

ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

Майстер виробничого навчання: Трубець О.В.

Тема програми □ **12:** Приготування солодких страв і напоїв.

Тема уроку □ **31:** Приготування желе,самбуків,кремів,мусів. Відпуск. Вимоги до якості.

Мета уроку: Практично закріпити теоретичні знання з: організації робочого місця; підбору інструментів, інвентарю, посуду; технологічного процесу приготування солодких гарячих страв; економного використання сировини, води, електроенергії; дотримання правил санітарії та гігієни, правил техніки безпеки праці; розвитку самостійності, вміння орієнтуватись у виробничих умовах; проводити органолептичну оцінку напівфабрикатів та готових виробів.

Інструкційно-технологічні картки:

1.

<https://drive.google.com/open?id=1zSG05uUxLofCiQJEPPTAog956qMVC-SI>

2.

<https://drive.google.com/open?id=1apM-A2QBMC7KLmScskOjpn0jBLdCNZu>

3.

https://drive.google.com/open?id=1TfsQBGmQO-sV3hfcgrbJuAB8JhOB3_uU

4.

<https://drive.google.com/open?id=1isur3B7qudfrSp5N4NUiN5Yo-uEZf9Rg>

5.

<https://drive.google.com/open?id=1Z4fcX6jJRhh0rhjoihUVCHB50qJ2p9Ek>

6.

<https://drive.google.com/open?id=1JZ0h108TBmvTQLLf0-23XugRhluNa4RZ>

Презентація до уроку:

<https://drive.google.com/open?id=1gLwMszzuLuHr-8kHyQP2GNGofYdAHdMk>

Опрацювати конспект уроку:

<https://drive.google.com/open?id=17PksFhTCyfDqpXW-NxO-sckPLnAiCI4o>

Для самостійного опрацювання:

1. Після відпрацювання заданих завдань прошу здати фотозвіти з інструкційними картками в»Viber» на мою сторінку для отримання оцінок.
2. Повторити тему «Гарячі солодкі страви ««.ст.449-454 у підручнику: Українська кухня.В.С.Доцяк.;розробити одну на вибір інструкційну картку по цій темі.

Предмет: Математика (2 години)

Тема уроку: « Кут між векторами. Рівняння площини і сфери. Розв'язування задач»

Підручник Бевз 10 клас, ст. 272- 276, параграф 37, впр. 1352, 1359, 1365.

<https://youtu.be/rIWRAAZ75yY>

<https://youtu.be/GqfNmGBxLMk>

Працюємо разом з викладачем.