

**Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства (2 години)**

Тема: Страви з тушкованих овочів

План:

1. Загальні правила тушкування страв з овочів
2. Технологія приготування та асортимент страв: кабачки тушковані з картоплею, баклажани тушковані з картоплею, перець тушкований з томатами, рагу овочева, капуста кольрабі фарширована, голубці українські, голубці з картоплею, голубці з рисом та грибами, перець фарширований по-домашньому, гриби в сметанному соусі
3. Вимоги до якості, правила відпуску.

Домашнє завдання: В.С.Доцяк 1998р. Українська кухня стор. 281-285 Законспектувати

**Предмет: Устаткування підприємств харчування (2 години)**

Лабораторно-практична робота №4

Інструктивно-технологічна карта

Тема: Будова, принцип роботи холодильного агрегата ФГК-0,7

Домашнє завдання: Старовойт Л.Я. 2001р. Устаткування підприємств громадського харчування. Лабораторний практикум стор.158-159

**Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства (консультація)**

Тема: Технологія приготування бульйонів

План:

1. Приготування бульйонів : м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, птиці
2. Вимоги до якості та використання.

Домашнє завдання: 1998р. В.С.Доцяк Українська кухня стор.186-188

Повторити

**Предмет:** □ Біологія

Урок №45. Тема: Багатоклітинні організми зі справжніми тканинами. Утворення тканин у тварин.

Опрацювати матеріал викладений в запропонованому тексті.

В робочому зошиті з біології дати письмово відповідь на питання

1. У яких груп організмів і чому найкраще розвинені тканини?
2. Які типи тканин є характерними для рослин і які функції вони виконують?
3. Які типи тканин є характерними для тварин і які функції вони виконують?

Опрацювати матеріал за посиланням:

<https://drive.google.com/file/d/1AM51oq9biu65NZ8ASgAvQEY8dbymDhNh/view?usp=drivesdk>

**Предмет: Технології. Комп'ютерне проектування**

Тема: Поняття комп'ютерної графіки. Растрові та векторні зображення, їхні властивості.

Завдання:

1. <https://www.youtube.com/watch?v=wuvKzO6lral> переглянути відео, переписати таблицю в зошит.

2. Опрацювати матеріал, скласти опорний конспект:

<https://drive.google.com/file/d/1G5zUUMf-kaDgz9tq-tdtrWc6wtZYLt4U/view?usp=sharing>

Результат роботи відправити на пошту [nataliastorozhuk96@gmail.com](mailto:nataliastorozhuk96@gmail.com)

