

**Предмет: Технології. Комп'ютерне проектування**

Тема: Поняття комп'ютерної графіки. Растрові та векторні зображення, їхні властивості.

Завдання:

1. <https://www.youtube.com/watch?v=wuvKzO6lral> переглянути відео, переписати таблицю в зошит.

2. Опрацювати матеріал, скласти опорний конспект:

<https://drive.google.com/file/d/1G5zUUMf-kaDgz9tq-tdtrWc6wtZYLt4U/view?usp=sharing>

Результат роботи відправити на пошту [nataliastorozhuk96@gmail.com](mailto:nataliastorozhuk96@gmail.com)

**Предмет: Біологія**

Урок №47. Тема: Будова і функції тканин рослин, їх здатність до регенерації.

Опрацювати матеріал викладений в запропонованому тексті.

В робочому зошиті з біології дати письмово відповідь на запитання тестового завдання:

[https://drive.google.com/file/d/1D\\_VPrZiDj75nDzKXJqyjmbQoUpH9Zcpr/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1D_VPrZiDj75nDzKXJqyjmbQoUpH9Zcpr/view?usp=drivesdk)

---

**Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

1-4 урок

Лабораторно-практична робота

Тема: Приготування страв з овочів у запеченому вигляді

План

1. Організувати робоче місце для приготування страви: „Бабка з моркви та свіжого сиру”
2. Підготувати та підрахувати сировину
3. Технологія приготування
4. Характеристика готової страви
5. Провести бракераж
6. Дотримуватись вимог санітарії та гігієни , правил техніки безпеки і охорони праці при приготуванні страви

Домашнє завдання: 1996р. Т.М. Горпинко Лабораторно-практичні роботи з кулінарії стор. 45-50

**Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

(консультація)

5 урок

Тема: Соуси без борошна

План

1. Приготування соусу майонезу і його похідні: сухарного , польського
2. Приготування та асортимент солодких соусів

Домашнє завдання : 1998р. В.С.Доцяк Українська кухня стор.242-247

Повторити

---