

Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

Тема: Какао, шоколад.

Завдання:

1. Харчова цінність какао.
2. Технологія приготування какао, шоколаду.
3. Вимоги до якості та відпуск какао, шоколаду.

Домашнє завдання: В.С.Доцяк ст.. 458-459. Скласти технологічну схему приготування шоколаду.

Опрацювати за посиланням.

Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

Заміна. Консультація.

Тема: Приготування страв зі смаженого м'яса .

Завдання:

1. Загальні правила смаження м'яса великими, натурально-порційними, дрібними шматками.
2. Асортимент страв та технологія приготування.
3. Відпуск, вимоги до якості.

Повторити за посиланням.

Предмет: Устаткування підприємств харчування.

4-5 урок

Тема: Шафа пекарська ЕШ-3М, електрична сковорода СНЕ-0,3

Завдання:

1. Шафа ЕШ-3М її будова, принцип дії.
2. Сковорода з непрямым нагріванням, Будова, принцип дії.

3. Правила експлуатації, дотримання вимог безпеки праці при роботі з ЕШ-3М і СНЕ-0,3.

Домашнє завдання: М.А.Богданова ст.. 225-228, Н.П.Саєнко ст.. 239-240.

Опрацювати матеріал за посиланням

Предмет: Фізична культура 2 години

Тема: Значення повноцінного здоров'я у нашому житті.

Завдання: - переглянути відеоматеріал за посиланням:

<https://youtu.be/33xWH18IHgA>

Виконати комплекс ЗРВ та комплекс вправ ЗФП:

<https://drive.google.com/file/d/1JxPyZIKRitOzbrUzeHFipHFPmidoZL4W/view?usp=drivesdk>

Предмет: Математика 2 години

Тема уроку: « Множення вектора на число. Розв'язування вправ»

<https://youtu.be/-dZNwtlctDA>

Переглянути відео, зробити конспект. У підручнику ст. 255 виконати письмово впр. 1247, 1246.

Предмет: Фізика 1 година

Тема уроку: “Газові розряди та їх застосування. Термоелектронна емісія.”

Параграф 12, 13. Переглянути відео основні поняття законспектувати.

<https://youtu.be/ovVQBrDo6HU>

