

**Предмет: Технології** Тема. Тестування за результатами вивчення модуля «Здоров'я і краса». Пройти тестування, результати надіслати на електронну адресу: [alla\\_opanashenko1902@ukr.net](mailto:alla_opanashenko1902@ukr.net) <https://naurok.com.ua/test/zdorov-ya-i-vasha-krasa-7360.html>

**Предмет: Хімія** Урок № 93. Тема: Амінокислоти як складові частини білків, Функціональні групи амінокислот. Старанно опрацювати запропонований матеріал по темі!  
[https://drive.google.com/file/d/1yv\\_RZ2pxwonTyub8fUqiHOqTJQI3TpTh/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1yv_RZ2pxwonTyub8fUqiHOqTJQI3TpTh/view?usp=drivesdk)

**Предмет:" Технологія приготування їжі з основами товарознавства"** Заміна уроку 2,3,4,5 Лабораторно-практична робота по приготуванню солодкої гарячої страви "Бабка з яблук"

Стор.450

Зміст роботи:

Приготування "Бабки з яблук"

- 1.Організувати робоче місце
- 2.Дотримуватись гігієни та санітарії і охорони праці при приготуванні страви
3. Підготувати та розрахувати кількість сировини з вихідом страви 100гр. на 1 та 5 порцій "Бабки з яблук".
- 4.Характеристика готової страви

**Предмет**  
**: Фізична культура (2 години)**

Тема: Підсумковий урок.

Комплекс ЗРВ. Комплекс ЗФП.

Опрацювати матеріал за посиланням:

[https://drive.google.com/file/d/1OcRSdV18UqN6VSOt3mEHVp7A5z\\_-v5-a/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1OcRSdV18UqN6VSOt3mEHVp7A5z_-v5-a/view?usp=drivesdk)

Відеоматеріал:

<https://drive.google.com/file/d/1mc9hoZ8YUpkiZskk7EJN06WDD62uS1Fz/view?usp=drivesdk>