

**Виховна година.** Тема. Бережи здоров'я з молодю. Опрацювати матеріал: <https://seosvita.ua/library/vihovna-godina-berezi-zdorova-zmolodu-49883.html>

Переглянути презентацію:

<https://naurok.com.ua/prezentaciya-berezhi-zdorov-ya-z-molodu-147874.html>

---

## **ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ**

Майстрині в/н Шметан Г.Л., Ковальчук Н.Д.

Тема розділу: Приготування прісного тіста та виробів з нього.

Тема уроку: Приготування вареників з тварогом, вишнею, капустою, картоплею.

Мета уроку: - Навчити здобувачів освіти правильних прийомів при приготуванні вареників з різними начинками.

- Ознайомити здобувачів освіти з організацією робочого місця, обладнанням, інвентарем, посудом.

- Звернути увагу на раціональне використання сировини, економію електроенергії, бережливе ставлення до навколишнього середовища.

Пояснення нового матеріалу

Перейдемо до сьогоднішньої теми: [“Приготування вареників з тварогом, вишнею, капустою, картоплею”](#).

### **Інструкційні картки:**

<https://drive.google.com/file/d/1AoUIgSIFSrErDkFCj54sFRXwXCwCCMXC/view?usp=drivesdk>

Домашнє завдання: Розробити інструкційно-технологічні картки на страви: « Пельмені домашні, по-московськи. « Манти з різними начинками. Продумати правила подачі, вибрати начинку. обґрунтувати вибір. Звернути увагу на сезонність. Приготовлені страви сфотографувати і вислати на вайбер.