

## **ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ**

Майстер виробничого навчання: Трубець О.В.

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

**Тема уроку.** □ **32:** Приготування страв з яблук. Приготування пудингу рисового. Вимоги до якості. Відпуск.

**Мета уроку:** навчати учнів готувати запечені і смажені страви з яблук, пудингу рисового, засвоїти вимоги до якості і правила відпуску готових страв; виховувати повагу до праці, дисципліну, сумлінність при приготуванні страв; розвивати вміння раціонального мислення та творчості, пізнавальну активність та самостійність.

**Інструкційно-технологічні картки:**

1.

<https://drive.google.com/open?id=1vbCeZA5VtyfbYPZJZgX-yVUSt4hxPb5A>

2.

[https://drive.google.com/open?id=1pDN6BhJ42tsWgRuPPq0iiIRNIK5T6Ik\\_](https://drive.google.com/open?id=1pDN6BhJ42tsWgRuPPq0iiIRNIK5T6Ik_)

**Відеоматеріал до уроку:**

[https://drive.google.com/file/d/1A-z6d3gAF-ahcKj3D0\\_ejyNZwNe-pQ7R/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1A-z6d3gAF-ahcKj3D0_ejyNZwNe-pQ7R/view?usp=drivesdk)

**Опрацювати конспект уроку:**

<https://drive.google.com/open?id=1KLuVQ8oJ-d0OrcBFv86vgFWi8-myPAw7>

**Для самостійного опрацювання:**

1. Повторити теоретичний матеріал до наступної теми «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього» Підручник : В. С. Доцяк, стр.485-494.

2. Підготувати одну інструкційну картку по даній темі.

3. Виконати роботу з картками - завданнями (додаток 1 в конспекті до уроку).

4. Опрацювати технологічний диктант (додаток 2 в конспекті до уроку).

**Предмет: Фізика (2 години)**

Тема уроку « Розв'язування задач» Підручник Сиротюк ст.61 впр.1.124, 1.126, 1.128, 1.141.

ВІДПОВІДі відправити на ел.пошту [julia\\_1208@ukr.net](mailto:julia_1208@ukr.net)

Тема уроку: « Магнітні властивості речовини. Застосування магнітних матеріалів. Магнітний запис інформації. Вплив магнітного поля на живі організми»

<https://youtu.be/Yz8mlcCbkZo>

<https://youtu.be/tuO9aCsackw>

