

Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства

1-2урок

Тема: Технологія приготування та відпуск заправних супів. Молоко свіже, сухе, згущене та вершки

Завдання:

1. Приготування, асортимент, відпуск супів з: крупами, бобовими, макаронними виробами.
2. Вимоги до якості супів.
3. Хімічний склад, класифікація молока та вершків.
4. Характеристика молока, вершків.
5. Молочні консерви (молоко згущене, сухе).
6. Молочнокислі продукти.
7. Вимоги до якості, використання.

Домашнє завдання: В.С.Доцяк Українська кухня стор. 99-105

Опрацювати матеріал за посиланням.

Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства

5 урок

Тема: Страви з круп, бобових і макаронних виробів

Завдання:

1. Технологія приготування страв з каші: котлети, биточки, пудинги, запіканки і т.д.

2. Підготовка бобових до варіння
3. Страви з бобових
4. Варіння макаронних виробів
5. Вимоги до якості страв та відпуск

Домашнє завдання: В.С.Доцяк Українська кухня стор. 257-266

Опрацювати матеріал за посиланням

Предмет: Організація виробництва та обслуговування

6 урок

Тема: Залік

Тести

Предмет: Фізіологія харчування

7-8 урок

Тема: Характеристика продуктів тваринного походження в харчуванні

Завдання:

1. Значення у раціональному і лікувальному харчуванні продуктів рослинного походження: із круп, бобових виробів.

Домашнє завдання В.С Доцяк Українська кухня стор. 248-251

Опрацювати матеріал за посиланням

Предмет: Англійська мова

Тема уроку: Повторення. Підсумковий урок Читати, перекладати, заповнити таблицю
впр. 4, стор. 195-196 Підручник: <https://drive.google.com/file/d/1gwCqy3Tmw6glg4FKQ0Lwl15k06adHi-8/view?usp=sharing>

Предмет: Інформатика Тема. Види систем обробки текстів. Практична робота №7. Оз
найомитися з навчальним матеріалом:

<https://naurok.com.ua/programni-zasobi-obrobki-dokumentiv-ta-informaci-vidi-sistem-obrobki-tekstiv-komunikacijni-tehnologi-109539.html>

Опрацювати матеріал за посиланням, виконати практичну роботу і надіслати на e-mail:
alla_opanashenko1902@ukr.net

<https://vseosvita.ua/library/priznacenna-mozlivosti-i-klasifikacia-sistem-obrobki-tekstiv-46395.html>

Предмет: Технології. Комп'ютерне проектування. Тема: Система автоматизованого проектування КОМПАС-3D

Завдання: опрацювати матеріал, скласти опорний конспект:

<https://drive.google.com/file/d/1PpZ2BaeAJ1Nt8oXRrh1edreXO2GnNnik/view?usp=drivesdk>