zsckr.pl">askupinski@zsckr.pl</a> <a href="mailto:bednarek@zsckr.pl">bednarek@zsckr.pl</a>	Karolina Kwaśniak-Słomska, Marcin Bednarek, Adam Skupiński
1-6	Zajęcia praktyczne - Mechanik	O P – NR 5 GIĘCIE I SKRĘCANIE MATERIAŁÓW	1. SPOSOBY GIĘCIA I SKRĘCANIA MATERIAŁÓW 2. CHARAKTERYSTYKA PROCESÓW GIĘCIA I SKRĘCANIA 3. WYKORZYSTYWANE MASZyny I NARZĘDZIA		1. WŁASNE PRZYGOTOWANE PREZENTACJE MEDIALNE. 2. DOŁĄCZONE DO PREZENTACJI ZDJĘCIA, TABELI, FILMY	wjonczyk@zsckr.pl	Wojciech Jonczyk

			4. BEZPIECZEŃSTWO W CZASIE PRAC		INSTRUKTAŻOWE 3. OPRACOWANA KARTA PRACY DOTYCZĄCA „GIĘCIA I SKRĘCANIA MATERIAŁÓW”		
--	--	--	------------------------------------	--	--	--	--

29.05.2020r. (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	<b>Ochrona przyrody w Polsce – utrwalenie wiadomości</b>	Parki narodowe w Polsce – filmy  Opracowanie programu wycieczki do wybranego parku narodowego.	Wyszukiwanie informacji i przygotowanie materiałów przydatnych w czasie wycieczki do wybranego obszaru chronionego.	instrukcja do lekcji, samodzielne wyszukiwanie i informacji w Internecie	mbiegajlo@zsckr.pl	Małgorzata Biegajło
2.	W – F chł	Test Coopera	Wykonać aktywność ruchową w terenie.	Porównać wynik z zalecaną normą	materiały	dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
2.	W – F dz	Słownik aktywności ruchowej po angielsku	Zapoznać się ze słownikiem	Stworzyć swój własnych słownik słów i zwrotów	Słownik	popacka@zsckr.pl	Paulina Opacka
3.	Wypożyczenie techniczne i bhp - Kucharz	Urządzenia do wyrabiania ciasta i ubijania masy	Uczeń zapoznaje się z tematem lekcji w podręczniku i wykonuje podane ćwiczenia.		Podręcznik, link, film instruktażowy	kslomowska@zsckr.pl	Karolina Kwaśniak-Słomska
3.	Rysunek techniczny -	Tolerowanie wymiarów	Zapoznanie z pojęciami	Obliczanie wymiarów tolerowanych.	Samodzielna praca	mmajchrzak@zsckr.pl	Marek Majchrzak

	Mechanik	liniowych	dotyczącymi tolerowania wymiarów.		z przesłanymi materiałami, podręcznikiem.		
4.	Matematyka	Funkcje – zastosowania	- przedstawianie zależności opisanych w zadaniach z treścią w postaci wzoru, wykresu		Podręcznik,	jzablocka@zsckr.pl	Justyna Zabłocka
5.	Język polski	W świecie oświeconych (2)	- potrafi określić ramy czasowe epoki - potrafi wskazać główne kierunki filozoficzne - potrafi scharakteryzować główne kierunki filozoficzne - potrafi wymienić osiągnięcia epoki		Karty pracy	aharbat@zsckr.pl	Agnieszka Harbat
6.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Ciasta wyrabiane w naczyniu	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.253 Notatka w zeszycie lub karta pracy - charakteryzuje ciasta wyrabiane w naczyniu	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
7.	Technologia gastronomiczna	Obróbka wstępna i cieplna kasz	Praca z podręcznikiem do	Film tematyczny i/lub ćwiczenia	Karta pracy Film tematyczny	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska

	- Kucharz		<p>podanych dla ucznia zagadnień – str.254</p> <p>Notatka w zeszycie lub karta pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia etapy obróbki wstępnej kasz</li> <li>- określa sposoby obróbki cieplnej kasz</li> </ul>	interaktywne	Ćwiczenia interaktywne		
--	-----------	--	--	--------------	------------------------	--	--