

Четверг 09.04.2020

8 «Б» класс

Предмет	Тема урока	Материалы для самостоятельного изучения (ссылка на ресурс)	Тренировочные задания	Задание для контроля	Сроки сдачи работ	Электронный адрес для отправки работ
Геометрия	Первый признак подобия треугольников..	Учебник \$13 признак наизусть.	№449,450,451	№452,453.	10.04. решебники не проверяю!	Svetlana0664skworcowa@mail.ru
Технология (девочки)	Профессиональна я пригодность	Практическая работа Составление жизненного и профессионального планов Цель работы: составить жизненный и профессиональный планы. Задание 1 Проанализируйте соответствие своих возможностей, желаний и способностей профессиональным характеристикам следующих профессий (характеристики профессий указывают по отраслям в Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий — ЕТКС. Медицинские ограничения к профессии регламентированы перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и медицинской промышленности России). Вышивальщица — украшает различные текстильные материалы и кожу на машинах или вручную различными узорами и мотивами, мережками. Должна знать: методы и приёмы выполнения сложных расчётов и всех видов узоров различными видами техники художественной вышивки; элементы вышивки народного костюма. На работу вышивальщицы принимают лиц обоего пола не моложе 16 лет. Модельер — занимается разработкой эскизного проекта модели швейного изделия с учётом направлений моды и потребительского спроса. Должен знать: законы композиции костюма, приёмы художественного оформления изделий, системы конструирования одежды и технологии её изготовления. Повар — готовит и оформляет пищу на предприятиях общественного питания: в столовых, кафе, ресторанах, а также в образовательных учреждениях, на крупных предприятиях и в организациях (в детских садах, школах, на заводах, фабриках и т. д.). Должен знать: признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов; правила первичной обработки исходного сырья и продуктов; требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций); сроки и условия хранения блюд; правила нарезки продуктов; сроки и условия хранения полуфабрикатов, консервов; устройство, правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов. Задание 2 Составьте свой жизненный план. Задание 3 Составьте свой профессиональный план. Задание 4 С помощью Интернета найдите учебные заведения, которые готовят специалистов по выбранной вами профессии.				budnick.lilia@yandex.ru

Технология (мальчики)	Сферы производства и разделение труда.	1.Какую роль играет выбор профессии в жизни человека? 2.Что такое самоопределение личности? 3.Что такое профессиональная компетентность? 4.Что такое профессиональная деятельность? 5.Каковы цели профессионального разделения труда? Находим в Интернете нужную информацию.			В течение недели.	emil_chobanov@mail.ru
Физ.к-ра	Задание то же самое (см. 06.04)					
История	19 век в зеркале художественных исканий. Литература	История нового времени (А. Я. Юдовская, П. А. Баранов) Параграф 6	-	стр 59 вопрос 1 выполнить	До 12.04	regina.lejv@mail.ru idregina8880 (социальная сеть Вконтакте)
Биология	Органы осязания, обоняния и вкуса.	пар.55		Задания в р\т № 1-5		oksana75sh@yandex.ru
Химия						
География	Природные районы Восточной Сибири	пар.46		вопросы 1-3 письменно, контурная карта стр.14-15, атлас стр.38-39)	09.04	oksana75sh@yandex.ru