**Технология (девочки). График освоения учебного материала.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Формат обучения | Материал для самостоятельной работы | Час дедлайна | Средства коммуникации | Текущий контроль |
| 9.04.2020 | 5а б в1 урокт. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд.Первая помощь при травмах.2 урокт. Здоровое питание | АсинхронныйСамостоятельная работа | КонспектПараграф 5, с. 29.Санитария и гигиена на кухне.КонспектПараграф 6,с. 37.Здоровое питание | 12.04 в 18 часов | Социальная сеть ВК, электр. почта | Отзыв. Отметка |
| 16.04.2020 | 5 а б в1 урокт. Бутерброды и горячие напитки2 урокт. Практическая работа. Приготовление бутербродов. | Самостоятельная работа | КонспектТехнология приготовления бутербродов.Параграф 7.с.42.Технологическая карта.Приготовление бутербродов с. 42. | 18.04 в 18 часов | WhatsApp, электр. почта | Отметка, отзыв |
| 8.042020 | 6 а б в1 урокт. Приготовление обеда. Меню. Значение блюд.2 урокт. Технология первичной обработки рыбы. | Самостоятельная работа | КонспектПараграф 20,с.120.Общие сведения о питании и приготовлении пищи.Рыба и морепродукты. Параграф 22, с. 126. | 12.04 в 18 часов | WhatsApp, электр. почта | Отметка, отзыв |
| 15.04.2020 | 6 а б в1 урокт. Инструктаж. Блюда из рыбы.2 урокт. Пластование рыбыПрактическая работа. Приготовление блюд из рыбы. | Самостоятельная работа | КонспектПараграф 24.с.132. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.Технологическая карта. Приготовление блюд из рыбы.с.136 | 19.04 в 18 часов | ВК, электр. почта | Отметка, отзыв |
| 6.04.2020 | 7 а б1 урокт. Проект –« Сладкий стол»2 урокПрактическая работаПриготовление домашнего печенья. | Самостоятельная работа | КонспектМучные изделия .Параграф 5, с.19Технологическая карта Приготовление домашнего печенья.с.25.. | 12.04 в 17 часов | ВК, электр. почта | Отметка, отзыв |
| 10.04.2020 | 7 в класс1 урокт. Проект- «Сладкий стол.»2 урокПрактическая работаПриготовление домашнего печенья. | Самостоятельная работа | Конспект Параграф 5 с.19 Мучные изделия. Технологическая карта.Приготовление домашнего печенья с. 25. | 15.04 в 17 часов | ВК, электр. почта | Отметка, отзыв |
| 13.04.2020 | 7 а б1 урокТ. Молоко и кисломолочные продукты. Изделия из кислого теста.2 урокБлюда из молока и кисломолочных продуктов. | Самостоятельная работа | КонспектКисломолочные продукты и блюда из них. Параграф 4 с.15Технологическая карта.Практическая работа Приготовление сырников из творога с. 18 | 19.04 в 17 часов | WhatsApp, электр. почта | Отметка, отзыв |
| 17.04.2020 | 7 в класс1 урокт. Молоко и кисломолочные продукты. Изделия из кислого теста.2 урок.т. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | Самостоятельная работа | Конспект Параграф 4, с.15. Кисломолочные продукты и блюда из них.Практическая работа. Приготовление сырников из творога.с.18 | 21.04 в 17 часов | ВК, электр. почта | Отметка, отзыв |
| 11.04.2020 | 8 а бт. Электротехника. | Самостоятельная работа | Конспект | 14.04 в 17 часов | WhatsApp,электр. почта | Отметка, отзыв |
| 10.04.2020 | 8 вт. Электротехника | Самостоятельная работа | Конспект | 17.04 в 17 часов | ВК, электр. почта | Отметка, отзыв |
| 17.04.2020 | 8 вт. Творческий проект. В ожидании праздника. | Самостоятельная работа | Конспект | 21.04 в 17 часов | ВК, электр. почта | Отметка, отзыв |
| 18.04.2020 | 8 а бТворческий проект в ожидании праздника. | Самостоятельная работа | Конспект | 19.04 в 17 часов | ВК, электр. почта | Отзыв |
|  |  |  |  |  |  |  |