Дата – 17.03.2020

Група 21-КК

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Урок | Назва предмету | Викладач | Тема уроку | Домашнє завдання |
| 1 | Біологія/екологія | Ткачук  Марина Володимирівна | Загальні закономірності формування адаптацій | “Біологія і екологія” - 11 клас, В.І.Cоболь  Моя пошта (бажаючі отримають презентацію) [jasenjasen@meta.ua](mailto:jasenjasen@meta.ua)  §1-2 , питання після параграфу (усно) |
| 2 | Поняття про преадаптацію та постадаптацію | “Біологія і екологія” - 11 клас, В.І.Cоболь  Моя пошта (бажаючі отримають презентацію) [jasenjasen@meta.ua](mailto:jasenjasen@meta.ua)  §6-7. Презентація викладача. Відповісти на питання після параграфу (усно) |
| 3 | Українська мова | Бєлєвцова Наталя Анатоліївна | Логічні помилки в складних реченнях. | Виконайте вправу 233. |
| 4 | Пунктуаційні помилки. | Повторіть теоретичний матеріал. |
| 5 | Санітарія та гігієна виробництва | Дадика Ірина Олексіївна | Санітарні норми при приготуванні дріжджового тіста опарним та безопарним способом | Підручник «Основи мікробіології, санітарії та гігієни», §2, стор. 55-58, вивчити санітарні норми. Підручник «Технологія хлібопекарського виробництва», В.І.Дробот, стор. 378-382, знати мікрофлору сировини |
| 6 | Санітарні норми при приготуванні тіста для млинців вафельного, пісочного, здобного, пряничного та бісквітного | Підручник «Основи мікробіології, санітарії та гігієни», §2, стор. 59-62, вивчити санітарні норми при приготуванні тіста для млинців вафельного, пісочного, здобного, пряничного та бісквітного |
| 7 | Англійська мова | Сидорчук  Ольга Олександрівна | Диспут. Робота в групах з теми: Communication technologies. | p. 131, ex. 4, зробити діаграму “Cyber café” |
| 8 | Реферати, доповіді з теми. | Зробити реферати із заданої теми: Communication technologies. |