Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

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 ур | Біологія | Плема Ю.В. | Нейрогуморальна регуляція процесів метаболізму в організмі людини | Опрацювати §32, виконати в зошиті таблицю зі с. 135, підручник В.І.Соболь «Біологія та екологія», 10 клас |
| 2 ур | Охорона праці | Гречковська С.Д. | Засоби надання першої допомоги (урок 26)  1. Медична аптечка, її склад, призначен­ня, правила користування.  2. Способи реанімації. Штучне дихання способом «з рота в рот» чи «з носа в ніс». Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непря­мий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та шту­чного дихання. | Опрацювати ст. 195-197 підручника Винокурова Л.Е. Основи охорони праці. - К.: Факт, 2005.  <https://studopedia.org/7-164968.html>  <https://studopedia.org/7-164973.html> |
| 3 ур | Охорона праці | Гречковська С.Д. | Види електротравм (урок 27)  1. Види електротравм.  2. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом. | Опрацювати ст. 217-225 підручника Винокурова Л.Е. Основи охорони праці. - К.: Факт, 2005.  <https://studopedia.org/7-164972.html> |
| 4 ур | Устаткування підприємств харчування | Гречковська С.Д. | Вивчення будови, підготовка до роботи електричних і газових плит, пальників. | Підготуватись до ЛПР ст. 117-134. Старовойт Л.Я., Шинкаренко О.П. Лабораторний практикум. Устаткування підприємств громадського харчування. |
| 5 ур | Устаткування підприємств харчування | Гречковська С.Д. | Вивчення будови, підготовка до роботи фритюрниць, сковорід, шаф для смаження. | Підготуватись до ЛПР ст. 138-144. Старовойт Л.Я., Шинкаренко О.П. Лабораторний практикум. Устаткування підприємств громадського харчування. |
| 6 ур | Громадянська освіта | Падусенко І.М. | Вибори до органів місцевого самоврядування. | Опрацювати с. 95-101, підручник Васильків І.Д. «Громадянська освіта» - 10 клас, Тернопіль - 2018; Практичне заняття: скласти в зошиті схему «Види виборчої системи» |
| 7 ур | Фізична культура | Котенко А.О. | Біг, вправи ЗФП. Стрибок у довжину з розбігу (урок 87) | Біг, вправи ЗФП, стрибки у довжину (з місця) з розбігу |

Група 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Хімія | Ганзенко Ю.Я. | Нуклеїнові кислоти. Склад і будова | Опрацювати §19, підручник П.П.Попель «Хімія (Рівень стандарту)», 10 клас, Київ, ВЦ Академія, 2018. |
| 3 ур | Фізика | Христенко В.М. | Експериментальна робота № 2. Вимірювання ЕРС і внутрішнього опору джерела струму | Повторити § 4, підручник Бар’ахтир В.Г., «Фізика (рівень стандарту), 10 клас. |
| 4 ур | Фізика | Христенко В.М. | Електричний струм в металах | Опрацювати § 5, Вправа № 5 (2-4) підручник Бар’ахтир В.Г., «Фізика (рівень стандарту), 10 клас. |
| 5 ур | Фізика | Христенко В.М. | Експериментальна робота № 3. Вимірювання температурного коефіцієнта опору металу | Повторити § 5, підручник Бар’ахтир В.Г., «Фізика (рівень стандарту), 10 клас. |
| 6 ур | Фізика | Христенко В.М. | Електричний струм в електролітах. Електроліз | Опрацювати § 6, Вправа № 6 (2, 3), підручник Бар’ахтир В.Г., «Фізика (рівень стандарту), 10 клас. |
| 7 ур | Фізіологія харчування | Марусенко О.В. | Значення дотримання правил особистої гігієни в профілактиці харчових отруєнь, кишкових інфекцій, гельмінтозів.  Догляд за шкірою тіла та рук, нігтями, волоссям – засіб попередження захворювань. Вимоги до санітарного одягу, його зберігання.(Урок 15) | 1. 1. Опрацювати ст. 76-78, підручник: Білоруська Й.С.Основи мікробіології санітарії і гігієни. Навч. посіб.- К.: Техніка, 2003.  2.<https://pidruchniki.com/2000031560471/turizm/pravila_osobistoyi_gigiyeni>  3. <http://medbib.in.ua/sanitarnyie-trebovaniya-lichnoy-gigiene.html> |

Група 35 кух.конд.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Фізика | Христенко В.М. | Експериментальна робота № 5 Вимірювання поверхневого натягу рідини | Повторити § 33підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту), 10 клас. |
| 2 ур | Фізика | Христенко В.М. | Експериментальнаробота № 6. Дослідження ізотермічного процесу | Повторити § 30підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту), 10 клас. |
| 7 ур | Фізика | Христенко В.М. | Узагальнююче повторення «Електричне поле та струм. Елктромагнітне поле». | Повторити розділи І-ІІІ підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту), 11 клас. |

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. | Підсумковий урок. Тема: «Перші страви».  (Урок 41) | 1. Повторити ст. 158-171, 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> |
| 2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Приготування напівфабрикатів для соусів.  (Урок 42-43) | 1. Опрацювати ст. 171-175 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. | Приготування напівфабрикатів соусів на бульйонах і їх похідних та молочних соусів.  (Урок 44) | 1. Опрацювати ст. 175-178 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. | Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів.  (Урок 3) | 1. Опрацювати ст. 137-148, підручник: А.І.Педенко. Гігієната санітарія громадського харчування.  2<https://allref.com.ua/uk/skachaty/Sanitarni_vimogi_do_sirovini_i_gotovogo_konditers-kogo_virobu> |
| 6 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування та кулінарне використання сметанних і грибних соусів.  (Урок 45) | 1. Опрацювати ст. 177-178 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 | Устататкування підприємств харчування | Гречковська С.Д. | Загальні відомості про охолодження харчових продуктів. (урок 20) | 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> |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Леся Українка (Лариса Косач) Драма-феєрія «Лісова пісня». Конфлікт між буденним життям і високими пориваннями особистості, дійсністю і мрією. Художні особливості драми-феєрії. | Опрацювати с. 198 (Борзенко О.І., Лобусова О.В. Укр. л-ра (рівень стандарту): підруч. для 10 класу.- Харків, «Ранок», 2018) |
| 2 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Урок мовленнєвого розвитку. | Порівняння образів Мавки і Килини (письмово). Написати твір на дану тему |
| 3 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | 28.Творення й відмінювання чоловічих та жіночих імен по батькові. | Опрацювати с. 210-212, виконати вправу 421, с.213 Українська мова (рівень стандарту): підруч. Для 10 кл. загал. серед. освіти / О.П. Глазова. – Харків: Вид-во «Ранок», 2018. -224 с. |
| 4 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | 29.Урок мовленнєвого розвитку. | Написати есе за змістом висловів народної мудрості Українська мова (рівень стандарту): підруч. Для 10 кл. загал. серед. освіти / О.П. Глазова. – Харків: Вид-во «Ранок», 2018. -224 с. |
| 5 ур | Трактори | Семенюта О.І. | Гусеничний рушій з пружинною балансирною підвіскою. Будова та регулювання. | Опрацювати §12.5, підручник В.А. Гречуха «Трактор. Будова та експлуатація» |
| 6 ур | Правила дорожнього руху | Покотило В.М. | Регулювання руху за допомогою сигналів регулювальника (урок 21) | Правила дорожнього руху 2020, вивчити § 8.8 <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. | Типи машинно-тракторних агрегатів та їх комплектування (урок 45) | Опрацювати с.26-33, підручник М.М. Сердюк «Організація і технологія механізованих робіт у рослинництві» |
| 8 ур | Фізика | Христенко В.М. | Контрольна робота № 6 з теми «Основи термодинаміки» | Повторити § 36-39. Виконати завдання рубрики «Завдання для самоперевірки до розділу ІІІ «Молекулярна фізика і термодинаміка. Частина 2. Основи термодинаміки» підручника: Бар’ахтир В.Г., «Фізика (рівень стандарту), 10 клас. |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Будова рульових механізмів і рульових приводів вантажних автомобілів.  (урок 44) | Вивчити ст. 297-314, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |
| 2 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Будова рульових механізмів і рульових приводів вантажних автомобілів.  (урок 45) | Вивчити ст. 297-314, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |
| 3 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Ознаки, причини, наслідки несправностей рульових механізмів і рульових приводів.  (урок 46) | Вивчити ст. 341-343, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |
| 4 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Ознаки, причини, наслідки несправностей рульових механізмів і рульових приводів.  (урок 47) | Вивчити ст. 341-343, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |
| 5 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Українські традиції. (урок 56) | Вивчити слова с. 242. Англійська мова: Підручник для 11-го класу загальноосвітніх навчальних закладів. Рівень стандарту. – Тернопіль: Видавництво «Астон», 2011 |
| 6 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Україна у світовому контексті. (урок 57) | Опрацювати правило на с.243. Англійська мова: Підручник для 11-го класу загальноосвітніх навчальних закладів. Рівень стандарту. – Тернопіль: Видавництво «Астон», 2011 |
| 7 ур | Художня культура | Падусенко І.М. | Європейська музична культура | Опрацювати тему 10 с. 100-104, підручник Н.Є. Миропольська «Художня культура», 11 клас – Київ: 2012; Розробити екскурсійний маршрут «Сади і парки України»; Виписати представників Європейської музичної культури. |

**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»