

Предмет. Інформатика 2 уроки

Тема. Створення сайту засобами системи керування вмістом для веб-сайтів. Опрацювати матеріал та законспектувати у зошит:

<https://sites.google.com/site/lutskschool1yasenchuk/materiali-do-urokiv/10-klas/urok-27-1>

Опрацювати матеріал та законспектувати у зошит:

Підручник: Інформатика (рівень стандарту) 10(11) кл., Й.Я.Ривкінд, Т.І.Лисенко, Л.А.Чернікова, В.В.Шакотько - Київ: Генеза, 2019р., с.122-128.

Переглянути відео:

<https://www.youtube.com/watch?v=0-YteQHыETU>

Предмет: Організація виробництва і обслуговування.

5 урок

Тема: Організація роботи роздавальної .

6 урок заміна

Залік по тестам.

Завдання:

1. Інтер'єр та устаткування для роботи роздавальної.

2. Залік по тестах.

ТЕСТИ

Підсумкові завдання з предмета

«Організація виробництва та обслуговування»

учня _____ групи

Коростишівського професійного аграрного ліцею

(П.І.П)

1.Яке обладнання розміщено в холодному цеху для порціонування і відпуску страв?

а)виробничий стіл з холодильною шафою, пересувний стелаж, циферблатні ваги

б) виробничий стіл, ванна, пересувний стелаж

в) універсальний привід, виробничий стіл, ванна

г) овочерізка для варених овочів, виробничий стіл, ванна

2. Які типи підприємств громадського харчування діляться на класи?

а) кафе

б) ресторани

в) закусочні

г) їдальні

3. Укажіть типи підприємств, на яких застосовується самообслуговування?

а) ресторан першого класу

б) бар вищого класу

в) кафе

г) їдальні

4. Які з даної групи страв у меню ресторану записують першими?

а) солодкі страви

б) другі страви

в) холодні страви і закуски

г) перші страви

5. В якому посуді подають печеню по-домашньому?

а) баранчик

б) горщик і закусточна тарілка

в) мілка столова тарілка

г) глибока столова тарілка

6. Запропонуйте посуд для подавання салатів, вінегретів

а) скляні, фарфорові салатники, салатні вази

б) закуочна, пиріжкова тарілки

в) десертна тарілка, мілка столова тарілка

г) пиріжкова тарілка, закуочна тарілка, десертна тарілка

7. Яке обладнання підберете для приготування виробів із прісного тіста в борошняному цеху?

а) виробничий стіл, плита, пекарська шафа

б) електросковорода, плита, дерев'яний стіл

в) дерев'яний стіл, вага, плита, тісторозкатувальна машина

г) плита, вага, електрофритюрниця, виробничий стіл

8. Вкажіть, який інвентар використовують для відпуску других страв?

а) черпак, виделка гастрономічна, щипці кондитерські

б) ложки для гарнірів, ложки для порціонування жирів, ложки для соусів, виделка зі скидачем, щипці для порційних страв

в) виделка із скидачем, ложки для соусів, щипці кондитерські, лопатка кондитерська

г) ложка для порціонування жирів, ложки для соусів, черпак, виделка із скидачем, ложки для гарнірів

9. Меню – це...

а) картка-графік роботи підприємства

б) візитна картка підприємства

в) картка асортиментного мінімуму

г) перелік посуду

10. Аванзал – це приміщення для...

а) розваг і танців

б) обслуговування аперитивом

в) зустрічі гостей

г) гарячих напоїв

Домашнє завдання: В.С.Доцяк «Українська кухня» стор. 526-527.

Опрацювати все за посиланням.

Предмет: Англійська мова **Тема уроку:** Контроль навичок письма **Завдання:**
Ознайомитись з теоретичним матеріалом

<https://enguide.ua/ua/magazine/kak-pravilno-pisat-pisma-na-angliyskom-5-shablonov-s-primerami>

та написати email
за зразком (особистий лист)

<https://osvita.ua/test/training/english/55362/>