УВАГА!

До уваги учнів 1-3 курсів, які здобувають повну загальну освіту. Підручники з усіх загальноосвітніх предметів можна знайти за посиланням pidruchnyk.com.ua.

У головному меню:

1. Обрати 10 клас або 11 клас.

2. Обрати предмет.

3. Обрати необхідний підручник.

4. Клацнути посилання під підручником.

Підручник можна переглянути на сайті або завантажити на свій комп’ютер або смартфон.

Для учнів 3 курсу (навчальні групи 117 ТМ та 35 кух. конд.) електронний підручник української літератури (Мовчан Р.В., Авраменко О.М.,

Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу - Київ, «Грамота», 2013) знайдете за посиланням <http://testlib.meta.ua/book/265254/view/?page=246>

Група 39 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Кулик В.М. | Приготування фірмових страв з овочів підприємств харчування нашого регіону. | Відеоурок та матеріали - Viber Кулик Валентина 0994543391 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 -6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Радченко Г.П. | Способи приготування і правила споживання напоїв та десертів. | Відеоурок та матеріали - Viber Радченко Галина 0966363118 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 35 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Федина Т.Г. | Приготування млинцевого тіста та виробів з нього | Відеоурок та матеріали - Viber Федина Тетяна 0505072400 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів.(Урок 98) | 1. Опрацювати ст. 227-229, підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.-К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Підсумковий урок. Тема: «Технологія приготування страв з мʹяса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.»(Урок 99) | 1. Повторити ст. 213-233, підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.-К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 3 ур  | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Значення закусок у харчуванні. Характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка.(Урок 100) | 1. Опрацювати ст. 233-236 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 4-5ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Рибні продукти: види, характеристика, вимоги до якості, використання.(Урок 101-102) | 1. Опрацювати ст. 236-241 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 6 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Ковбасні вироби, мʹясокопченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання. (Урок 103) | 1. Опрацювати ст. 241-244 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 7 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Правила подавання гарячих закусок, їх кулінарна характеристика.(Урок 20) | 1. Опрацювати ст. 100-103, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.2.<http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html> |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Історія України | Троян І.П. | Наростання економічної кризи. Уповільнення темпів зростання промисловості. Життєвий рівень населення. | Опрацювати с.125-134, підручник В.Власов «Історія України», 11 клас |
| 2 ур | Історія України | Троян І.П. | Особливості розвитку культури. Освіта і наука. Українське поетичне кіно. | Опрацювати с.135-141, підручник В.Власов «Історія України», 11 клас |
| 3 ур | Зарубіжна література | Лопата А.Ю. | Урок позакласного читання. С.Єсєнін. Поезії. (урок 23) | Письмово виконати аналіз одного твору С.Єсєніна на вибір. Підручник: Зарубіжна література (рівень стандарту) : підруч. для 11 класу закл. заг. серед. Освіти\ О.М. Ніколенко, О.В. Орлова, Л.Л.Ковальова. –К.: Грамота, 2019 |
| 4 ур | Основи безпеки руху | Покотило В.М. | Підготовка тракторних поїздів до руху(урок 13) | Вивчити ст. 55-59, підручник Анісімов В.Ф., П’ясецький А.А., Рябошапка В.Б. Основи керування сільськогосподарською технікоюhttps://www.twirpx.com/file/1162034/ |
| 5 ур | Інформатика | Кражан О.Д. | Урок 31. Метод таблиць  | https://drive.google.com/open?id=1o3efLTBnaBvA6tMKqLQn5VCZXRMD-2c0 |
| 6 ур | Інформатика | Кражан О.Д. | Урок 33. Історія сучасної логіки  | https://drive.google.com/open?id=1j8FG2hVtDzeAuDTlYwNw9BxKmYuki0Og |
| 7 ур | Географія | Троян І.П. | Мікронезія. Меланезія. Полінезія. Особливості географічного положення регіону | Опрацювати с.130-134, підручник В.Пестушко, Г.Уварова «Географія» |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Біологія | Плема Ю.В. | Початкові етапи розвиткужиття на Землі  | Опрацювати с. 250-252, §41. Підручник: П.Г.Балан, Ю.Г.Вервес «Біологія», 11 клас;Накреслити в зошиті схему «Періодизація геологічної історії Землі», розміщену на с. 250. |
| 2 ур | Біологія | Плема Ю.В. | Розвиток життя в палеозойську еру  | Опрацювати с. 251-261, § 42. Підручник: П.Г.Балан, Ю.Г.Вервес «Біологія», 11 клас |
| 3 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Урок мовленнєвого розвитку. Аналіз контрольного переказу. Доповідь на науково-популярну тему (урок 23) | Виконати вправу 242, с.155. Підручник: Заболотний О.В., Заболотний В.В. Українська мова: підруч. Для 11 кл. К.: «Генеза», 2012 |
| 4 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Урок мовленнєвого розвитку. Ділові папери. Резюме. (урок 24) | Виконати вправу 307, с.192 Підручник: Заболотний О.В., Заболотний В.В. Українська мова: підруч. Для 11 кл. К.: «Генеза», 2012 |
| 5 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Сучасні підлітки (урок 31) | Вивчити слова на с. 75, виконати вправу 9, с.76. Підручник: Англійська мова: Підручник для 11-го класу загальноосвітніх навчальних закладів. Рівень стандарту. – Тернопіль: Видавництво «Астон», 2011 |
| 6 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Культура спілкування (урок 32) | Виконати вправу 3, с. 78. Підручник: Англійська мова: Підручник для 11-го класу загальноосвітніх навчальних закладів. Рівень стандарту. – Тернопіль: Видавництво «Астон», 2011 |
| 7 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Українська історична проза. Павло Загребельний «Диво». Історична основа й художній вимисел у романі «Диво».  | Опрацювати с. 325-331 (Мовчан Р.В., Авраменко О.М., Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу.- Київ, «Грамота», 2013), скласти хронологічну характеристику; передивіться відеоуроки: <https://www.youtube.com/watch?v=apwT4Us3tTw>; |

**Група 41 сл**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предметів:

1. «Правила дорожнього руху»;
2. «Будова й експлуатація вантажного автомобіля»;
3. «Технічне обслуговування автомобілів»;
4. «Ремонт автомобілів»

УВАГА!

До уваги учнів 1-3 курсів, які здобувають повну загальну освіту. Підручники з усіх загальноосвітніх предметів можна знайти за посиланням pidruchnyk.com.ua.

У головному меню:

1. Обрати 10 клас або 11 клас.

2. Обрати предмет.

3. Обрати необхідний підручник.

4. Клацнути посилання під підручником.

Підручник можна переглянути на сайті або завантажити на свій комп’ютер або смартфон.

Для учнів 3 курсу (навчальні групи 117 ТМ та 35 кух. конд.) електронний підручник української літератури (Мовчан Р.В., Авраменко О.М.,

Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу - Київ, «Грамота», 2013) знайдете за посиланням <http://testlib.meta.ua/book/265254/view/?page=246>

Група 39 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Кулик В.М. | Організація роботи борошняного цеху. Приготування та кулінарне використання начинок. | Відеоурок та матеріали - Viber Кулик Валентина 0994543391 |
| 7 ур | Фізика | Христенко В.М. | Узагальнюючий урок | **ПОВТОРЕННЯ МАТЕРІАЛУ****Youtube канали для перегляду:ЦІКАВА НАУКА ФІЗИКА**[**https://www.youtube.com/channel/UCMIVE71tHEUDkuw8tPxtzSQ**](https://www.youtube.com/channel/UCMIVE71tHEUDkuw8tPxtzSQ) |

Група 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Радченко Г.П. | Основні правила і технічні прийоми обслуговування споживачів. | Відеоурок та матеріали - Viber Радченко Галина 0966363118 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 35 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Федина Т.Г. | Приготування вафельного, пісочного тіста, печива нарізного | Відеоурок та матеріали - Viber Федина Тетяна 0505072400 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Волейбол. Вправи ЗФП та ППФП. Чергування різних стійок, пересувань, зупинок, поворотів у нападі і захисті. (урок № 46) |  Виконати підтягування. https://www.youtube.com/watch?v=1QqIwBEGJYM |
| 2 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Волейбол. Передача м'яча двома руками зверху та знизу. (урок № 47) | Удосконалити передачу м'яча двома руками зверху та знизу над собою. https://www.youtube.com/watch?v=fKLLEMYk4NU |
| 3 ур  | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Правила подавання перших страв, їх кулінарна характеристика.(Урок 21) | 1. Опрацювати ст. 100-103, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.2.<http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html> |
| 4 ур  | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Сири тверді та мʹякі сичужні, плавлені, розсільні, кисломолочні. (Урок 104) | 1. Опрацювати ст. 244-247 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 5-6 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Хліб і хлібобулочні вироби. Технологія приготування та відпуск бутербродів. (Урок 105-106) | 1. Опрацювати ст. 247-251 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 7 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Салати з сирих овочів. (Урок 107) | 1. Опрацювати ст. 252-253 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Алгебра | Христенко В.М. | Логарифмічні нерівності | Розв’язати завдання №7 ст. 69-70Опрацювати §7, ст. 62-66 підручник О.Істер «Математика» |
| 2 ур | Алгебра | Христенко В.М. | Розв’язування задач і вправ. Самостійна робота | Розв’язати:домашня самостійна робота №1 ст. 71 повторити §1-7, підручник О.Істер «Математика» |
| 3 ур | Алгебра | Христенко В.М. | Розв’язування показникових та логарифмічних рівнянь і нерівностей | Розв’язати завдання для перевірки знаньдо №1-7 ст. 72 повторити §1-7,підручник О.Істер «Математика» |
| 4 ур | Геометрія | Христенко В.М. | Розв’язування типових вправ№24 | Повторити §40, ст. 219-221,задачі № 40.10; 40.12; 40.14 |
| 5 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Удари внутрішньою стороною ступні. серединою підйому з місця. (урок № 90) | https://youtu.be/Y02I4nZjRag |
| 6 ур | Агротехнологія | Барановський В.А. | Агротехнічні вимоги до вирощування та збирання врожаю зернових колосових, зернобобових культур, кукурудзи (на зерно) та соняшнику за інтенсивними технологіями | Опрацювати с.93-126, підручник М.М. Сердюк «Організація і технологія механізованих робіт у рослинництві» |
| 7 ур | Агротехнологія | Барановський В.А. | Способи та технологія збирання.Особливості збирання високостеблевих, полеглих, низькорослих та вологих хлібів і сої. | Опрацювати с.114, підручник М.М. Сердюк «Організація і технологія механізованих робіт у рослинництві» |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Біологія | Плема Ю.В. | Розвиток життя в мезозойську еру  | Опрацювати с. 261-268, § 43. Підручник: П.Г.Балан, Ю.Г.Вервес «Біологія», 11 клас |
| 2 ур | Біологія | Плема Ю.В. | Еволюційні події кайнозойської ери | Опрацювати с. 268-275. Підручник: П.Г.Балан, Ю.Г.Вервес «Біологія», 11 клас |
| 3-4 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Павло Загребельний «Диво». Князь Ярослав Мудрий. Наскрізні проблеми: людина перед вибором, людина у процесі самопізнання та самоствердження, людина-творець.  | Опрацювати с. 334 (Мовчан Р.В., Авраменко О.М., Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу.- Київ, «Грамота», 2013), дати відповіді на тести на запитання на с. 334-335 |
| 5 ур | Фізика | Христенко В.М. | Узагальнюючий урок | ПОВТОРЕННЯ МАТЕРІАЛУYoutube канали для перегляду:ЦІКАВА НАУКА ФІЗИКА<https://www.youtube.com/channel/UCMIVE71tHEUDkuw8tPxtzSQ> |
| 6 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. |  Легка атлетика. Вправи ЗФП та ППФП. Метання малого м'яча на дальність з розбігу. (урок № 74) | Виконати підтягування. |
| 7 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Спортивна гра. (урок № 75) | https://www.youtube.com/watch?v=LEt1BDzsz0k |

**Група 41 сл**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предметів:

1. «Правила дорожнього руху»;
2. «Будова й експлуатація вантажного автомобіля»;
3. «Технічне обслуговування автомобілів»;
4. «Ремонт автомобілів»

УВАГА!

До уваги учнів 1-3 курсів, які здобувають повну загальну освіту. Підручники з усіх загальноосвітніх предметів можна знайти за посиланням pidruchnyk.com.ua.

У головному меню:

1. Обрати 10 клас або 11 клас.

2. Обрати предмет.

3. Обрати необхідний підручник.

4. Клацнути посилання під підручником.

Підручник можна переглянути на сайті або завантажити на свій комп’ютер або смартфон.

Для учнів 3 курсу (навчальні групи 117 ТМ та 35 кух. конд.) електронний підручник української літератури (Мовчан Р.В., Авраменко О.М.,

Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу - Київ, «Грамота», 2013) знайдете за посиланням <http://testlib.meta.ua/book/265254/view/?page=246>

Група 39 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Кулик В.М. | Приготування вареників з прісного тіста з різними начинками. | Відеоурок та матеріали - Viber Кулик Валентина 0994543391 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Радченко Г.П. | Техніка подачі страв: «порційно», «в обнос». | Відеоурок та матеріали - Viber Радченко Галина 0966363118 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 35 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Федина Т.Г. | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього | Відеоурок та матеріали - Viber Федина Тетяна 0505072400 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Салати з варених овочів. (Урок 108) | 1. Опрацювати ст. 253-255 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Страви та закуски з овочів і грибів. (Урок 109) | 1. Опрацювати ст. 258-259 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 3-4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Закуски з сиру та яєць. (Урок 110-111) | 1. Опрацювати ст. 260 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 5-6 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Страви та закуски з риби і нерибних продуктів моря.(Урок 112-113) | 1. Опрацювати ст. 256-258 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. –К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 7-8 ур | Облік і калькуляція | Христенко Ю.О. | Ціноутворення у закладах ресторанного господарства. | Опорний конспект лекцій<https://infourok.ru/oporniy-konspekt-lekciy-s-predmeta-kalkulyaciya-3649738.html>Конспект лекцій з обліку, калькуляції та звітності створений відповідно до типовоїнавчальної програми предмета «Облік, калькуляція і звітність» <https://drive.google.com/file/d/0B1JuG4T9qMUbRlZPZUFYSnl6bG8/view> |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Комплексна система ТО і ремонту | Приходько В.І. | Види спрацювань деталей комбайнів, їх характеристика.  | Опрацювати § 11.6, § 14.3, підручник А.Ф. Антоненко «Комплексна система технічного обслуговування тракторів і автомобілів»studfile.net › preview › page:46nmcbook.com.ua › uploads › 2017/11 › НП-Техничний-сервис-в-АПКwpu-38.ucoz.ua › index › traktorist\_sljusar |
| 2 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Урок мовленнєвого розвитку. Формулювання запитань суперникові (урок 34) | Сформулювати запитання суперникові. Підручник: Українська мова (рівень стандарту): підруч. для 11 кл. загал. серед. освіти / О.П. Глазова. – Харків: Вид-во «Ранок», 2018. -224 с. |
| 3 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Вправи ЗФП та ППФП. Зупинка м'яча, ведення м'яча, обманні рухи. Навчальна та двостороння гра. (урок № 91) | Виконати жонглювання м'ячем. |
| 4 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Вправи ЗФП та ППФП. Жонглювання м'ячем. Навчальна та двостороння гра. (урок № 83) (урок № 92) | https://www.youtube.com/watch?v=9zPQNfo88Gc |
| 5 ур | Правила дорожнього руху | Покотило В.М. | [Розташування транспортних засобів на дорозі](https://vodiy.ua/pdr/11/) (урок 25) | Правила дорожнього руху 2020, вивчити § 11<http://пдр.укр/#pll_switcher>вивчити тести по темі<https://exm.hsc.gov.ua/login/ukr>логін і пароль EXM\_002371 |
| 6 ур | Правила дорожнього руху | Покотило В.М. | [Розташування транспортних засобів на дорозі](https://vodiy.ua/pdr/11/) (урок 26) | Правила дорожнього руху 2020, вивчити § 11<http://пдр.укр/#pll_switcher>вивчити тести по темі<https://exm.hsc.gov.ua/login/ukr>логін і пароль EXM\_002371 |
| 7 ур | Інформатика | Кражан О.Д. | Урок 34 Різновиди сучасної логіки  | https://drive.google.com/open?id=1siyp9omeMiL2WgwNdO9y80JlNlby5O9a |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Сучасна українська література. Історико-культурна картина літератури кінця ХХ – початку ХХІ ст. Літературні угрупування. Творчість Г. Пагутяк, Ю. Андруховича, О. Забужко, І. Римарука, В. Слапчука. Утворення АУП (Асоціації українських письменників). | Опрацювати с. 336-340 (Мовчан Р.В., Авраменко О.М., Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу.- Київ, «Грамота», 2013), с. 208-227 (Борзенко О.І., Лобусова О.В. Укр. л-ра (рівень стандарту): підруч. для 11 класу.- Харків, «Ранок», 2019) |
| 2 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Сучасна українська література. Література елітна і масова. Постмодернізм як один із художніх напрямів мистецтва 1990-х років, його риси. Сучасні часописи та альманахи. | Опрацювати с. 208-227 (Борзенко О.І., Лобусова О.В. Укр. л-ра (рівень стандарту): підруч. для 11 класу.- Харків, «Ранок», 2019) |
| 3 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Відомі люди США (урок 65) | Виконати вправу 1, с. 262. Підручник: Англійська мова: Підручник для 11-го класу загальноосвітніх навчальних закладів. Рівень стандарту. – Тернопіль: Видавництво «Астон», 2011 |
| 4 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Проблеми американських підлітків (урок 66) | Прочитати текст на с.264-265. Підручник: Англійська мова: Підручник для 11-го класу загальноосвітніх навчальних закладів. Рівень стандарту. – Тернопіль: Видавництво «Астон», 2011 |
| 5 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП та ППФП. Метання малого м'яча на дальність з розбігу. Біг 2000 метрів. (урок № 76) | https://youtu.be/WyywHVwr3YE |
| 6 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП. Метання гранати 700 грамів на дальність з розбігу. Біг 2000 метрів. (урок № 77) | Опрацювати техніку метання. |
| 7 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП. Метання гранати 700 грамів на дальність з розбігу. (урок № 78) | https://www.youtube.com/watch?v=YL3yGnxBvtQ |
| 8 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Спортивна гра. Біг 2000 метрів. (урок № 79) | https://youtu.be/JpCAKKc7QZE |

**Група 41 сл**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предметів:

1. «Правила дорожнього руху»;
2. «Будова й експлуатація вантажного автомобіля»;
3. «Технічне обслуговування автомобілів»;
4. «Ремонт автомобілів»

УВАГА!

До уваги учнів 1-3 курсів, які здобувають повну загальну освіту. Підручники з усіх загальноосвітніх предметів можна знайти за посиланням pidruchnyk.com.ua.

У головному меню:

1. Обрати 10 клас або 11 клас.

2. Обрати предмет.

3. Обрати необхідний підручник.

4. Клацнути посилання під підручником.

Підручник можна переглянути на сайті або завантажити на свій комп’ютер або смартфон.

Для учнів 3 курсу (навчальні групи 117 ТМ та 35 кух. конд.) електронний підручник української літератури (Мовчан Р.В., Авраменко О.М.,

Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу - Київ, «Грамота», 2013) знайдете за посиланням <http://testlib.meta.ua/book/265254/view/?page=246>

Група 39 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Кулик В.М. | Приготування страв з прісного тіста. | Відеоурок та матеріали - Viber Кулик Валентина 0994543391 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Радченко Г.П. | Техніка подачі страв «у стіл», з використанням приставного столика. | Відеоурок та матеріали - Viber Радченко Галина 0966363118 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 35 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Федина Т.Г. | Приготування пряничного тіста сирцевим способом, печива солоного | Відеоурок та матеріали - Viber Федина Тетяна 0505072400 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Страви та закуски з мʹяса, мʹясних продуктів, птиці.(Урок 114-115) | 1. Опрацювати ст. 255-256, підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.-К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 3 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Підсумковий урок. Тема: «Технологія приготування холодних страв і закусок».(Урок 116) | 1. Повторити ст. 233-260 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Значення солодких страв у харчуванні та їх класифікація. Характеристика сировини для приготування солодких страв.(Урок 117) | 1. Опрацювати ст. 261-262 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 5 ур | Гігієна та санітарія виробництва | Марусенко О.В. | Гігієнічна оцінка якості яєць та яєчних продуктів.(Урок 7) | 1. Опрацювати ст. 99-100, підручник Педенко А.І. Гігієна та санітарія громадського харчування.2. <http://sangig.blogspot.com/2017/03/blog-post_18.html>3. <https://studopedia.com.ua/1_282584_sanitarno-gigiienichni-vimogi-do-yaiets-i-yaiechnih-produktiv.html> |
| 6-7 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Правила подавання других страв, їх кулінарна характеристика. (Урок 22-23) | 1. Опрацювати ст. 100-103, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.2.<http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html> |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Хімія | Ганзенко Ю.Я. | Вітаміни. Їх значення та використання. | Опрацювати §23, підручник П.П.Попель та ін. «Хімія (рівень стандарту), К.:ВЦ – Академія, 2018 |
| 2 ур | Хімія | Ганзенко Ю.Я. | Ферменти. Їх застосування в промисловості та господарстві | Опрацювати §24, підручник П.П.Попель та ін. «Хімія (рівень стандарту), К.:ВЦ – Академія, 2018 |
| 3 ур | Основи трудового законодавства | Падусенко І.М. | Право громадян України на працю | Опрацювати розділ 8 §1-3, підручник: П.І. Гнатенко Основи правознавства», Київ: Видавничий дім «Юридична книга» - 2003  |
| 4 ур | Основи трудового законодавства | Падусенко І.М. | Основні трудова права та обов’язки працівників | Опрацювати розділ 8 § 4-6, підручник: П.І. Гнатенко Основи правознавства», Київ: Видавничий дім «Юридична книга» - 2003 |
| 5 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Контроль аудіювання (урок 28) | Виконати вправу 2, с. 152. Підручник: Буренко В.М. Англійська мова (10-й рік навчання, рівень стандарту): підручник для 10 класу закл. Загал. серед. освіти/ Валентина Буренко. –Харків: Вид-во «Ранок», 2019 |
| 6 ур | Правила дорожнього руху | Покотило В.М. | [Початок руху та зміна його напрямку](https://vodiy.ua/pdr/10/) (урок 27) | Правила дорожнього руху 2020, вивчити § 10<http://пдр.укр/#pll_switcher>вивчити тести по темі<https://exm.hsc.gov.ua/login/ukr>логін і пароль EXM\_002371 |
| 7 ур | Агротехнологія | Барановський В.А. | Боротьба із втратами врожаю. Контроль за якістю робіт | Опрацювати с. 93-126, підручник М.М. Сердюк «Організація і технологія механізованих робіт у рослинництві» |
| 8 ур | Геометрія | Христенко В.М. | Розв’язування задач і вправ. Самостійна робота№25 | Повторити §40-41, ст. 219-226, задачі № 43.42; 43.43; 43.44  |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Біологія | Плема Ю.В. | Еволюція людини | Опрацювати  § 44-45. Підручник: П.Г.Балан, Ю.Г.Вервес «Біологія», 11 клас |
| 2 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Контрольна робота. Тематична атестація (урок 25) | Виконати вправу 261, с.166. Підручник: Заболотний О.В., Заболотний В.В. Українська мова: підруч. Для 11 кл. К.: «Генеза», 2012 |
| 3 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Урок позакласного читання. Сергій Жадан «Ворошиловград»  | Прочитати твір та аналіз за посиланнями <http://booksonline.com.ua/view.php?book=173773> ; <https://m.krytyka.com/ua/reviews/voroshylovhrad> |
| 4 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Урок літератури рідного краю. Новочасна поезія рідного краю.  | 1. Опрацювати за посиланням
2. [https://zmist.pl.ua/news/7-pismennikiv-iz-poltavi-yakih-chitayut-ta-vidayut-v-ukrajini](https://zmist.pl.ua/news/7-pismennikiv-iz-poltavi-yakih-chitayut-ta-vidayut-v-ukrajini%20)
 |
| 5 ур | Художня культура | Падусенко І.М. | Урок 32. Мистецтво - попередник між культурами | Опрацювати тему 17 с.170-174, підручник Н.Є.Миропольська «Художня культура», 11 клас – Київ: 2012;  |
| 6-7 ур | Художня культура | Падусенко І.М. | Урок 33-34. Узагальнення. Підготовка до тематичного оцінювання | Повторити теми 15-17, підручник Н.Є.Миропольська «Художня культура», 11 клас – Київ: 2012;  |

**Група 41 сл**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предметів:

1. «Правила дорожнього руху»;
2. «Будова й експлуатація вантажного автомобіля»;
3. «Технічне обслуговування автомобілів»;
4. «Ремонт автомобілів»

УВАГА!

До уваги учнів 1-3 курсів, які здобувають повну загальну освіту. Підручники з усіх загальноосвітніх предметів можна знайти за посиланням pidruchnyk.com.ua.

У головному меню:

1. Обрати 10 клас або 11 клас.

2. Обрати предмет.

3. Обрати необхідний підручник.

4. Клацнути посилання під підручником.

Підручник можна переглянути на сайті або завантажити на свій комп’ютер або смартфон.

Для учнів 3 курсу (навчальні групи 117 ТМ та 35 кух. конд.) електронний підручник української літератури (Мовчан Р.В., Авраменко О.М.,

Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу - Київ, «Грамота», 2013) знайдете за посиланням <http://testlib.meta.ua/book/265254/view/?page=246>

Група 39 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Кулик В.М. | Приготування пельменів з різними начинками. | Відеоурок та матеріали - Viber Кулик Валентина 0994543391 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Радченко Г.П. | Правила отримання страв, напоїв з кухні та буфету | Відеоурок та матеріали - Viber Радченко Галина 0966363118 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 35 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Федина Т.Г. | Приготування бісквітного тіста холодним способом та виробів з нього | Відеоурок та матеріали - Viber Федина Тетяна 0505072400 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Охорона праці | Гречка В.О. | Вимоги безпеки праці до технічного стану устаткування кухаря 4 розряду. | Опрацювати інструкцію з охорони праці для кухаря.<https://www.sop.com.ua/article/937-nstruktsya-z-ohoroni-prats-dlya-kuharya> |
| 2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Товарознавча характеристика зерняткових та кісточкових плодів.(Урок 118) | 1. Опрацювати ст. 262-263 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 3 ур  | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Товарознавча характеристика ягід, горіхоплідних, субтропічних та тропічних плодів.(Урок 119) | 1. Опрацювати ст. 263-266 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Товарознавча характеристика цукру та меду. Правила подачі натуральних плодів та ягід.(Урок 120) | 1. Опрацювати ст. 266-271 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 5-6 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування та відпуск компотів, узварів, киселів.(Урок 121-122) | 1. Опрацювати ст. 271-274 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view> |
| 7 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Правила подавання гарячих закусок, їх кулінарна характеристика.(Урок 24) | 1. Опрацювати ст. 142-149, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.2.<http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html> |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Хімія | Ганзенко Ю.Я. | Ферменти. Їх застосування в промисловості та господарстві | Опрацювати §24, підручник П.П.Попель та ін. «Хімія (рівень стандарту), К.:ВЦ – Академія, 2018 |
| 2 ур | Хімія | Ганзенко Ю.Я. | Нуклеїнові кислоти. Будова, властивості та використання. | Опрацювати §25, підручник П.П.Попель та ін. «Хімія (рівень стандарту), К.:ВЦ – Академія, 2018 |
| 3 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Вправи ЗФП та ППФП. Елементи гри воротаря. Вдосконалення техніки ловіння та вибивання м'яча ногою. Навчальна та двостороння гра. (урок № 93) | https://youtu.be/loIom\_3P5fY |
| 4 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Вправи ЗФП та ППФП. Уміння визначити напрямок можливого удару, керування грою партнерів по обороні. Навчальна та двостороння гра. (урок № 94) | https://www.youtube.com/watch?v=NWGXKNwy8pg |
| 5 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Вправи ЗФП та ППФП. Зупинка м'яча, ведення м'яча, обманні рухи. Навчальна та двостороння гра. (урок № 95) | Виконати згинання та розгинання рук в упорі лежачи 2-3 х 30 |
| 6 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Вправи ЗФП. Групові дії у нападі. Навчальна та двостороння гра. (урок № 96) | https://www.youtube.com/watch?v=9zPQNfo88Gc |
| 7 ур | Основи трудового законодавства | Падусенко І.М. | Конституція України про права і свободи людини і громадянина | Опрацювати розділ 3 § 1-5, підручник: П.І. Гнатенко Основи правознавства», Київ: Видавничий дім «Юридична книга» - 2003 |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Повторення матеріалу. Підготовка до тематичної атестації  | Підручник: Заболотний О.В., Заболотний В.В. Українська мова: підруч. Для 11 кл. К.: «Генеза», 2012 |
| 2 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП та ППФП. Метання малого м'яча на дальність з розбігу. (урок № 80) | https://youtu.be/loIom\_3P5fY |
| 3-7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

**Група 41 сл**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предметів:

1. «Правила дорожнього руху»;
2. «Будова й експлуатація вантажного автомобіля»;
3. «Технічне обслуговування автомобілів»;
4. «Ремонт автомобілів»