

18.05 2020		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	J. polski	O tym, jak rodzi się miłość	Zna pojęcie <i>sentencja</i> Interpretuje sentencje dotyczące miłości	Podaje i charakteryzuje literackie przykłady miłości romantycznej	Podręcznik rozdział VI Karta pracy	ajedraszek@zskr.pl	Aneta Jędraszek
2	biologia	Oddychanie beztlenowe i fermentacja	Praca na portalu Epodreczniki.pl https://epodreczniki.pl/a/oddychanie/D1BrWZloo Notatka z lekcji	Dla chętnych Karta pracy, zeszyt ćwiczeń	Karta pracy Instrukcja do lekcji, podręcznik https://epodreczniki.pl/a/oddychanie/D18vWZlaa	Dziennik elektroniczny, mail do nauczyciela,	Małgorzata Biegajło
3	Podstawy przeds.	Sprawdzian wiadomości z działu IV: Przedsiębiorstwo	wypełnienie testu wiedzy		link do testu online	akepka@zskr.pl	Aneta Kępka
4	chemia	Mol i liczba Avogadro	Czym jest mol Jak obliczamy liczbę moli Danego pierwiastka	Ile unitów zawiera 1g Zadanie 1 str.128	Podręcznik epodreczniki	mgrzesiak@zskr.pl,Librus	Małgorzata Grzesiak
5	Religia	Edukacja w średniowieczu	Wymień Uniwersytety Średniowiecznej Europy	Wkład ludzi wierzących w bogactwo ludzkiej wiedzy		gboras@zskr.pl	Ks.Grzegorz Boras
6	Wf	Koordynacja ruchowa-tak ważna, tak zaniedbana.	Zapoznać się z przesłanymi materiałami.	Obejrzeć filmik i wykonać proste ćwiczenia koordynacyjne.	Materiały,film	mjaworska@zskr.pl Librus	Małgorzata Jaworska
6	Wf	Kordynacja ruchowa Tak ważna-tak zaniedbana	Zapoznaj się z przesłanymi materiałami	Obejrzyj filmik i wykonać proste Ćwiczenia koordynacyjne	Materiały	popacka@zskr.pl	Paulina Opacka
7	Informatyka	Tworzenie strony Internetowej – ćwiczenia w edycji	Uczeń tworzy stronę Internetową w wersji podstawowej	Uczeń tworzy stronę internetową Z właściwym formatowaniem i Linki do innych stron.	Podręcznik w wersji Cyfrowej ,internet,	askupinski@zskr.pl	Adam Skupiński

		Kodu html		Zna strukturę i budowę stron www.	Program do edycji Znaczników html		
--	--	-----------	--	-----------------------------------	-----------------------------------	--	--

19.05 2020		Klasa I ABB		Wychowawca Małgorzata Grzesiak			
L.p.	Przedmiot				metody pracy, formy realizacji, propozycje od nauczyciela: materiały, karty pracy, , linki, filmy instruktażowe, itp.	kontakt z nauczycielem	Imię i nazwisko nauczyciela
1	Matematyka	Monotoniczność funkcji	Wskazywanie wśród podanych wykresów funkcji wykresy funkcji monotonicznych (rosnącej, malejącej, stałej) Określanie na podstawie wykresu monotoniczność funkcji	Zastosowanie monotoniczności funkcji w zadaniach osadzonych w sytuacjach praktycznych	Samodzielna praca z podręcznikiem Karta pracy podręcznik https://epodreczniki.pl/ https://www.gov.pl/w eb/zdalnelekcje	dziennik Librus e-mail: jowczarek@zsckr.pl	Janusz Owczarek
2	J .angielski	Imperatives	Zapoznanie się z tematem lekcji – „wydawaniem poleceń innym” Oglądanie filmu towarzyszącemu lekcji. Wskazywanie drogi – poznanie popularnych zwrotów.	Uzupełnianie ćwiczeń : zdania twierdzące i przeczące w poleceniach; Łączenie wskazówek z ilustracjami;	Podręcznik ucznia, Słowniki, Filmy towarzyszące podręcznikowi Vision 1.	Juzak@zsckr.pl	Joanna Użak
Zasady żywienia	Wpływ procesów technologicznych na składniki odżywcze	Zapoznanie z zmianami fizykochemicznymi jakim podlegają białka, tłuszcze,		Materiały źródłowe Karta pracy	mweglewska@zsckr.pl	Małgorzata Węglewska	Zasady żywienia

	zawarte w żywności	węglowodany podczas obróbki wstępnej i cieplnej żywności					
3	Pojazdy rolnicze	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.	1. Dziennik Librus, 2. e-mail mfijalkowski@zस्कr.pl	Mirosław Fijałkowski
4	WF	Polsko-angielski słownik aktywności ruchowej	Zapoznać się z przesłanymi materiałami	Stworzyć własny słownik Potrzebnych słów i zwrotów	Materiał	mjaworska@zस्कr.pl	Małgorzata Jaworska
4	WF	Gry i zabawy	Wykonać przesłane zadanie	Przesłać odpowiedź	Konspekt	popacka@zस्कr.pl	Paulina Opacka
5	Fizyka	Księżyc –towarzysz Ziemi	Fazy Księżyca Kiedy dochodzi do zaćmienia Słońca a Kiedy do zaćmienia Księżyca	Jak wygląda powierzchnia Księżyca	Podręcznik ,inne dostępne źródła informacji	mgrzesiak@zस्कr.pl	Małgorzata Grzesiak
6	Podstawy przeds.	Omówienie i podsumowanie sprawdzianu wiadomości	wyszukanie w podręczniku zagadnień z testu wiedzy i dokonanie samooceny		podręcznik, test wiedzy, ankiet	akepka@zस्कr.pl Librus.Synergia.pl	Aneta kępka
7	Informatyka	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@zस्कr.pl	Adam Skupiński

20.05. 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 gastronomiczna	Charakterystyka towaroznawcza pieczywa	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str. 242 Notatka w zeszyte lub karta pracy - charakteryzuje metody spulchniania ciasta - dokonuje podziału pieczywa ze względu na trwałość i użytą mąkę	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworowska
1	PODSTAWY ROLNICTWA	UŻYTKI ZIELONE	1. ZNACZENIE GOSPODARCZE ŁĄK I PASTWISK 2. NAWOŻENIE I PIELEGNACJA UŻYTKÓW ZIELONYCH 3. UŻYTKOWANIE ŁĄK I PASTWISK SPOSOBY ZBIORU I KONSERWACJI PASZ Z UŻYTKÓW ZIELONYCH		1. WŁASNE PRZYGOTOWANE PREZENTACJE MEDIALNE. 2. DOŁĄCZONE DO PREZENTACJI ZDJĘCIA 3. FILMY INSTRUKTARZOWE 4. OPRACOWANA KARTA PRACY DOTYCZĄCA „UŻYTKÓW ZIELONYCH”	1. Dziennik Librus E-mail : wjonczyk@zsckr.pl	Wojciech Jonczyk
2	Matematyka	Monotoniczność funkcji	Wskazywanie wśród podanych wykresów funkcji wykresy funkcji monotonicznych (rosnącej, malejącej, stałej) Określanie na podstawie wykresu monotoniczność funkcji	Zastosowanie monotoniczności funkcji w zadaniach osadzonych w sytuacjach praktycznych	Samodzielna praca z podręcznikiem Karta pracy podręcznik https://epodreczniki.pl/ https://www.gov.pl/w eb/zdalnelekcje	dziennik Librus e-mail: jowczarek@zsckr.pl	Janusz Owczarek
3	Historia	Rzeczpospolita w	Sejm niemy		Podręcznik,	bchmura@zsckr.	Beata chmura

		czasach saskich	Stronnictwa polityczne Rządy Augusta II i III			epodręczniki	pl	
5	Wypożyczenie techniczne i bhp	Urządzenia chłodniczo-zamrażalnicze	Uczeń zapoznaje się z tematem lekcji w podręczniku i sporządza notatkę do zeszytu			Podręcznik, link	dziennik Librus, kslomowska@zscr.pl,	Karolina Słomowska
5	Rysunek techniczny	Rysowanie elementów mechanicznych.	Zapoznanie z rysunkami napędów.	Czytanie rysunków mechanicznych.	Czytanie rysunków mechanicznych.	Samodzielna praca z materiałami, podręcznikiem	dziennik Librus e-mail: mmajchrzak@zscr.pl	Marek Majchrzak

21.05.2020r		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	Właściwości zagęszczające jaj	Zapoznaje się z właściwościami Zagęszczającymi jaj oraz Potrawami, w których Właściwości te zostały wykorzystane		https://www.zspolic.e.pl/download/ egzamin zawodowy/ poradniki/technik hotelarstwa 341(04) z4 02 Updf str.37-38	Librus,Synergia, Messenger mpikura@zscr.pl	Mariola Pikura
2	Zajęcia praktyczne						
3	Zajęcia praktyczne						
4	Zajęcia praktyczne						
5	Zajęcia praktyczne						

1	Zajęcia praktyczne Gr 1. Obróbka Mechaniczna (OM)	OM-Nr 5 Prace na tokarkach Wykonywanie Gwintów Wykonywanie stożka	Dobór narzędzi i parametrów skrawania Podczas wykonywania Gwintów 2.Dobór narzędzi i parametrów skrawania Podczas toczenia, wiercenia i Gwintowania 3.Dobór narzędzi i parametrów skrawania Podczas toczenia stożków 4 Przyrządy kontrolno-Pomiarowe do sprawdzenia Gwintów i stożków		Własne przygotowane Prezentacje Medialne 2.Dołączone do prezentacji Zdjęcia ,tabele, filmy instruktażowe Opracowana Karta pracy Dotycząca „Toczenia wzdłużnego i Poprzecznego” „wiercenia otworów” „Roztaczania otworów”	wjonczyk@zscr.pl Librus.Synergia.pl	Wojciech Jończyk	
2	Gr 2. Obróbka Ręczna (OR)							
	Gr 3 Pomiary warsztatowe (PW)							
3	Zajęcia praktyczne	OR –Nr.5 Piłowanie metali	1.Wyposażenie stanowiska ślusarskiego 2.Charakter narzędzi Ślusarskich wykorzystywanych Podczas piłowania 3.Rodzaje i zastosowanie Pilników 4.Bezpieczna praca narzędziami ślusarskimi		Własne przygotowane prezentacje Medialne 2.Dołączone do prezentacji zdjęcia, Tabele ,Filmy instruktażowe 3.Opracowana Karta pracy „Piłowania” Stosowane w obróbce ręczne	pkabza@zsckr.pl	Przemysław Kabza	
4	Zajęcia praktyczne	PW-5	Przyrządy pomiarowe-Mikrometry	1.Rodzaje mikrometrów 2. Budowa mikrometrów 3.Sposób odczytywania Wyniku pomiaru na przyrządzi	1.Praca na przygotowanych i przesłanych przez Nauczyciela Materiałach (opisy ,rysunki)	rlacwik@zsckr.pl Librus	Radosław Łacwik	

					2.Poracowanie karty pracy		
5	Zajęcia praktyczne						
6	Zajęcia praktyczne						
4	Wyposażenie techniczne i bhp 21.05.2020r.	Wyposażenie magazynów żywnościowych niechłodzonych i nieżywnościowych	Uczeń zapoznaje się z tematem lekcji w podręczniku i wykonuje podane ćwiczenia.		Podręcznik, link	<i>dziennik Librus, ksłomowska@zsckr.pl,</i>	Karolina Słomowska
7	Technologia gastronomiczna	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	<i>atworkowska@zsckr.pl</i>	Agnieszka Tworkowska
8	Technologia gastronomiczna	Zagęszczanie potraw	Praca z podręcznikiem do podanych dla ucznia zagadnień – str.246 Notatka w zeszycie lub karta pracy - rozróżnia sposoby zagęszczania potraw z użyciem mąki	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film tematyczny Ćwiczenia interaktywne	<i>atworkowska@zsckr.pl</i>	Agnieszka Tworkowska
6	Zajęcia praktyczne						Radosław Łacwik
7	Zajęcia praktyczne						
8	Zajęcia						

	praktyczne						
9	Zajęcia praktyczne						
10	Zajęcia praktyczne						
11	Zajęcia praktyczne						

22.05. 2020

L.p.	Przedmiot					kontakt z nauczycielem	Imię i nazwisko nauczyciela
1	J.polski	O tym, jak rodzi się miłość	Czyta ze zrozumieniem tekst „Chemia naszych serc”(fr.) K. Sutherland	Ilustruje na przykładach miłość jako motyw utworów literackich, filmowych, muzycznych	Karta pracy, Podręcznik, rozdział VI	ajedraszek@zsckr.pl	Aneta Jędraszek
2	WF	Gry i zabawy	Wykonać przesłane zadanie		Materiały	mjaworska@zsckr.pl	M.jaworska
2	WF	Zbilansowana dieta - charakterystyka, zasady, zdrowe produkty żywieniowe	Zapoznać się z przesłanymi materiałami.	Wykonać posiłek, w oparciu o zasady zbilansowanej diety.	Karta pracy	popacka@zsckr.pl	P.Opacka
3	Zajęcia z wychowawcą	Jakie wartości w swoim życiu cenisz najbardziej ?	Zastanów się czy Sam dochowujesz tych zasad			mgrzesiak@zsckr.pl	M.Grzesiak
4	J.angielski	Prepositions of place – przyimki miejsca.	Zapoznanie się z informacjami związanymi z tematem lekcji – czytanie i uzupełnianie tabelki.	Uzupełnianie ćwiczeń brakującymi przyimkami; Tłumaczenie zdań z poznаныmi przyimkami miejsca;	Podręcznik ucznia; Film instruktażowy do podr. Vision 1. Karta pracy.	<i>Dziennik internetowy LIBRUS Mail Juzak@zsckr.pl</i>	J.Użak
5.	Technologia gastronomiczna	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 - wymienia etapy sporządzania	Film tematyczny i/lub ćwiczenia interaktywne	Karta pracy Film instruktażowy Ćwiczenia interaktywne	atworkowska@zsckr.pl	Agnieszka Tworkowska

			ciasta ziemniaczanego - charakteryzuje asortyment wyrobów z ciasta ziemniaczanego				
5	Maszyny rolnicze	Maszyny do nawożenia – wymagania agrotechniczne	Zna podstawowe wymagania stawiane maszynom do nawożenia	Zna konieczność i potrafi uzasadnić wymagania agrotechniczne dla maszyn do nawożenia	Podręcznik Prezentacja	zratuszny@ zsckr.pl	Zbigniew Ratuszny
6	Podstawy konstrukcji maszyn	Rodzaje i charakterystyka sprzęgł.	Zapoznanie z rodzajami, zastosowaniem sprzęgł.	Zapoznanie z normalizacją i zasadami doboru sprzęgł.	Samodzielna praca z przesłanymi materiałami, podręcznikiem	dziennik Librus e-mail: mmajchrzak@z sckr.pl	Marek Majchrzak