Група 21-КК

Дата – 23.03.2020

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Урок** | **Назва предмету** | **Викладач** | **Тема уроку** | **Домашнє завдання** |
| 1 | Історія Всесвітня | Романюк  Євген Анатолійович | Німеччина. Створення ФРН і НДР. Роль Німеччини на сучасному етапі. | Підручник І. Щупан «Всесвітня Історія» - 11 клас  параграф 6, завдання стор. 50 |
| 2 | Франція наприкінці ХХ і на початку ХХІ ст. | параграф 7, стор. 53-57,  завдання стор. 58, п. І- 3,5,7,9 |
| 3 | Калькуляція і звітність | Дадика Ірина Олексіївна | Розрахунок сировини при приготуванні  простих нарізних і поштучних тістечок і простих тортів | Збірник рецептур мучних кондитерських і булочних виробів. Вміти розрахувати сировину на 100 порцій тістечок простих нарізних  рецептура № 327 |
| 4 | Урок узагальнення та систематизації знань | Збірник рецептур мучних кондитерських і булочних виробів  Підручник: Н.М. Міфтахудінова Л.М. Богданова «Основи калькуляціі та обліку на підприємствах громадського харчування»  Стор. 41-52 Завдання: виконати практичні завдання з використанням збірника |
| 5 | Спецтехнологія | Пліско Людмила Дмитрівна | Технологія приготування виробів смажених у фритюрі з дріжджового опарного тіста. | Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів, стор. 159-162. |
| 6 | Технологія приготування шарового дріжджового тіста. | Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів, стор.136-143. |
| 7 | Іноземна мова | Сидорчук Ольга Олександрівна | Повторення та узагальнення умовних речень та граматичних часів минулої теми. | Аудіододаток Карпюк О. 10 кл. Unit 6. Записи 23, 24.  Ex. 2, 3 p. 149  Ex. 5, p. 150 |
| 8 | Вплив планети на життя. | Ex. 1, 2 p. 152 (читати)  Ex. 5, 6, 7 p. 154-155 (Зробити проектну роботу з будь-якої теми) |