

Расписание уроков для 12 Б класса на 25.02. - 26. 02.2021 г. в рамках дистанционного обучения						
25.02.21	Время	Способ	Предмет	Тема урока	Ресурс	Домашнее задание
1	8:30-9:00	ЭОР	Математика. Полтарадняя Е.В.	Одна сотня – десять десятков.	<a href="https://yandex.ru/efir?stream_id=vboGnpex1t0E&amp;f=1">https://yandex.ru/efir?stream_id=vboGnpex1t0E&amp;f=1</a>	
2	9:10-9:40	ЭОР	Чтение. Полтарадняя Е. В.	К. Симонов. Слово о писателе: жизненный путь (основные этапы). «Жди меня», «Родина». Художественная правда о человеке на войне.	<a href="https://youtu.be/iN2Qx4Qlp-s">https://youtu.be/iN2Qx4Qlp-s</a> <a href="https://youtu.be/v14Wc3CUwFg">https://youtu.be/v14Wc3CUwFg</a>	
3	9:50-10:20	ЭОР	Трудовое обучение/Кондитерское дело Парнышкова Л.Г.	Практическое повторение соблюдения последовательности действий при выпекании полуфабриката	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-k-otkritomu-uroku-po-teme-prigotovlenie-pf-sirniki-iz-tvoroga-po-professii-izgotovitel-pischevih-polufabrikatov-dly-3464610.html">https://infourok.ru/prezentaciya-k-otkritomu-uroku-po-teme-prigotovlenie-pf-sirniki-iz-tvoroga-po-professii-izgotovitel-pischevih-polufabrikatov-dly-3464610.html</a>	
4	10:30-11:00	ЭОР	Трудовое обучение/Кондитерское дело Парнышкова Л.Г.	Практическое повторение соблюдения последовательности действий при выпекании полуфабриката	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-k-otkritomu-uroku-po-teme-prigotovlenie-pf-sirniki-iz-tvoroga-po-professii-izgotovitel-pischevih-polufabrikatov-dly-3464610.html">https://infourok.ru/prezentaciya-k-otkritomu-uroku-po-teme-prigotovlenie-pf-sirniki-iz-tvoroga-po-professii-izgotovitel-pischevih-polufabrikatov-dly-3464610.html</a>	
Обед 20 мин.						
5	11:20-11:50	ЭОР	Трудовое обучение/Кондитерское дело Парнышкова Л.Г.	Практическое повторение соблюдения последовательности действий при выпекании полуфабриката	<a href="https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2017/11/06/konspekt-uroka-tehnologii-kulinarnoe-delo-dlya">https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2017/11/06/konspekt-uroka-tehnologii-kulinarnoe-delo-dlya</a>	
6	12:00-12:30	ЭОР	Трудовое обучение/Кондитерское дело Парнышкова Л.Г.	Практическое повторение соблюдения последовательности действий при выпекании полуфабриката	<a href="https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2017/11/06/konspekt-uroka-tehnologii-kulinarnoe-delo-dlya">https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2017/11/06/konspekt-uroka-tehnologii-kulinarnoe-delo-dlya</a>	

7	12:40-13:10	ЭОР	Трудовое обучение/Кондитерское дело Парнышкова Л.Г.	Практическое повторение соблюдения последовательности действий при выпекании полуфабриката	<a href="https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2017/11/06/konspekt-uroka-tehnologii-kulinarnoe-delo-dlya">https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2017/11/06/konspekt-uroka-tehnologii-kulinarnoe-delo-dlya</a>	
<b>26.02.21</b>						
	<b>Время</b>	<b>Способ</b>	<b>Предмет</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Ресурс</b>	<b>Домашнее задание</b>
1	8:30-9:00	ЭОР	История Самарского края Полтарадняя Е.В..	Городской голова Пётр Алабин.	<a href="https://youtu.be/pxDVtS6f1o8">https://youtu.be/pxDVtS6f1o8</a>	
2	9:10-9:40	ЭОР	Обществознание, Мишина С.С.	Я -гражданин России	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=5EgkBSovRoO&amp;feature=emb_logo">https://www.youtube.com/watch?v=5EgkBSovRoO&amp;feature=emb_logo</a>	
Сок 10мин						
3	9:50-10:20	ЭОР	Физкультура Поздняков А.Е.	Техника спусков с поворотами	<a href="https://youtu.be/bv6zd1ZPkK0">https://youtu.be/bv6zd1ZPkK0</a>	
4	10:30-11:00	ЭОР	Трудовое обучение/Кондитерское дело Парнышкова Л.Г.	Практическое повторение соблюдения последовательности действий при выпекании полуфабриката	<a href="http://www.myshared.ru/slide/1356562/">http://www.myshared.ru/slide/1356562/</a>	
Обед 20 мин.						
5	11:20-11:50	ЭОР	Трудовое обучение/Кондитерское дело Парнышкова Л.Г.	Практическое повторение соблюдения последовательности действий при выпекании полуфабриката	<a href="http://www.myshared.ru/slide/1356562/">http://www.myshared.ru/slide/1356562/</a>	
6	12:00-12:30	ЭОР	Трудовое обучение/Кондитерское дело Парнышкова Л.Г.	Практическое повторение соблюдения последовательности действий при выпекании полуфабриката	<a href="http://www.myshared.ru/slide/1356562/">http://www.myshared.ru/slide/1356562/</a>	

