**ТЕХНОЛОГИЯ** *Родионова И.А.*

20 - 24 апреля (*3 неделя).*

**4 «в» класс** *24 апреля*

*Тема: Художественные ремёсла*

*Практическая работа:* «Изготовление игрушки – гармошки» *Видеоинструкция по изготовлению игрушки:* <https://www.youtube.com/watch?v=Svk8zXYvPz8>

*Выполненное задание отправить на почту:* [technology9@yandex.ru](mailto:technology9@yandex.ru)

***Подписывайте свою работу:*** *Фамилия, имя, класс, дата.*

**5 классы** *(с 20 по 24 апреля)*

*Тема: Технологии обработки пищевых продуктов*

Дистанционный урок № 24 «Роль овощей в питании»

в РЭШ (<https://resh.edu.ru>)

***Ссылка на урок в Рэш:*** <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/start/256685/>

1) Посмотреть видеоролик.

2) Изучить конспект урока.

1. Выполнить тренировочные задания.
2. Выполнить контрольные задания В1 и В2.
3. *Практическая работа:* оформить поэтапное приготовление блюда из овощей (фото + текст). Можно в worde, в презентации, или в видеоролике (*своём).*

Работы отправлять на почту: [technology9@yandex.ru](mailto:technology9@yandex.ru)

***Подписывайте свою работу:*** *Фамилия, имя, класс, дата.*

**6 классы**  *(с 20 по 24 апреля)*

*Тема: Технологии обработки пищевых продуктов*

Дистанционный урок 22. «Крупы, их пищевая ценность. Приготовление блюд из круп» в РЭШ (<https://resh.edu.ru>)

***Ссылка на урок в Рэш:*** <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/start/257277/>

1) Посмотреть видеоролик.

2) Изучить конспект урока.

3) Выполнить тренировочные задания.

4) Выполнить контрольные задания В1 и В2.

*5) Практическая работа:* оформить поэтапное приготовление блюда, в состав которого входит крупа (фото + текст). Можно в worde, в презентации, или в видеоролике (*своём).*

Работы отправлять на почту: [technology9@yandex.ru](mailto:technology9@yandex.ru)

***Подписывайте свою работу:*** *Фамилия, имя, класс, дата.*

**7 классы**  *(с 20 по 24 апреля)*

*Тема: Технологии обработки пищевых продуктов*

*Практическая работа:* составить кроссворд, чайнворд или сканворд по теме «*Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления*», используя материалы уроков № 18 и № 19. ***Минимум 15 слов.*** Приветствуется творческое оформление.

Работы отправлять на почту: [technology9@yandex.ru](mailto:technology9@yandex.ru)

***Подписывайте свою работу:*** *Фамилия, имя, класс, дата.*

**8 классы**  *(с 20 по 24 апреля)*

*Тема: Технологии обработки пищевых продуктов*

*Практическая работа:* составить кроссворд, чайнворд или сканворд по теме «Технологии обработки мяса птиц и животных», используя материалы уроков № 10 и № 11. ***Минимум 17 слов.*** Приветствуется творческое оформление.

Работы отправлять на почту: [technology9@yandex.ru](mailto:technology9@yandex.ru)

***Подписывайте свою работу:*** *Фамилия, имя, класс, дата.*