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 |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Кулик В.М. | Приготування фірмових страв з прісного тіста підприємств харчування нашого регіону. | Відеоурок та матеріали - Viber Кулик Валентина 0994543391 |
| 7 ур | Фізика | Христенко В.М. | Підсумкова контрольна робота | Виконати к\р на базіGoogleForms:<https://docs.google.com/forms/d/1UqG4_gk9DZHKO11K-eZYkvTCZFqI9rA7cKi3E2wsDP0/edit?usp=sharing> |

Група 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Радченко Г.П. | Розрахунки з відвідувачами. Основні вимоги. | 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 бісквітних тістечок і тортів нарізних | 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. | Желеподібні страви. Характеристика драглеподібних речовин.(Урок 123-124) | 1. Опрацювати ст. 268-269, ст. 274-275 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. | Правила подавання гарячих і холодних напоїв, їх кулінарна характеристика.(Урок 25) | 1. Опрацювати ст. 174-213, 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. | Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв. (Урок 125) | 1. Опрацювати ст. 275-277 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. | Гарячі напої: асортимент, харчова цінність, особливості приготування, правила подавання. (Урок 126-127) | 1. Опрацювати ст. 277-286 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. | Підсумковий урок. Тема «Технологія приготування солодких страв та напоїв». (Урок 128) | 1. Повторити ст. 261-286 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 38 кух.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| Виробниче навчання  | майстер в/навчання Ярошенко Н.М. | Приготування фірмових страв дієтичного, дитячого харчування в кафе «Наталка Полтавка».  | Відеоурок та матеріали - Viber Ярошенко Н.М. – 0954853657  |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 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 № 97) | https://www.youtube.com/watch?v=NWGXKNwy8pg |
| 2 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Футбол.  Вправи ЗФП та ППФП. Двостороння гра. **Здача контрольного нормативу**. (урок № 98) | https://youtu.be/loIom\_3P5fY |
| 3 ур | Алгебра | Христенко В.М. | Підсумковий урок за темою «Показникова та логарифмічна функції» | Домашня самостійна робота №1 ст. 71повторити §1-7,підручник О.Істер «Математика» |
| 4 ур | Геометрія | Христенко В.М. | Формули для обчислення довжини вектора, кута між векторами№26 | Опрацювати §42, ст. 227-229, задачі № 42.4; 42.6; 42.8 |
| 5 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вимоги безпеки під час занять легкою атлетикою. Біг 30 метрів. (урок № 99) | Засвоїти теоретичні відомості щодо вимог безпеки під час занять легкою атлетикою |
| 6 ур | Агротехнологія | Барановський В.А. | Організація збирання зернових та зернобобових культур, кукурудзи на зерно та соняшнику | Опрацювати с. 93-126, підручник М.М. Сердюк «Організація і технологія механізованих робіт у рослинництві» <http://agro-business.com.ua/agro/mekhanizatsiia-apk/item/8913-ratsionalni-sposoby-zbyrannia-ozymykh-zernovykh-kultur.html> |
| 7 ур | Агротехнологія | Барановський В.А. | Обгрунтування способів збирання, строків, площ, технологічних схем збирання колосових та зернобобових культур, кукурудзи та сонящнику | Опрацювати с. 127-132, підручник М.М. Сердюк «Організація і технологія механізованих робіт у рослинництві» http://agro-business.com.ua/agro/ahronomiia-sohodni/item/582-rekomendatsii-do-zbyrannia-rannikh-zernovykh-ta-zernobobovykh.html |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Приходько В.І. | ТО-2 сільськогосподарської техніки(Виконання операцій ТО-2 тракторів Т-150К і Т-150 ) | Повторити §12.4. Опрацювати §15.3 підручник А.Ф. Антоненко «Комплексна система технічного обслуговування тракторів і автомобілів»www.ntpu.org.ua › TehServisAPK › TehServisAPKwpu-38.ucoz.ua › index › traktorist\_sljusardspace.mnau.edu.ua › bitstreamwww.traktora.org › texnicheskoe-obsluzhivanie-traktor...http://metodportal.com/node/81802https://www.youtube.com/watch?v=umN3p3BgPYY |
| 7 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 |

**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 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 -6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Радченко Г.П. | Розрахунки з відвідувачами за готівку та безготівково. | 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 пісочних тістечок, корзиночок з різними наповнювачами | 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. | Розпушувачі тіста. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування начинок. (Урок 129) | 1. Опрацювати ст. 286-291 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. | Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього. (Урок 130) | 1. Опрацювати ст. 291-293 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. | Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього. (Урок 131-132) | 1. Опрацювати ст. 293 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. | (Урок 23) Холодильні шафи та прилавки-вітрини. 1. Типи, призначення, будова холодильного обладнання.2. Правила безпечної експлуатації холодильних шаф та прилавків-вітрин. 3. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням вимог охорони праці. | Опрацювати ст.296-307.підручника Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005;ст. 469-480 підручникаБойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання.- Х.: «Компанія СМІТ», 2001.[https://studfile.net/preview/5118072/page:18/](https://studfile.net/preview/5118072/page%3A18/)[https://studfile.net/preview/5117881/page:15/](https://studfile.net/preview/5117881/page%3A15/)[https://studfile.net/preview/5117881/page:16/](https://studfile.net/preview/5117881/page%3A16/)[https://studfile.net/preview/5424451/page:4/](https://studfile.net/preview/5424451/page%3A4/)[https://studfile.net/preview/5118072/page:18/](https://studfile.net/preview/5118072/page%3A18/) |
| 6 ур | Фізіологія харчування | Гречковська С.Д. | Підготовка до лабораторно–практичної роботи № 1Складання раціонів харчування для різних групп інтенсивності праці. Визначення енергетичної цінності для даних раціонів | 1. Інструкційно-технологічні картки2.<http://1snau.ru/skladannya-racioniv-xarchuvannya-dlya-riznix-profesijnix-grup-naselennya-zgidno-z-individualnim-zavdannyam/> |
| 7 ур | Облік і калькуляція | Христенко Ю.О. | Калькулювання вартості страв у закладах ресторанного господарства | Опорний конспект лекцій<https://infourok.ru/oporniy-konspekt-lekciy-s-predmeta-kalkulyaciya-3649738.html>Конспект лекцій з обліку, калькуляції та звітностістворенийвідповідно до типовоїнавчальної програми предмета «Облік, калькуляція і звітність» <https://drive.google.com/file/d/0B1JuG4T9qMUbRlZPZUFYSnl6bG8/view> |
| 8 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Волейбол. Вправи ЗФП та ППФП. Техніко-тактичні прийоми захисту в умовах протидії гравцям нападаючої команди. Навчальна та двостороння гра. (урок № 48) | https://www.youtube.com/watch?v=fKLLEMYk4NU |

Група 38 кух.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| Виробниче навчання  | майстер в/навчання Ярошенко Н.М. | Основи складання меню. Різновиди меню, оформлення меню. | Відеоурок та матеріали - Viber Ярошенко Н.М. – 0954853657  |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Урок 35. Урок мовленнєвого розвитку. Дискусія на тему: «Гроші. Навіщо збирати? Де зберігати? На що витрачати? Як заощаджувати?», «Мовна мода – це добре чи погано?».  | Написати есе на одну з тем. |
| 2 ур | Українська мова | Лопата А.Ю. | Урок 36. Засоби мовного вираження промови. | Опрацювати с. 14-17,виконати вправу 19, с.17. 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. | Легка атлетика. Вправи ЗФП та ППФП. Вдосконалення техніки бігу. **Біг 30 метрів**. Човниковий біг 4х9 метрів. (урок № 100) | Опрацювати техніку бігу на коротких дистанціях. https://youtu.be/X7jeLPWsy0k |
| 4 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП та ППФП. **Човниковий біг 4х9 метрів.** Біг 60 метрів. Стрибок у довжину з місця. (урок № 101) | https://youtu.be/loIom\_3P5fY |
| 5 ур | ОБР та перша медична підготовка | Покотило В.М. | Підготовка тракторних поїздів до руху(урок 14) | Вивчити ст. 55-59, підручник Анісімов В.Ф., П’ясецький А.А., Рябошапка В.Б. Основи керування сільськогосподарською технікоюhttps://www.twirpx.com/file/1162034/ |
| 6 ур | ОБР та перша медична підготовка | Покотило В.М. | Заходи безпеки під час зустрічних роз’їздів.(урок 15) | Вивчити ст. 60-68, підручник Анісімов В.Ф., П’ясецький А.А., Рябошапка В.Б. Основи керування сільськогосподарською технікоюhttps://www.twirpx.com/file/1162034/ |
| 7 ур | Інформатика | Кражан О.Д. | Практична робота № 7. Розв’язування логічнихзадач методом графів | https://drive.google.com/open?id=1v4rtbJvRyVHtmYJNKu6ya2rR5nbIkjjw |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 п | Історія України | Троян І.П. | Наш край в ХХІ ст. Тематичне оцінювання | Повторення вивченого матеріалу. Підготовка до підсумкового оцінювання. |
| 2-4 п | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Приходько В.І. | Діагностування тракторів та сільськогосподарських машин(Перевірка технічного стану всіх аг-регатів тракторів Т-150 і Т-150К (двигуна, трансмісії, ходової частини, електрообладнання).Визначення технічного стану робочих органів машин для обробітку грунту, внесення мінеральних та органічних добрив) | Повторити §12.4. , §13.1.-§13.4. ,§13.6-§13.9, §13.11-§13.12. Опрацювати §15.4 підручник А.Ф. Антоненко «Комплексна система технічного обслуговування тракторів і автомобілів»www.ntpu.org.ua › TehServisAPK › TehServisAPKwpu-38.ucoz.ua › index › traktorist\_sljusarorg2.knuba.edu.ua › viewktmsh.at.ua › personal › Boyko › Course\_of\_lectures<https://www.youtube.com/watch?v=umN3p3BgPYY><https://www.youtube.com/watch?v=TD8E-pbETbI><https://www.youtube.com/watch?v=8lp5EU6dqtY><https://www.youtube.com/watch?v=jECSVX2GjXM> |

**Група 39 кух.конд**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предметів:

1. Технологія приготування їжі з основами товарознавства
2. Устаткування підприємств харчування

**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 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Радченко Г.П. | Пакування страв та напоїв для виносу. | 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 листкових тістечок. Приготування фірмових тортів та тістечок нашого регіону | 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. | Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом.(Урок 133-134) | 1. Опрацювати ст. 293-296, 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. | Технологія приготування виробів з дріжджового тіста.(Урок 135) | 1. Повторити ст. 296-303 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 піци різних видів та фаршів до неї.(Урок 136) | 1. Опрацювати <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/pica-vydy-i-prygotuvannya>2. <https://helpiks.org/5-103649.html> |
| 5 ур | Гігієна та санітарія виробництва | Марусенко О.В. | Гігієнічна оцінка якості овочів.(Урок 8) | 1. Опрацювати т.. 171-190, підручник Педенко А.І. Гігієна та санітарія громадського харчування.2. [l](http://sangig.blogspot.com/2017/03/blog-post_18.html) <http://vnovosilka.licey.org.ua/news/18-50-55-21-03-2020/> |
| 6 ур | Устататкування підприємств харчування | Гречковська С.Д. | (Урок 24) Холодильні шафи та прилавки-вітрини. 1. Типи, призначення, будова холодильного обладнання.2. Правила безпечної експлуатації холодильних шаф та прилавків-вітрин. 3. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням вимог охорони праці. | Опрацювати ст.296-307.підручника Саєнко Н.П. Устаткування підприємств харчування. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005;ст. 469-480 підручникаБойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання.- Х.: «Компанія СМІТ», 2001.[https://studfile.net/preview/5118072/page:18/](https://studfile.net/preview/5118072/page%3A18/)[https://studfile.net/preview/5117881/page:15/](https://studfile.net/preview/5117881/page%3A15/)[https://studfile.net/preview/5117881/page:16/](https://studfile.net/preview/5117881/page%3A16/)[https://studfile.net/preview/5424451/page:4/](https://studfile.net/preview/5424451/page%3A4/)[https://studfile.net/preview/5118072/page:18/](https://studfile.net/preview/5118072/page%3A18/) |
| 7 ур | Устататкування підприємств харчування | Гречковська С.Д. | Підготовка до проведення лабораторно-практичної роботи 4.Вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням вимог охорони праці холодильних шаф різних модифікацій, камер, вітрин, прилавків, прилавків-вітрин. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування. | Виконати ЛПР Старовойт Л.Я., Шинкаренко О.П. Лабораторний практикум. Устаткування підприємств громадського харчування. |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Хімія | Ганзенко Ю.Я. | Генетичні зв’язки між органічними сполуками | Опрацювати §26, підручник П.П.Попель та ін. «Хімія (рівень стандарту), К.:ВЦ – Академія, 2018 |
| 3 ур | Геометрія | Христенко В.М. | Розв’язування типових вправ | Законспектувати «Головне до розділу» с.232-233 |
| 4 ур | Геометрія | Христенко В.М. | Розв’язування типових задач і вправ. Самостійна робота | Виконати самостійну роботу с. 239 |
| 5 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Урок 33. Конфлікт поколінь.  | Виконати вправу 10, с. 80. 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», 2018 |
| 6 ур | Іноземна мова | Лопата А.Ю. | Урок 34. Контрольна робота. Тематична атестація.  | Виконати вправи 6,7,8, с. 82. 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», 2018 |
| 7 ур | Агротехнологія | Барановський В.А. | Підготовка комбайнів і полів до роботи. Організація збирання врожаю у нічний час. | Опрацювати с. 133-140, підручник М.М. Сердюк «Організація і технологія механізованих робіт у рослинництві» zoda.gov.ua/files/WP\_Article\_File/original/000118/118531.pdf |
| 8 ур | Алгебра | Христенко В.М. | Контрольна робота №2 | Завдання для перевірки знань до теми №2 с. 72 повторити §1-7, підручник О.Істер «Математика» |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Приходько В.І. | Ремонт тракторів(Розбирання, дефектування, ремонт та складання коробки передач трактора Т-150К ) | Повторити §14.7.  підручник А.Ф. Антоненко «Комплексна система технічного обслуговування тракторів і автомобілів»wpu-38.ucoz.ua › index › traktorist\_sljusarwww.spk.in.ua › catalogs › re..xtz.ua › files › pdf › 150-181<https://www.youtube.com/watch?v=WRrpVSI_xJs> |
| 7 ур | Трактори | Приходько В.І. | Лабораторно-практична робота №5Будова та робота трансмісії та ходової частини тракторів Т-150, Т-150К, К-700. Вивчення взаємодії деталей з частковим або повним розбиранням тс складанням. | Повторити §9.1. - §11.5. , §12.1. - §12.6. , підручник А.Ф. Головчук «Експлуатація та ремонт сільськогосподарської техніки. Трактори»kabinet-traktori.blogspot.com › blog-page\_88nmcbook.com.ua › uploads › 2017/11 › НП-Трактори-и-автомобилиhttps://drive.google.com/file/d/0B2m4BBDh9JfGYjRlTGlzU0NSckU/view |

**Група 39 кух.конд**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предметів:

1. Технологія приготування їжі з основами товарознавства
2. Устаткування підприємств харчування

**Група 38 кух.**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

**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 37 кух.оф.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 -6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Радченко Г.П. | Збирання використаного посуду. | Відеоурок та матеріали - Viber Радченко Галина 0966363118 |
| 7 ур | Час для самопідготовки до тематичного оцінювання та підсумкової атестації. |

Група 40 кух

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур  | Техніка пошуку роботи | Падусенко І.М. | Техніка спілкування по телефону з роботодавцями (урок 5) | Опрацювати с.198-204, підручник Мізерний В.М. «Технології пошуку роботи». Навчальний посібник,- Вінниця; ВНТУ, 2012. |
| 2 ур | Охорона праці | Гречка В.О. | Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні заходи щодо запобігання виробничого травматизму і професійних захворювань. | Вивчити: Л.Е. Винокурова «Основи охорони праці», ст. 54-55. |
| 3 ур | Охорона праці | Гречка В.О. | Організація, контроль та нагляд за ОП на підприємстві | Опрацювати статтю: «Контроль за станом охорони праці на підприємстві».<https://www.sop.com.ua/article/262-qqq-16-m1-11-01-2016-kontrol-za-stanom-ohoroni-prats-na-pdprimstv>  |
| 4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.(Урок 137) | 1. Опрацювати ст. 303-304 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 фруктів і ягід.(Урок 9) | 1. Опрацювати ст. 191-221, підручник Педенко А.І. Гігієна та санітарія громадського харчування.2. <http://vnovosilka.licey.org.ua/news/18-50-55-21-03-2020/> |
| 6 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Правила подавання алкогольних напоїв.(Урок 26) | 1. Опрацювати ст. 213-231, 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> |
| 7 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Форми, методи та правила обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.(Урок 27) | 1. Опрацювати ст. 3-6, підручник: Архіпов В.В.. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.-К.: Центр учбової літератури, 2009.2. <https://pidruchniki.com/16850303/turizm/metodi_formi_obslugovuvannya_spozhivachiv_dodatkovi_poslugi_zakladah_restorannogo_gospodarstva>3. <https://studopedia.org/4-185962.html> |

Група 119 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Хімія | Ганзенко Ю.Я. | Генетичні зв’язки між неорганічними та органічними сполуками | Опрацювати §27, підручник П.П.Попель та ін. «Хімія (рівень стандарту), К.:ВЦ – Академія, 2018 |
| 3 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП та ППФП. **Біг 60 метрів**. Стрибок у довжину з місця. Прискорення. Естафетний біг. (урок № 102) | https://www.youtube.com/watch?v=-FCpkqrKIAg |
| 4 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Легка атлетика. Вправи ЗФП та ППФП. Біг 100 метрів. **Стрибок у довжину з місця.** Передача естафетної палички. (урок № 103) | https://youtu.be/5vlccWflLII |
| 5-6 ур | Географія | Троян І.П. | Основні чинники що визначають місце країн Океанії у міжнародному поділі праці.Тематична атестація. | Опрацювати с.134-136, підручник В.Пестушко, Г.Уварова «Географія» |
| 7 ур | Комплексна система ТО | Приходько В.І. | Схема технологічного процесу ремонту зернозбиральних комбайнів | Опрацювати § 14.10, § 14.12, 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 |

Група 117 ТМ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-6 ур | Виробниче навчання  | майстер в/навчання Приходько В.І. | Ремонт сільськогосподарських машин(Розбирання, дефектування ремонт та складання сільськогосподарських машин для обробітку грунту, внесення мінеральних та органічних добрив) | Повторити §14.11.  підручник А.Ф. Антоненко «Комплексна система технічного обслуговування тракторів і автомобілів»wpu-38.ucoz.ua › index › traktorist\_sljusar<https://www.youtube.com/watch?v=BwAH9SuhSRM> |
| 7 ур | Перша медична допомога | Перепечина Т.С. | Лабораторно-практична робота «Напрацювання навичок надання невідкладної допомоги» | Виконати Лабораторно-практичну роботу «Напрацювання навичок надання невідкладної допомоги», Практичний посібник А.М.Вієвського. Повторити вивчений матеріал, підготувати до тематичного оцінювання.  |

**Група 39 кух.конд**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предметів:

1. Технологія приготування їжі з основами товарознавства
2. Устаткування підприємств харчування

**Група 35 кух.конд.**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»

**Група 38 кух.**

Повторення вивченого матеріалу

та самостійна підготовка до підсумкової атестації

з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

**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»