

**Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

Тема: Страви з запечених овочів і грибів. Технологія приготування гарнірів

План

1. Загальні правила запікання страв з овочів
2. Технологія приготування та асортимент страв з запечених овочів
3. Вимоги до якості , правила відпуску
4. Технологія приготування гарнірів, правила підбору складних гарнірів

Домашнє завдання: 1998р. В.С.Доцяк Українська кухня стор.285-289,267-268  
Опрацювати матеріал за підручником.

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

Тема: **Форми нарізання овочів**

План

1. Підготовка овочів до нарізання
2. Прості форми нарізання овочів
3. Складні форми нарізання овочів
4. Використання нарізаних овочів в кулінарії

Домашнє завдання: 1998р.В.С.Доцяк Українська кухня стор.40-43 повторити

Опрацювати матеріал за підручником.

---

**Предмет: Фізіологія харчування (2 години)**

Тема: Характеристика , значення риби, рибопродуктів, молока, молочних продуктів

План

1. Значення та використання риби та рибопродуктів
2. Значення та використання молока та молочних продуктів

Домашнє завдання : 1998р. В.С.Доцяк Українська кухня стор. 73-82

Опрацювати матеріал за підручником.

---

**Предмет: Основи медичних знань. 2 години** Тема. Інфекційні захворювання .  
Поняття про інфекційні хвороби.

Підручник: Я. Коденко. Основи медичних знань. 10-11 кл., стор. 104.

Домашнє завдання. Опрацювати матеріал після теми.