Дата – 16.03.2020

Група 22-К

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Урок | Назва предмету | Викладач | Тема уроку | Домашнє завдання |
| 1 | Устаткування підприємств харчування | Дадика Ірина Олексіївна | Правила раціональної та безпечної експлуатації  теплових апаратів | Підручник «Устаткування підприємств харчування» Н.П. Саєнко Т.Д.Волошенко  Вивчити правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів стр.249 |
| 2 | Ознайомлення з приладами автоматики. Регулювання температурного режиму теплових апаратів | Підручник «Устаткування підприємств харчування» Н.П. Саєнко Т.Д.Волошенко Ознайомитися з приладами автоматики. Регулювання температурного режиму теплових апаратів. Відповісти на контрольні запитання до розділу 10 стр . 250 |
| 3 | Технології | Кошелєв Михайло Васильович | Основні поняття проектування автоматики і робототехніки. | Підручник «Технології» (10-11)  Василь Туташинський.  Розділ IX. Стр. 185-188. |
| 4 | *Дизайн-проект*: визначення завдань проекту «Кулінарія». | Визначити завдання для власного проекту «Кулінарія». |
| 5 | Українська мова | Бєлєвцова Наталя Анатоліївна | Закінчення іменників ІІІ відміни в орудному відмінку | Провідміняйте іменники ім'я, теля, лисеня, коліща, дівча |
| 6 | Словозміна іменників ІV відміни |
| 7 | Облік, калькуляція та звітність | Дадика Ірина Олексіївна | Поняття про господарський облік. Вимоги до обліку | Підручник Сопко В.В. р.1 стр. 7-9. р.2, стр15-18 Вивчити вимоги до господарського обліку. Підготувати доповідь з теми. |
| 8 | Нормативно –технічна документація .Збірник рецептур та кулінарних виробів | Збірник рецептур та кулінарних виробів Здобнов А.І. Циганенко 2013. Ознайомитися зі змістом збірника. Підготувати доповідь з теми. |