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 |
| 7 ур | Зарубіжна література | Лопата А.Ю. | Контрольна робота. Тематична атестація. (урок 30) | Письмово виконати завдання -18 на сторінці 201. Зарубіжна література (рівень стандарту) : підруч. для 10 класу закл. заг. серед. Освіти\ О.М. Ніколенко, О.В. Орлова, Л.Л.Ковальова. –К.: Грамота, 2018 |

Повторення вивченого матеріалу, самопідготовка до тематичних атестацій з навчальних предметів.

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування страв із рибної натуральної січеної та котлетної маси.  (Урок 73-74) | 1. Опрацювати ст. 209-211, 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. | Страви із нерибних продуктів моря.  (Урок 75-76) | 1. Опрацювати ст. 211-212 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 | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Підсумковий урок. Тема: «Технологія приготування страв з риби, морепродуктів».  (Урок 77) | 1. Повторити ст. 199-212 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. | Значення страв з мʹяса в харчуванні їх класифікація за способом теплової обробки.  (Урок 78) | 1. Опрацювати ст. 213-214 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. | Матеріальна відповідальність на підприємствах ресторанного господарства, її види.  (Урок 14) | 1. Опрацювати ст. 42-43 підручник: Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства.-К.: Центр учбової літератури, 2010.  2. <https://interbuh.com.ua/ua/documents/oneanalytics/811>  3. https://wiki.legalaid.gov.ua/index.php/Матеріальна\_відповідальність\_працівників |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Географія | Троян І.П. | Китай. Місце країни у світі та Азіатсько-Тихоокеанському регіоні. | Опрацювати с.110-113, підручник В.Пестушко, Г.Уварова «Географія» |
| 2 ур | Історія України | Троян І.П. | Становище кримських татар у місцях депортації та їх боротьба за повернення на батьківщину. | Опрацювати с.116-118, підручник В.Власов «Історія України», 11 клас |
| 3 ур | Географія | Троян І.П. | Китай. Особливості розвитку ы розміщення виробництв первинної і вторинної сфери. Домінуючі складники третинного сектору. | Опрацювати с.113-118, підручник В.Пестушко, Г.Уварова «Географія» |
| 4 ур | Основи безпеки руху | Покотило В.М. | Робоче місце тракториста та його обладнання.  (урок 12) | Вивчити ст. 44-55, підручник Анісімов В.Ф., П’ясецький А.А., Рябошапка В.Б. Основи керування сільськогосподарською технікою  https://www.twirpx.com/file/1162034/ |
| 5-6 ур | Трактори | Семенюта О.І. | Будова рульового приводу та рульового механізму колісних тракторів | Опрацювати тему № 14 по підручнику В.А.Гречуха. «Трактор будова та експлуатація» |
| 7 ур | Трактори | Семенюта О.І. | Підготовка до ЛПР по темі «Будова рульового керування колісних тракторів» |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Валерій Шевчук. Життя і творчість митця. Особливості світобачення, громадянська позиція. Композиція роману-балади «Дім на горі» (повість-преамбула і збірка новел «Голос трави»). | Опрацювати с. 309-317 (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 таблицю, прочитати твір; передивіться відеопрезентацію <https://ppt-online.org/160962> та відеоурок: <https://www.youtube.com/watch?v=4agAYe1zfWo> |
| 2 ур | Біологія | Плема Ю.В. | Сучасні уявлення про фактори еволюції: синтез екології та еволюційних поглядів | Опрацювати §40, підручник П.Г. Балан, Ю.Г.Вервес «Біологія», 11 клас |
| 3 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Урок мовленнєвого розвитку. Стаття до журналу або шкільного веб-сайту в публіцистичному стилі. (урок 20). | Виконати вправу 156, с.100. Підручник: Заболотний О.В., Заболотний В.В. Українська мова: підруч. Для 11 кл. К.: «Генеза», 2012 |
| 4-5 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Урок мовленнєвого розвитку. Контрольний докладний переказ тексту публіцистичного стилю із творчим завданням. (урок 21-22) | Виконати вправу 294, с.185. Підручник: Заболотний О.В., Заболотний В.В. Українська мова: підруч. Для 11 кл. К.: «Генеза», 2012 |
| 6 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Відомі британці. (урок 62) | Прочитати і перекласти текст – вправа 4, с. 254. Підручник: Англійська мова: Підручник для 11-го класу загальноосвітніх навчальних закладів. Рівень стандарту. – Тернопіль: Видавництво «Астон», 2011 |
| 7 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Несправності кузова і додаткового обладнання.  (урок 54) | Вивчити ст. 365-371, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |

**Група 35 кух.конд.**

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»

**Група 37 кух.оф.**

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»

**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»

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. | Клітинна і гуморальна регуляція | Опрацювати §32, підручник підручник В.І.Соболь «Біологія та екологія», 10 клас, підготуватись до тематичного оцінювання |
| 6 ур | Фізика | Христенко В.М. | Розв'язування задач | Повторити § 26, Вправа № 26 (2, 3) підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) |
| 7 ур | Фізика | Христенко В.М. | Температура. Температурна шкала Кельвіна | Опрацювати § 29, Вправа № 29 (2, 4) підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) |

Повторення вивченого матеріалу, самопідготовка до тематичних атестацій з навчальних предметів.

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування та відпуск варених мʹясних страв.  (Урок 79-80) | 1. Опрацювати ст. 215-216, 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 | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Види матеріалу з якого виготовляються столовий посуд, столові прибори, столова білизна.  (Урок 15) | 1. Опрацювати ст. 139-148 підручник: Карпенко В.Д та ін. . Організація виробництва та обслуговування на підприємствах громадського харчування.-К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.  2. <https://pidruchniki.com/20080215/turizm/keramichniy_posud>  3. <https://studfile.net/preview/5437376/page:30/> |
| 4-5 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування та відпуск страв із мʹяса, смаженого великим шматком.  (Урок 81-82) | 1. Опрацювати ст. 216-217 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. | Технологія приготування та відпуск страв із мʹяса яловичини, смаженого натуральними порційними шматочками.  (Урок 83) | 1. Повторити ст. 217-218 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 | Гігієна та санітарія виробництва | Марусенко О.В. | Гігієнічна оцінка якості мʹяса та мʹясопродуктів.  (Урок 5) | 1. Опрацювати ст. 95-97, підручник Педенко А.І. Гігієна та санітарія громадського харчування.  2. <http://sangig.blogspot.com/2017/03/blog-post.html>  3. <https://studopedia.com.ua/1_282581_sanitarno-gigiienichni-vimogi-do-myasnih-produktiv.html> |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Вправи ЗФП та ППФП. Удари м'яча на дальність. Навчальна та двостороння гра. (урок № 85) | Виконати згинання та розгинання рук в упорі лежачи 2-3 х 30 |
| 2 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Елементи техніки. Ведення м'яча. Навчальна та двостороння гра. (урок № 86) | Виконати комплекс вправ для м'язів живота (прес). https://www.youtube.com/watch?v=NWGXKNwy8pg https://youtu.be/loIom\_3P5fY |
| 3 ур | Алгебра | Христенко В.М. | Розв’язування типових вправ | Розв’язати завдання №6 ст. 61-62повторити §6, ст. 54-61 підручник О.Істер «Математика» |
| 4 ур | Геометрія | Христенко В.М. | Дії над векторами, що задані координатами №23 | §40, ст. 219-221, задачі № 40.4; 40.6; 40.8 підручник О.Істер «Математика» |
| 5 ур | Фізика | Христенко В.М. | Розв'язування задач | Повторити § 40, Вправа № 40 (3, 4) підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту), 11 клас. |
| 6-7 ур | Агротехнологія | Барановський В.А. | Способи руху агрегатів (урок 49-50) | Опрацювати с. 36-37, підручник М.М.Сердюк «Організація і технологія механізованих робіт у рослинництві» |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Фізика | Христенко В.М. | Експериментальна робота №6 «Моделювання радіоактивного розпаду» | Повторити § 40 підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту), 11 клас. |
| 2 ур | Фізика | Христенко В.М. | Узагальнююче повторення | **ПОВТОРЕННЯ МАТЕРІАЛУ**  **Youtube канали для перегляду: ЦІКАВА НАУКА**  [**https://www.youtube.com/channel/UCMIVE71tHEUDkuw8tPxtzSQ**](https://www.youtube.com/channel/UCMIVE71tHEUDkuw8tPxtzSQ)  **ФІЗИКА. АСТРОНОМІЯ**  [**https://www.youtube.com/user/FizikInfLID**](https://www.youtube.com/user/FizikInfLID)  **ManLab**  [**https://www.youtube.com/channel/UC4sT2dNCtwPGegrylklHxpA/feed**](https://www.youtube.com/channel/UC4sT2dNCtwPGegrylklHxpA/feed)  **Андрій Ісак**  [**https://www.youtube.com/channel/UCsbni2btCosQmVeM\_zHmmFg**](https://www.youtube.com/channel/UCsbni2btCosQmVeM_zHmmFg) |
| 3 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Валерій Шевчук «Дім на горі» (повість-преамбула) Використання традиції європейської балади. Розгалуженість сюжету. | Опрацювати с. 317-318 (Мовчан Р.В., Авраменко О.М., Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу.- Київ, «Грамота», 2013), прочитати твір  <https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=684> |
| 4 ур | Професійна етика | Заєць В.І. | Культура руху пішоходів, велосипедистів, водіїв мопедів (урок 12) | Опрацювати с.193-213, підручник О.М.Виходець та ін.. «Культура та етика водіння», 2008 |
| 5 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП та ППФП. Човниковий біг 4х9 метрів. Техніка бігу на дистанції 60 метрів. (урок 65) | https://youtu.be/X7jeLPWsy0k |
| 6 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП. Техніка бігу на дистанції 60 метрів. (урок № 66) | https://youtu.be/X7jeLPWsy0k |
| 7 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП Техніка бігу на дистанції 100 метрів. Стрибок у довжину з місця. (урок № 67) | https://www.youtube.com/watch?v=-FCpkqrKIAg  https://www.youtube.com/watch?v=t05V8LTZv64 |

**Група 35 кух.конд.**

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»

**Група 37 кух.оф.**

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»

**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»

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 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 мʹяса, смаженого за панірованими порційними шматочками.  (Урок 84) | 1. Опрацювати ст. 218-219 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 страв із мʹяса яловичини, смаженого дрібними шматочками.  (Урок 85-86) | 1. Опрацювати ст. 219-220 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. | Тушковані мʹясні страви. Загальні правила тушкування мʹяса.  (Урок 87) | 1. Опрацювати ст. 220-221 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 | Устаткування підприємств харчування | Гречковська С.Д. | Сучасні збірно-розбірні холодильні камери  1.Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження.  2. Типи, призначення, будова сучасних збірно-розбірних холодильних камер.  3. Правила безпечної експлуатації збірно-розбірних холодильних камер. (урок 21-22) | Опрацювати: підручник  Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005  ст. 291-296.  Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання.- Х.: «Компанія СМІТ», 2001.  ст. 473-475.  <https://studopedia.com.ua/1_302735_holodilni-kameri.html>  <http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-content/uploads/sites/13/10.-lekcija-10-holodylni-kamery.pdf> |
| 7 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Вимоги до столового посуду, столових приборів, столової білизни.  (Урок 16) | 1. Опрацювати ст. 48-84, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.  2. <https://studopedia.su/13_33819_oblik-ta-zberigannya-stolovogo-posudu-priboriv-bilizni.html> |
| 8 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Підготовка столового посуду, столових приборів, столової білизни до обслуговування.  (Урок 17) | 1. Опрацювати ст. 100-103, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.  2.<https://pidruchniki.com/1280052844992/turizm/pidgotovka_stolovogo_posudu_naboriv_stolovoyi_bilizni>  3 <https://studfile.net/preview/8107984/page:3/> |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Трактори | Семенюта О.І. | Гальмівні системи колісних та гусеничних тракторів | Опрацювати тему §13.3 по підручнику А.Ф. Головчук «Трактори» |
| 2 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Полемічні прийоми. Мистецтво відповідати на запитання. (урок 33) | Опрацювати с. 199-203. 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. Елементи гри воротаря. Вдосконалення техніки ловіння та відбивання. Навчальна та двостороння гра. (урок № 87) | https://www.youtube.com/watch?v=TXcJ4Wqn9Oo |
| 4 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Вправи ЗФП та ППФП. Здача контрольного нормативу. Двостороння гра. (урок № 88) | https://youtu.be/Y02I4nZjRag |
| 5-6 ур | Сільськогосподарські машини | Семенюта О.І. | Повторення теми «Будова молотильно –сепарувальної частини» зернозбирального комбайна» Підготовка до ЛПР по даній темі. | Д.Г. Войтюк Електронний підручник 2018 р. «Сільськогосподарські машини»  Повторити розділи 6.2.8; 6.2.9 |
| 7 ур | Інформатика | Кражан О.Д. | Урок 30. Метод рівнянь. | <https://drive.google.com/open?id=11_yob23z7AWxog5zdIhCh_YcA032Hyc5> |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП та ППФП. Передача естафетної палички. Стрибок у довжину з місця. (урок № 68) | https://www.youtube.com/watch?v=M0xzmTMQw\_4 |
| 2 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП Техніка бігу на дистанції 500 метрів. Стрибок у довжину з розбігу. (урок № 69) | https://www.youtube.com/watch?v=M0xzmTMQw\_4 |
| 3 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Урок 63. Британські звичаї та традиції. | Виконати вправу 5, с. 250. Підручник: Англійська мова: Підручник для 11-го класу загальноосвітніх навчальних закладів. Рівень стандарту. – Тернопіль: Видавництво «Астон», 2011 |
| 4 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Урок 64. Подорож до США. | Виконати вправу 7, с. 251, вивчити слова на с. 261. 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 Біг 500 метрів. Стрибок у довжину з розбігу. (урок № 70) | https://www.youtube.com/watch?v=M0xzmTMQw\_4 |
| 6 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП. Стрибок у довжину з розбігу. Здача контрольного нормативу. (урок № 71) | https://www.youtube.com/watch?v=YL3yGnxBvtQ |
| 7 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Технічне обслуговування механізмів трансмісії вантажного автомобіля. (урок 55)  Регулювання вільного ходу педалі зчеплення. Заміна оливи в коробці передач та задньому мості. Технічне обслуговування агрегатів трансмісії. | Дати відповіді на питання ст. 264-268, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |
| 8 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Технічне обслуговування механізмів трансмісії вантажного автомобіля. (урок 56)  Регулювання вільного ходу педалі зчеплення. Заміна оливи в коробці передач та задньому мості. Технічне обслуговування агрегатів трансмісії. | Дати відповіді на питання ст. 264-268, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |

**Група 39 кух.конд.**

Повторення вивченого матеріалу, самопідготовка до тематичних атестацій з навчальних предметів.

**Група 35 кух.конд.**

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»

**Група 37 кух.оф.**

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»

**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»

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 |
| 5 ур | Фізика | Христенко В.М. | Рівняння стану ідеального газу. Ізопроцеси | Опрацювати § 30, Вправа № 30 (1, 2) підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) |
| 6 ур | Фізика | Христенко В.М. | Розв'язування задач | Повторити § 30, Вправа № 30 (3, 4) підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) |
| 7 ур | Фізика | Христенко В.М. | Розв'язування задач | Повторити § 30, Вправа № 30 (5, 6) підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) |

Повторення вивченого матеріалу, самопідготовка до тематичних атестацій з навчальних предметів.

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування тушкованих мʹясних страв.  (Урок 88) | 1. Опрацювати ст. 221-224, 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 запечених мʹясних страв.  (Урок 89-90) | 1. Опрацювати ст. 224-225 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 страв із січеного натурального мʹяса.  (Урок 91) | 1. Опрацювати ст. 225-226 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 риби та рибних продуктів.  (Урок 6) | 1. Опрацювати ст. 97-99, підручник Педенко А.І. Гігієна та санітарія громадського харчування.  2. <https://studfile.net/preview/2425993/page:16/>  3. <http://sangig.blogspot.com/2017/03/blog-post_4.html> |
| 6 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування страв з мʹясної котлетної маси.  (Урок 92) | 1. Опрацювати ст. 226-227 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. | Технологія приготування страв з вареної та припущеної птиці.  (Урок 93) | 1. Опрацювати ст. 230-231 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 | Українська література | Мельник Л.А. | Микола Вороний «Блакитна панна» | Опрацювати с. 222-223 (Борзенко О.І., Лобусова О.В. Укр. л-ра (рівень стандарту): підруч. для 10 класу.- Харків, «Ранок», 2018), виразно читати поезію, підготуватися до контрольної роботи |
| 2 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Контрольна робота за творчістю Лесі Українки та Миколи Вороного (тестування). | Повторити с. 186-223 (Борзенко О.І., Лобусова О.В. Укр. л-ра (рівень стандарту): підруч. для 10 класу.- Харків, «Ранок», 2018) |
| 3 ур | Фізика | Христенко В.М. | Електричне поле | Опрацювати § 41, Вправа № 41 (1, 2, 4) підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) |
| 4 ур | Фізика | Христенко В.М. | Розв'язування задач | Повторити § 41, Вправа № 41 (3, 5) підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) |
| 5 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Урок 27. Контрольна робота . Тематична атестація. | Виконати вправу, 12-15, с.150. 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 дор.руху | Покотило В.М. | Попереджувальні сигнали (урок 24) | Правила дорожнього руху 2020, вивчити § 9 <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. | 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» |
| 8 ур | Фізика | Христенко В.М. | Робота з переміщення заряду в електростатичному полі. | Опрацювати § 42, Вправа № 42 (1, 2) підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Фізика | Христенко В.М. | Узагальнююче повторення з теми «Механіка. Частина 1-3» | Повторити § 1–23, підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) Виконати завдання рубрики «Завдання для самоперевірки до розділу І «Механіка. Частина 3. Механічні коливання і хвилі» |
| 2 ур | Фізика | Христенко В.М. | Узагальнююче повторення з теми «Основи термодинаміки» | Повторити § 24–39, підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту).  Виконати завдання рубрики «Завдання для самоперевірки до розділу “Молекулярна фізика і термодинаміка» |
| 3 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Технічне обслуговування механізмів трансмісії вантажного автомобіля. (урок 57)  Регулювання вільного ходу педалі зчеплення. Заміна оливи в коробці передач та задньому мості. Технічне обслуговування агрегатів трансмісії. | Дати відповіді на питання ст. 264-268, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |
| 4 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Технічне обслуговування ходової частини автомобіля. (урок 58) | Дати відповіді на питання ст. 341-343, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |
| 5 ур | Будова вантажного автомобіля | Покотило В.М. | Технічне обслуговування гальмових систем вантажного автомобіля. (урок 59) | Дати відповіді на питання ст. 343-349, підручник В.Ф. Кисликов «Будова й експлуатації автомобілів».  https://www.twirpx.com/file/589617/ |
| 6 ур | Художня культура | Падусенко І.М. | Японський театр (урок 29) | Опрацювати тему 13 с. 140-143, підручник Н.Є. Миропольська «Художня культура», 11 клас – Київ: 2012; <http://shkola.in.ua/1162-khudozhnia-kultura-11-klas-myropolska-2012.html> |
| 7 ур | Художня культура | Падусенко І.М. | Російський балет (урок 30) | Опрацювати тему 13 с. 144-149, підручник Н.Є. Миропольська «Художня культура», 11 клас – Київ: 2012; <http://shkola.in.ua/1162-khudozhnia-kultura-11-klas-myropolska-2012.html> |

**Група 35 кух.конд.**

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»

**Група 37 кух.оф.**

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»

**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»

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 | Хімія | Ганзенко Ю.Я. | Аміни. Класифікація, будова і властивості. | Опрацювати §20, підручник П.П. Попель «Хімія (Рівень стандарту)», 10 клас, Київ, ВЦ Академія, 2018. |
| 3 ур | Фізика | Христенко В.М. | Лабораторна робота № 6. Дослідження ізотермічного процесу | Повторити § 30 підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) |
| 4 ур | Фізика | Христенко В.М. | Розв'язування задач. Підготовка до контрольної роботи з теми «Молекулярна фізика (Властивості газів)» | Повторити § 26–30 підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту). Виконати завдання рубрики «Завдання для самоперевірки до розділу ІІІ “Молекулярна фізика і термодинаміка. Частина 1. Молекулярна фізика”» підручника. |
| 5 ур | Фізика | Христенко В.М. | Контрольна робота № 4 з теми «Молекулярна фізика (Властивості газів)» | Повторити § 26 – 30, підручник Бар’яхтар В.Г., «Фізика (рівень стандарту) |
| 6 ур | Фізика | Христенко В.М. | Підсумковий урок | **ПОВТОРЕННЯ МАТЕРІАЛУ**  **Youtube канали для перегляду:ЦІКАВА НАУКА**  [**https://www.youtube.com/channel/UCMIVE71tHEUDkuw8tPxtzSQ**](https://www.youtube.com/channel/UCMIVE71tHEUDkuw8tPxtzSQ)  **ФІЗИКА. АСТРОНОМІЯ**  [**https://www.youtube.com/user/FizikInfLID**](https://www.youtube.com/user/FizikInfLID)  **ManLab**  [**https://www.youtube.com/channel/UC4sT2dNCtwPGegrylklHxpA/feed**](https://www.youtube.com/channel/UC4sT2dNCtwPGegrylklHxpA/feed)  **ПРОСТАЯ НАУКА**  [**https://www.youtube.com/channel/UCzWnF-3UWAGNeK5fIkBmahg**](https://www.youtube.com/channel/UCzWnF-3UWAGNeK5fIkBmahg)  **GetAClass - Физика в опытах и экспериментах**  [**https://www.youtube.com/channel/UCSiMRgysUoHBUcbKnhJMlSA**](https://www.youtube.com/channel/UCSiMRgysUoHBUcbKnhJMlSA)  **Наука детям**  [**https://www.youtube.com/channel/UC\_ruhy05BA2V\_oxWjgTMlmA**](https://www.youtube.com/channel/UC_ruhy05BA2V_oxWjgTMlmA)  **Андрій Ісак**  [**https://www.youtube.com/channel/UCsbni2btCosQmVeM\_zHmmFg**](https://www.youtube.com/channel/UCsbni2btCosQmVeM_zHmmFg) |

Повторення вивченого матеріалу, самопідготовка до тематичних атестацій з навчальних предметів.

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Серветка – як елемент оформлення столу.  (Урок 18) | 1. Опрацювати ст. 100-103, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.  2. <https://westudents.com.ua/glavy/92413-52-pdgotovka-stolovogo-posudu-naborv-stolovo-blizni.html>  3. <https://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2270/> |
| 2 ур | Охорона праці | Гречка В.О. | Перелік робіт із підвищеною небезпекою. Спеціальне навчання працівників з охорони праці. Безпека праці на робочому місці кухаря. | Л.Е. Винокурова «Основи охорони праці», ст. 32-33  І.О. Пазич «Збірник завдань з предмета «Охорона праці»,  ст. 25-35  [hmc.khorol.com.ua](http://hmc.khorol.com.ua/)  Категорія: Охорона праці, безпека життєдіяльності |
| 3 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування смажених страв з птиці.  (Урок 94) | 1. Опрацювати ст. 231-232 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> |
| 4-5 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування тушкованих страв з птиці та страв з котлетної маси з птиці.  (Урок 95-96) | 1. Опрацювати ст. 232-233 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> |
| 6 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування страв із субпродуктів.  (Урок 97) | 1. Опрацювати ст. 204-205 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 холодних страв і закусок.  (Урок 19) | 1. Опрацювати ст. 142-149, підручник: Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.-К.: Видавництво Ліра-К, 2016.  2. <https://pidruchniki.com/18421120/turizm/pravila_podavannya_holodnih_strav_zakusok>  3. <http://megalib.com.ua/content/783_72_Pravila_podavannya_holodnih_strav_i_zakysok.html> |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол. Вправи ЗФП та ППФП. Техніка пересування. Удари по м'ячу головою. Навчальна та двостороння гра. (урок № 89) | Виконати біг до 1000 метрів. https://www.youtube.com/watch?v=YL3yGnxBvtQ |
| 2 ур | Хімія | Ганзенко Ю.Я. | Крохмаль і целюлоза. Будова, властивості і використання. | Опрацювати §22, підручник П.П.Попель та ін. «Хімія (рівень стандарту), К.:ВЦ – Академія, 2018 |
| 3 ур | Громадянська освіта | Падусенко І.М. | Кіберзлочинність (урок 44) | Опрацювати ст. 169-171, підручник Васильків І.Д. «Громадянська освіта», - Тернопіль -2018; <https://portfel.info/load/10_klas/gromadjanska_osvita/vasilkiv_2018_rik/511-1-0-25812> |
| 4 ур | Громадянська освіта | Падусенко І.М. | Практичне заняття № 6 Аналіз медіа тексту (урок 45) | Опрацювати ст. 165-166, підручник Васильків І.Д. «Громадянська освіта», - Тернопіль -2018; зробити аналіз медіатексту. <https://portfel.info/load/10_klas/gromadjanska_osvita/vasilkiv_2018_rik/511-1-0-25812> |
| 5 ур | Географія | Троян І.П. | Індія. Місце країни у світі та регіоні. | Опрацювати с.118-124, підручник В.Пестушко, Г.Уварова «Географія» |
| 6 ур | Географія | Троян І.П. | Австралія. Місце країни у світі та регіоні. | Опрацювати с.124-127, підручник В.Пестушко, Г.Уварова «Географія» |
| 7 ур | Трактори | Семенюта О.І. | Основні несправності гальмівних систем тракторів» | Опрацювати тему §13.4. по підручнику А.Ф. Головчук «Трактори» |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Біологія | Плема Ю.В. | Гіпотези виникнення життя на Землі | Опрацювати с. 246-250, §41. Підручник: П.Г. Балан, Ю.Г.Вервес «Біологія», 11 клас |
| 2 ур | Фізика | Христенко В.М. | Підсумкова контрольна робота | ПОВТОРЕННЯ МАТЕРІАЛУ  Youtube канали для перегляду:ЦІКАВА НАУКА  <https://www.youtube.com/channel/UCMIVE71tHEUDkuw8tPxtzSQ>  ФІЗИКА. АСТРОНОМІЯ  <https://www.youtube.com/user/FizikInfLID>  ManLab  <https://www.youtube.com/channel/UC4sT2dNCtwPGegrylklHxpA/feed>  ндрій Ісак  <https://www.youtube.com/channel/UCsbni2btCosQmVeM_zHmmFg> |
| 3 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Валерій Шевчук «Дім на горі» (повість-преамбула) Барокове поєднання високого (духовного) і низького (буденного): дім на горі, душі, світла і темряви. Барокові притчові мотиви і символи. | Опрацювати с. 320-321 (Мовчан Р.В., Авраменко О.М., Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу.- Київ, «Грамота», 2013) |
| 4 ур | Українська література | Мельник Л.А. | Валерій Шевчук «Дім на горі» (повість-преамбула) Жіноче начало і чоловіче у творі. Притчевість образів, епізодів. | Опрацювати с. 322 (Мовчан Р.В., Авраменко О.М., Пахаренко В.І. Укр. л-ра (рівень стандарту, академічний рівень): підруч. для 11 класу.- Київ, «Грамота», 2013) |
| 5 ур | Художня культура | Падусенко І.М. | Світове кіномистецтво (урок 31) | Опрацювати тему 15-16 с. 154-169, підручник Н.Є. Миропольська «Художня культура», 11 клас – Київ: 2012; <http://shkola.in.ua/1162-khudozhnia-kultura-11-klas-myropolska-2012.html> |
| 6 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП Техніка бігу на дистанції 1000 метрів. Метання малого м'яча на дальність з розбігу. (урок № 72) | https://www.youtube.com/watch?v=YL3yGnxBvtQ |
| 7 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП Біг 1000 метрів. Спортивна гра. (урок № 73) | https://www.youtube.com/watch?v=LEt1BDzsz0k |

**Група 35 кух.конд.**

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»

**Група 37 кух.оф.**

Повторення вивченого матеріалу, самостійна підготовка до складання підсумкової атестації

з предмета «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»

**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»