Дата – 16.03.2020

Група 21-КК

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Урок | Назва предмету | Викладач | Тема уроку | Домашнє завдання |
| 1 | Історія України | Романюк Євген Анатолійович | Внутрішньополітичне становище Української РСР у середині 50-х років. | Підручник «Історія України» - 11 кл., § 9, стор. 43 |
| 2 |
| 3 | Облік, калькуляція та звітність | Дадика Ірина Олексіївна |  Розрахунок сировини при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього безопарним способом | Підручник «Бухгалтерський облік у підприємствах ресторанного господарства» Сопко В.В., стр.63-65. Збірник рецептур та кулінарних виробів, стр.428-430 |
| 4 | Розрахунок сировини при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього опарним способом | Збірник рецептур та кулінарних виробів стр.430-432 Здобнов А.І. Циганенко 2013Зробити розрахунок сировини виробів з дріжджового тіста |
| 5 | Організація виробництва підприємств харчування | Дадика Ірина Олексіївна | Посуд для закладів для закладів ресторанного господарстваВиди матеріалів з яких виготовляється столовий посуд | Підручник Сало Я.М. «Організація обслуговання населення на підприємствах ресторанного сервісу», стор. 23-30 . Вивчити види матеріалів для посуду |
| 6 | Вимоги до якості матеріалів для посуду | Підручник Сало Я.М. «Організація обслуговання населення на підприємствах ресторанного сервісу», стор. 30-47 . Контрольні тести стр.49, питання 6-25 |
| 7 | Спецтехнологія | Пліско Людмила Дмитрівна | Процеси, що відбуваються під час замішування, бродіння та випікання виробів з дріжджового тіста. | Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», стор. 126-131 |
| 8 | Технологія приготування випечених виробів з дріжджового опарного тіста. | Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», стор.144-159 |