Група 22-К

Дата – 23.03.2020

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Урок** | **Назва предмету** | **Викладач** | **Тема уроку** | **Домашнє завдання** |
| 1 | Устаткування | Дадика Ірина Олексіївна | Значення холодильної техніки | Підручник Н.П. Саєнко Т.Д. Волошенко «Устаткування підприємств харчування»П.12.1 Стр. 275-276Знати вимоги до сучасної холодильноїтехніки; вміти раціонально її використовувати. |
| 2 | Види та способи охолодження | Підручник Н.П. Саєнко Т.Д. Волошенко «Устаткування підприємств харчування» п. 12.2 стр.277-279 Вивчити види та способи охолодження; відповісти на питання стр.312 пит. 1-6 |
| 3 | Інформатика | Кошелєв Михайло Васильович | Основні поняття природничо-математичних наук. | П.п. 7, 8.Технології (11кл.) - О.М. Коберник. |
| 4 | Дизайн-проект: визначення необхідних для проекту понять природничо-математичних наук. | Практичне завдання: визначити методи аналізу проекту. |
| 5 | Українська мова | Бєлєвцова Наталя Анатоліївна | Полемічні прийоми. Мистецтво відповідати на запитання. | У зошиті підготуйте невеликий текст промови для виголошення публічно, обравши актуальну тему. Випишіть із газети цитати щодо сучасного і майбутнього рідної мови. |
| 6 |
| 7 | Облік, калькуляція | Дадика Ірина Олексіївна | Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій | Збірник рецептур страв та кулінарних виробів А. Ї Здобнов, В.А Циганенко 2013Н.М. Міфтахудінова Л.М. Богданова «Основи калькуляціі та обліку на підприємствах громадського харчування» стр. 45-52Зробити завдання № 5,6,7. |
| 8 | Розрахунок калькуляцій на страви | Збірник рецептур страв та кулінарних виробів А. Ї Здобнов, В.А Циганенко 2013Н.М. Міфтахудінова Л.М. Богданова «Основи калькуляціі та обліку на підприємствах громадського харчування»Скласти калькуляційну картку з використанням збірника рецептур на першу страву  |