

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	Rozwój komunikacji	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia znaczenie usług • wymienia rodzaje usług • wymienia działy komunikacji • klasyfikuje rodzaje transportu • wymienia czynniki rozwoju transportu 		Praca samodzielna z podręcznikiem i mapą, epodręczniki	Mail, librus	Agata Witkowska
2.	Fizyka	Jak działa laser?	Prezentacja –Jak działa laser?	Przygotowanie do Sprawdzianu – koniec działu	Internet .Podręcznik Inne dostępne źródła informacji	<i>mgrzesiak@zsckr.pl</i>	Małgorzata Grzesiak
3.	Religia	Klonowanie sukces czy klęska. Podaj współczesne przykłady	Uczeń uzasadni czy klonowanie człowieka jest moralnie dobre czy złe	Jakie zagrożenia niesie ze sobą klonowanie	https://www.youtube.com/watch?v=M9nae58k31Y	<i>gboras@zsckr.pl</i>	Ks. Grzegorz Boras
4.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Apteczka pierwszej pomocy	Wymienia zawartość apteczki pierwszej pomocy; Omawia materiały i środki do	Uzasadnia zawartość apteczki pierwszej pomocy;	Podręcznik str. 161-163, film	<i>e-mail: mratuszny@zsckr.pl</i>	Marta Ratuszny

			udzielania pierwszej pomocy;				
5.	Język angielski	Language review – powtórzenie materiału.	Powtórzenie materiału znajdującego się u dziale 1 – UNIT 1 ; Utrwalenie gramatyki – present simple = czas teraźniejszy prosty oraz poznanych słówek i zwrotów;	Uzupełnianie ćwiczeń w podręczniku : dialogi, mail, teksty;	Podręcznik ucznia; Słowniki; Linki do filmów instruktażowych;	e-dziennik LIBRUS mail Juzak@zsckr.pl	Joanna Użak
6.	W-F chl.	Historia powstania sportu i kultury fizycznej.	Informacje na temat historii powstania różnych dyscyplin sportu od zarania dziejów oraz lekcji wf.	Udzielić odpowiedzi na 7 pytań związanych z tematyką lekcji, po obejrzeniu filmu.	Materiały. Film poglądowy.	Dziennik librus dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
6.	W- F dz.	Podstawowe zasady gry w piłkę siatkową,	Zapoznać się z materiałami	Postawa siatkarska – najważniejsze cechy.	Materiały, link	popacka@zsckr.pl	Paulina Opacka

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	NIEURAZOWE STANY ZAGRAŻAJĄCE ŻYCIU cz 2	PRZYCZYNY, OBJAWY, PIERWSZA POMOC W PRZYPADKU: 1. ZAWAŁU 2. UDARU MÓZGU 3. ZASŁABNIĘCIA 4. OMDLENIA 5. ZATRUCIA 6. ZADŁAWIENIA 7. CUKRZYCY 8. PADACZKI 9. PORAŻENIA PRĄDEM 10. ALERGII		1. Własne przygotowane prezentacje medialne. 2. Dołączone do prezentacji zdjęcia 3. Filmy instruktażowe 4. Opracowany KATA PRACY 1. "NIEURAZOWE STANY ZAGRAŻAJĄCE ŻYCIU"	1. Dziennik Librus 2. E-mail : wjonczyk@zsckr.pl	Wojciech Jonczyk
3.	Chemia	Fermentacja i Inne przemiany żywności	Rodzaje fermentacji- opis Każdą z nich Produkcja sera szwajcarskiego ,w punktach		Podręcznik . Wiadomości z przedmiotów zawodowych	mgrzesiak@zsckr.pl	Małgorzata Grzesiak

			Od czego zależy jakość sera?				
4.	W – F chł	Ćwiczenia dla kanapowca	Wykonać zadanie ruchowe.	Wymyślić własne 3 ćwiczenia	Przesłane materiały	librus dczolnowski@zsckr.pl	Dariusz Czołnowski
4.	W – F dz.	Radzenie sobie ze stresem	Zapoznać się z przesłanymi materiałami	odpowiedzieć na pytania,	artykuł	popacka@zsckr.pl	Paulina Opacka
5.	Zasady żywienia - Kucharz	Normy spożycia i skutki niedoboru witamin	Zapoznanie z zapotrzebowaniem organizmu człowieka na witaminy Zapoznanie ze skutkami niedoboru witamin Odpowiedzi na pytania sprawdzające		Podręcznik film	mweglewska@zsckr.pl dziennik librus	Małgorzata Węglewska
5.	Pojazdy rolnicze - Mechanik	10. Układ korbowo-tłokowy silnika spalinowego.	1. Zapoznanie się z funkcją, i działaniem układu korbowo-tłokowego silnika spalinowego. 2. Poznanie budowy, charakterystyki oraz współpracy między sobą poszczególnych elementów układu.	--	1. Praca na przygotowanych i przesłanych przez nauczyciela materiałach (opisy, zdjęcia, filmy instruktażowe). 2. Odesłanie odpowiedzi na pytania kontrolne.	1. Dziennik Librus, 2. e-mail mfijalkowski@zsckr.pl	Miroslaw Fijałkowski
6.	Matematyka	Wykres funkcji	-Ćwiczenia w przedstawianiu za pomocą wykresu		Podręcznik	jzablocka@zsckr.pl	Justyna Zabłocka

			funkcji liczbowej określonej tabelą i wzorem. - Miejsce zerowe funkcji.				
7.	Zajęcia z wychowawcą	Koronawirus. Jak się czujesz? Porozmawiajmy o emocjach.				atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
8.	Informatyka gr.2	Technologie informacyjne w edukacji, sektorze usług, medycynie i sferze mediów	Uczeń potrafi wymienić przykłady zastosowań technologii informacyjnej w wybranych dziedzinach życia. Uczeń potrafi wskazać rodzaje usług, które mogą być świadczone zdalnie oraz te, który muszą być świadczone bezpośrednio.	Uczeń potrafi wskazać korzyści wynikające z zastosowania TI w medycynie, edukacji, handlu i usługach. Potrafi wskazać i omówić przykłady udostępnianych usług, które znalazł w sieci. Uczeń potrafi wskazać korzyści i zagrożenia dla jakości i bezpieczeństwa otrzymywanych usług zdalnych.	Przegląd i analiza materiałów dostępnych w sieci.	askupinski@zsckr.pl	Adam Skupiński

29.04.2020r. (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	Ziemie polskie pod okupacją – sprawdzian wiadomości	Sprawdzian		Test	bchmura@zsckr.pl	Beata Chmura
2.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Właściwości jaj wykorzystywane w produkcji potraw	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str. 217 Notatka w zeszycie lub karta pracy - wymienia właściwości jaj konsumpcyjnych - wskazuje zastosowanie właściwości jaj do produkcji potraw	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
2.	Maszyny rolnicze - Mechanik	Zestawy uprawowe	Zna możliwości łączenia narzędzi w zestawy uprawowe i ich regulacje	Potrafi uzasadnić korzyści jakie dają zestawy uprawowe	Podręcznik Prezentacja	E-mail zratuszny@zsckr.pl	Zbigniew Ratuszny
3.	Wyposażenie techniczne i bhp - Kucharz	Urządzenia do krojenia- krajalnice	Uczeń zapoznaje się z tematem w podręczniku i sporządzić notatkę do zeszytu.		Praca z podręcznikiem, link	dziennik Librus, messenger, kslomowska@zsckr.pl	Karolina Kwaśniak-Słomowska

3.	Podstawy rolnictwa - Mechanik	Rośliny motylkowate	Określanie wymagań roślin motylkowatych. Rozpoznawanie poszczególnych gatunków	Określanie miejsca w płodozmianie. Technologia uprawy. Ważniejsze agrofagi .	<i>Materiał wysłany e-mailem:</i> prezentacja, karta pracy, link do „Skróconych normatywów produkcji rolnej”.	abielecki@zsckr.pl	Arkadiusz Bielecki
4.	Technologia gastronomiczna - Kucharz	Obróbka cieplna jaj - podział	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.221 Notatka w zeszycie lub karta pracy - wymienia zmiany zachodzące w jajach podczas obróbki cieplnej - wymienia sposoby gotowania jaj	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska
4.	Podstawy konstrukcji maszyn - Mechanik	Przekładnie cięgnowe.	Zapoznanie z rodzajami, budową, zastosowaniem przekładni pasowych i łańcuchowych.	Dobór, obliczanie przekładni cięgowych.	Samodzielna praca z przesłanymi materiałami, podręcznikiem	Dziennik Librus; e-mail: mmajchrzak@zsckr.pl	Marek Majchrzak
5.	Język polski	<i>Dramat jako gatunek literacki</i>	czyta fragment tekstu - analizuje i interpretuje fragment tekstu - wskazuje funkcjonalne cytaty - potrafi zdefiniować didaskalia - układa plan wydarzeń „Makbeta” - potrafi podać cechy		Karta pracy, podręcznik	aharbat@zsckr.pl	Agnieszka Harbat

			dramatu szekspirowskiego				
6.	Informatyka gr.1	Technologie informacyjne w edukacji, sektorze usług, medycynie i sferze mediów	Uczeń potrafi wymienić przykłady zastosowań technologii informacyjnej w wybranych dziedzinach życia. Uczeń potrafi wskazać rodzaje usług, które mogą być świadczane zdalnie oraz te, który muszą być świadczane bezpośrednio.	Uczeń potrafi wskazać korzyści wynikające z zastosowania TI w medycynie, edukacji, handlu i usługach. Potrafi wskazać i omówić przykłady udostępnianych usług, które znalazł w sieci. Uczeń potrafi wskazać korzyści i zagrożenia dla jakości i bezpieczeństwa otrzymywanych usług zdalnych.	Przegląd i analiza materiałów dostępnych w sieci.	askupinski@zsckr.pl	Adam Skupiński

30.04.2020r. (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	Sporządzanie potraw z jaj gotowanych i smażonych	Uczeń: - zapoznaje się z tematem lekcji w podręczniku - zapoznaje się z materiałem nauczania wysłanym przez nauczyciela - uzupełnia karty pracy - wymienia potrawy z jaj gotowanych i smażonych	- charakteryzuje potrawy z jaj gotowanych i smażonych	- podręcznik - karty pracy - filmy instruktażowe - linki do tematu zajęć	Dziennik Librus e-mail: mbednarek@zsckr.pl	Marcin Bednarek, Karolina Kwaśniak-Słomowska, Adam Skupiński
1-6	Zajęcia praktyczne - Mechanik	O P – NR 2 „ORGANIZACJA DZIAŁU I STANOWISKA PRACY OBRÓBKI PLASTYCZNEJ”	1. WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ. 2. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ORGANIZACJI STANOWISKA. 3. WYMAGANE KWALIFIKACJE PRZY OBSŁUDZE URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH		1. Własne przygotowane prezentacje medialne. 2. Dołączone do prezentacji zdjęcia, tabele, filmy instruktażowe 3. Opracowana karta pracy dotycząca	1. Dziennik Librus, 2. e-mail wjonczyk@zsckr.pl	Wojciech Jonczyk

			4. PODZIAŁ NARZĘDZI 5. ZASTOSOWANIE NARZĘDZI 6. OCHRONA ZDROWIA 7. RYZYKO ZAWODOWE		„ORGANIZACJI DZIAŁU” „ NARZĘDZIA I URZĄDZENIA STOSOWANE W OBRÓBCE PLASTYCZNEJ”		
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--