**Предмет: Гігієна та санітарія 2 години**

Тема:Гігієнічна оцінка якості м’яса і м’ясних субпродуктів. Гігієнічна оцінка якості риби.

Тема:Гігієнічна оцінка якості сільськогосподарської птиці

**https://drive.google.com/file/d/1aOFygA4UoRQRy0WfrmQpD8xH0AyWFR5v/view?usp=drivesdk**

Домашнє завдання: Законспектувати матеріал уроків, опрацювати матеріал.

**Предмет: Математика 1 урок**

Тема уроку: « Найпростіші рівняння та нерівності»

https://youtu.be/LbZqfezNUQs

Переглянути відео, всі рівняння які розв’язують у відео прописуємо у зошити, потім працюємо

З підручником Бурда М.І посилання на цей підручник додається.

https://drive.google.com/uc?export=download&id=0B2_RSo4-3pC7d2U5SHJKTk5CYzg

Ст.142 – 144 вправу 373 (5, 7) виконати письмово.

**Предмет: Англійська мова  Тема уроку**: Повторення. Підсумковий урок  Перейти за посиланням та виконати тест

https://naurok.com.ua/test/join?gamecode=1137476

Доступ до тесту відкритий до 10 грудня до 23.00 год

**Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства**
**1-2 урок**
Тема: Смаження м’яса дрібними шматочками , тушкованого м’яса без гарніру.
Завдання:
1. Приготування страв з смаженого м’яса дрібними шматочками: шашлик, бефстроганов та ін.  яловичина тушкована у сметані
2. Правила тушкування м’яса .
3. Особливості тушкування м’яса: шпигована яловичина тушкована у сметані, м’ясо делікатесне, биткі „Київські”, крученики „Волинські” та ін.
4. Підбір гарнірів, соусів.
Домашнє завдання: В.С.Доцяк Українська кухня стор. 317-324

**ВИХОВНА ГОДИНА**

до Міжнародного дня людей з особливими потребами (3 грудня)

на тему: «Нерівні умови – рівні можливості»

Опрацювати матеріал за посиланням:

https://drive.google.com/file/d/1zQ4We1-xUJhXHOblyVbQYdo-1G-Xf-sy/view?usp=drivesdk

https://drive.google.com/file/d/1gSMEoqo2zwVwtaHPqcahBKTCpkuBo2Hk/view?usp=drivesdk