Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

УВАГА!

До уваги учнів1-3 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 |
| 1-2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Гречковська С.Д. | Технологія приготування страв з прісного тіста.  1. Галушки.  1. Пельмені.  2. Чебуреки. | Опрацювати ст.139-140 підручника Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. - К.: Наш час,  2014.  <https://pandia.ru/text/79/503/9254.php> |
| 3 ур | Охорона праці | Гречковська С.Д. | Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги (урок 25) | Опрацювати ст. 190-192 підручника Винокурова Л.Е. Основи охорони праці. - К.: Факт, 2005.  <https://studopedia.org/7-164967.html> |
| 4 ур | Всесвітня історія | Троян І.П. | Країни Передньої Азії. Розпад Османської імперії | Опрацювати с.139-144, підручник І.Щупак «Всесвітня історія», 10 клас |
| 5 ур | Зарубіжна література | Лопата А.Ю. | Урок позакласного читання. Л. Толстой. «Анна Кареніна». (урок 23) | Прочитати твір «Анна Кареніна», зробити його аналіз (письмово). Зарубіжна література (рівень стандарту) : підруч. для 10 класу закл. заг. серед. Освіти\ О.М. Ніколенко, О.В. Орлова, Л.Л.Ковальова. –К.: Грамота,2018 |
| 6 ур | Зарубіжна література | Лопата А.Ю. | Модернізм як літературно-мистецький напрям кінця XIX – початку XX ст. Течії раннього модернізму: символізм, імпресіонізм, неоромантизм. Шарль Бодлер (1821 – 1867). «Квіти зла» («Альбатрос», «Відповідності», «Вечорова гармонія»). Ш. Бодлер – пізній романтик і зачинатель модернізму. Збірка «Квіти зла» (загальна характеристика). Образи, символи, особливості поетичної мови у віршах Ш. Бодлера. (урок 24) | Опрацювати с. 142-152, с. 153-156, вивчити вірш «Альбатрос» напам’ять. Зарубіжна література (рівень стандарту) : підруч. для 10 класу закл. заг. серед. Освіти\ О.М. Ніколенко, О.В. Орлова, Л.Л.Ковальова. –К.: Грамота,2018 |
| 7-8 ур | Устаткування підприємств харчування | Гречковська С.Д. | Водонагрівачі, кип’ятильники, марніти електричні:призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням вимог охорони праці(урок 63-64) | Опрацювати:  1. ст. 252-265. підручника  Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005  2. <https://studopedia.org/10-139301.html>  3. <https://studopedia.org/10-139304.html>  4. <https://studopedia.org/10-139305.html> |

Група 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 5 ур | Фізіологія харчування | Марусенко О.В. | Санітарні вимоги до механічної та теплової кулінарної обробки.  (Урок 13) | 1. Опрацювати ст. 92-94, підручник: Білоруська Й.С.Основи мікробіології санітарії і гігієни. Навч. посіб.- К.: Техніка, 2003.  2. <https://infopedia.su/9x2688.html>  3. <http://medbib.in.ua/sanitarnyie-trebovaniya-mehanicheskoy.html> |
| 6 ур | Фізіологія харчування | Марусенко О.В. | Санітарні вимоги до обробки яєць, меланжу, яєчного порошку, сиру. Використання ароматичних речовин та харчових барвників.  Терміни зберігання та реалізації страв. (Урок 14) | 1. Опрацювати ст. 95-97, підручник: Білоруська Й.С.Основи мікробіології санітарії і гігієни. Навч. посіб.- К.: Техніка, 2003.  2. <https://studopedia.com.ua/1_282584_sanitarno-gigiienichni-vimogi-do-yaiets-i-yaiechnih-produktiv.html>  3. <https://studfile.net/preview/3546731/page:5/>  4.<http://medbib.in.ua/sanitarnyie-trebovaniya-hraneniyu-razdache.html> |
| 7-8 ур | Організація обслуговування в ресторанах | Марусенко О.В. | Готівковий та безготівковий розрахунок з відвідувачами.  (Урок 40-41) | 1. Опрацювати ст. 154-173 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 35 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП та ППФП. Метання гранати 700 грамів-юнаки, 500 грамів-дівчата. (урок № 56) | Виконати біг на витривалість.  https://youtu.be/BNNYiqTH0hM |

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Різні перші страви: юшки, кулеші, уха.  (Урок 37) | 1. Опрацювати ст. 166-167, 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> |
| 2-3 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування та відпуск супів-пюре та холодних супів.  (Урок 38-39) | 1. Опрацювати ст. 167-170 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. | Технологія приготування та відпуск солодких супів.  (Урок 40) | 1. Опрацювати ст. 170-171 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 | Устататкування підприємств харчування | Гречковська С.Д. | Загальні відомості про охолодження харчових продуктів.  (урок 19) | Опрацювати: підручник  Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005  ст. 275-278.  <https://studopedia.com.ua/1_302734_zagalni-vidomosti-pro-oholodzhennya-harchovih-produktiv.html> |
| 6 ур | Фізіологія харчування | Гречковська С.Д. | Раціональне харчування дітей, підлітків та студентів.   1. Фізіологічні особливості організму. 2. Наслідки нераціонального харчування.   Фізіолого-гігієнічні принципи харчування. (урок 17) | Опрацювати ст. 192-194.  підручника  Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. – К.: Центр учбової літератури, 2010.  <http://1snau.ru/xarchuvannya-ditej-pidlitkiv-studentiv-ta-lyudej-poxilogo-viku/> |
| 7 ур | Облік і калькуляція | Христенко Ю.О. | Порядок розрахунку взаємозаміни сировини | Опрацювати с.156-159, навчальний посібник Лень В.С. «Бухгалтерський облік у галузях економіки» Конспект лекцій з обліку, калькуляції та звітності створений відповідно до типової  навчальної програми предмета «Облік, калькуляція і звітність» <https://drive.google.com/file/d/0B1JuG4T9qMUbRlZPZUFYSnl6bG8/view>    <http://kazankapal.at.ua/publ/vidannja_liceju/vidannja_liceju/oblik_kalkuljacija_i_zvitnist/1-1-0-69> |
| 8 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Волейбол. Чергування різних стійок, пересувань, зупинок, поворотів, передач. Навчальна та двостороння гра. (урок № 44) | Виконати комплекс вправ  https://vseosvita.ua/library/domasni-zavdanna-z-fizicnoi-kulturi-108630.html |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Комп.сист.ТО і рем. | Приходько В.І. | Заходи технічного обслуговування комбайнів під час зберігання та зняття зі зберігання. | Опрацювати § 12.7, § 13.13,  § 14.12,  підручник А.Ф. Антоненко «Комплексна система технічного обслуговування тракторів і автомобілів»  studfile.net › preview › page:46  nmcbook.com.ua › uploads › 2017/11 › НП-Техничний-сервис-в-АПК  wpu-38.ucoz.ua › index › traktorist\_sljusar |
| 2 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Закінчення іменників ІІІ відміни в орудному відмінку. Словозміна іменників ІV відміни. Особливості кличного відмінка. (урок 27) | Опрацювати с. 204-210, виконати вправу 405, с.206, вправу 412, с.210, підручник Українська мова (рівень стандарту): підруч. Для 10 кл. загал. серед. освіти / О.П. Глазова. – Харків: Вид-во «Ранок», 2018. -224 с. |
| 3 ур | Правила дорожнього руху | Покотило В.М. | Обовʼязок учасників руху діяти відповідно до сигналів світлофорів (урок 19) | Правила дорожнього руху 2020, вивчити § 8.7 <http://пдр.укр/#pll_switcher>  вивчити тести по темі  <https://exm.hsc.gov.ua/login/ukr>  логін і пароль EXM\_002371 |
| 4 ур | Правила дорожнього руху | Покотило В.М. | Обовʼязок учасників руху діяти відповідно до сигналів світлофорів (урок 20) | Правила дорожнього руху 2020, вивчити § 8.7 <http://пдр.укр/#pll_switcher>  вивчити тести по темі  <https://exm.hsc.gov.ua/login/ukr>  логін і пароль EXM\_002371 |
| 5-6 ур | Сільськогосподарські машини | Семенюта О.І. | Особливості та технологічний процес роботи аксіально –роторного  молотильно-сепарувального апарата | *Д. Г. Войтюк. «Сільськогосподарські машини» електронний підручник» 2018 р.* |
| 7 ур | Інформатика | Кражан О.Д. | Урок 27 Презентація | <https://drive.google.com/open?id=1eBaAPVXJjMKlt9FIz7ThoHP_EQiRVvBa> |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Ліна Костенко «Страшні слова, коли вони мовчать…» - ліричний роздум про значення слова в житті людини, суть мистецтва. «Вічні» українські фольклорні типи, новітнє переосмислення традиційної ситуації («Українське альфреско»). | Опрацювати с. 258-259, 256-257 (Мовчан Р.В., Авраменко О.М., Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу.- Київ, «Грамота», 2013), читати виразно поезії |
| 2 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Ліна Костенко Інтимна лірика як спонука до роздумів про суть кохання. Її сповідальність. | Опрацювати с. 259-260 (Мовчан Р.В., Авраменко О.М., Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу.- Київ, «Грамота», 2013), читати виразно поезії |
| 3 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Українське мистецтво. (урок 54) | Виконати вправу 7, с.241. Англійська мова: Підручник для 11-го класу загальноосвітніх навчальних закладів. Рівень стандарту. – Тернопіль: Видавництво «Астон», 2011 |
| 4 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Українські традиції.(урок 55) | Підготувати презентацію на тему «Українські традиції». Англійська мова: Підручник для 11-го класу загальноосвітніх навчальних закладів. Рівень стандарту. – Тернопіль: Видавництво «Астон», 2011 |
| 5 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Особливості будови підвісок коліс і шин.  (урок 42) | Вивчити ст. 280-290, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |
| 6 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Особливості будови підвісок коліс і шин.  (урок 43) | Вивчити ст. 280-290, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |
| 7 ур | Сільськогосподарські машини | Семенюта О.І. | Автоматична система контролю роботи комбайна. | *Д. Г. Войтюк. «Сільськогосподарські машини» електронний підручник» 2018 р.* |
| 8 ур | Професійна етика | Заєць В.І. | Етика водія у конфліктних ситуаціях | Опрацювати с.102-110, підручник О.М.Виходець та ін.. «Культура та етика водіння», 2008 |

**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»