Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**39 кух.конд**

|  |
| --- |
| Кваліфікаційна атестація з професії «Кухар», рівень кваліфікації – 3 розряд |

**40 кух.**

|  |
| --- |
| Підсумкова атестація з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», викл. Марусенко О.В. |

**37 кух.оф., 119 ТМ, 35 кух.конд.**

|  |
| --- |
| Повторення та узагальнення вивченого матеріалу за період навчання в умовах карантину(з використанням елементів дистанційного навчання), самопідготовка |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

УВАГА! **29.06.2020 (понеділок) – ВИХІДНИЙ ДЕНЬ!**

**119 ТМ**

|  |
| --- |
| Кваліфікаційна атестація з професії «Тракторист-машиніст сільськогосподарського (лісогосподарського) виробництва», категорія - А1 |

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Облік і калькуляція  | Христенко Ю.О. | Підсумкове заняття | Онлайн тестування<https://naurok.com.ua/test/oblik-kalkulyaciya-ta-zvitnist-konditer-338340.html> |
| 2 ур | Охорона праці | Гречка В.О. | Тематична атестація | Повторення вивченого матеріалу, опрацювання тестових завдань з премета |
| 3 ур | Консультація до підсумкової атестації з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», викл. Марусенко О.В. |
| 4-7 ур | Самопідготовка до підсумкової атестації з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», викл. Марусенко О.В. |

**39 кух.конд.**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**37 кух.оф., 35 кух.конд.**

|  |
| --- |
| Повторення та узагальнення вивченого матеріалу за період навчання в умовах карантину(з використанням елементів дистанційного навчання), самопідготовка |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**38 кух**

|  |
| --- |
| Державна кваліфікаційна атестація з професії «Кухар», рівень кваліфікації – 5 розряд |

**41 сл.**

|  |
| --- |
| Державна кваліфікаційна атестація з професії «Слюсар з ремонту колісних транспортних засобів», рівень кваліфікації – 3 розряд |

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Основи прав.знань | Падусенко І.М. | Підсумковий урок | Завдання Viber – Падусенко І.М. 0669394398 |
| 2-3 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практична робота. Технологія приготування тіста та виробів з нього.Скласти технологічні картки на вироби: «Пироги з повидлом, джемом, яблуками, сиром», «Мандрики з капустою». Скласти технологічні схеми приготування виробів: «Пампухи», «Біляші», «Розтягаї». (Урок 182-183) | 1. Опрацювати ст. 293-303 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>3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Підсумковий урок. Теми: «Технологія приготування холодних страв і закусок», «Технологія приготування солодких страв і напоїв», «Технологія приготування тіста та виробів з нього».(Урок 184) | 1. Повторити ст.. 233-304 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 | Організація виробництва |  | Підсумковий урок. Теми: «Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи», «Обслуговування споживачів».(Урок 34) | 1. Повторити ст. 78-84, 149-160 підручник: Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування.-К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. |
| 6 ур | Фізіологія харчування | Гречковська С.Д. | **Лабораторно-практична** **робота №2**Складання раціонів харчування для дієтичного та лікувально–профілактичного харчування. Визначення енергетичної цінності раціонів.(урок 27) | 1.Інструкційно-технологічні картки2.<https://xreferat.com/46/156-1-osnovi-skladannya-harchovih-rac-on-v.html> |
| 7 ур | Фізіологія харчування | Гречковська С.Д. | **Тематична атестація(урок 28)** | Пройти тестування за посиланням<https://naurok.com.ua/test/join?gamecode=3591442> |

**39 кух.конд., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**37 кух.оф., 35 кух.конд.**

|  |
| --- |
| Повторення та узагальнення вивченого матеріалу за період навчання в умовах карантину(з використанням елементів дистанційного навчання), самопідготовка |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**35 кух.конд**

|  |
| --- |
| Кваліфікаційна атестація з професії «Кондитер», рівень кваліфікації – 3 розряд |

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практична робота. Технологія приготування напоїв.Скласти технологічні картки на напої: «Чай по-сіверському», «Кава чорна», «Кава чорна з морозивом (глясе)», «Какао з молоком».  (Урок 178-179)  | 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>3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 3-4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практична робота. Технологія приготування тіста та виробів з нього.Скласти технологічні картки на вироби: «Млинці на кислому молоці», «Пиріжки смажені з дріжджового тіста». Скласти технологічні схеми приготування виробів: «Налисники смажені (напівфабрикат, оболонка)», «Ватрушки прісні здобні», «Коржики молочні». (Урок 180-181)  | 1. Опрацювати ст. 291-293, 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>3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 5 ур | Устаткув.підпр.харчування | Гречковська С.Д. | Тематична атестація  | Пройти тестування https://naurok.com.ua/test/join?gamecode=8400470 |
| 6 ур | Фізіологія харчування | Гречковська С.Д. | **Підготовка до** **Лабораторно-практичної****роботи №2**Складання раціонів харчування для дієтичного та лікувально–профілактичного харчування. Визначення енергетичної цінності раціонів.(урок 26) | 1.Інструкційно-технологічні картки2.<https://xreferat.com/46/156-1-osnovi-skladannya-harchovih-rac-on-v.html> |
| 7 ур | Охорона праці | Гречка В.О. | Надання домедичної допомоги при ураженні електрострумом. Способи оживлення потерпілого. | Повторити: Л.Е. Винокурова «Основи охорони праці», ст. 211-224Опрацювати: І.О. Пазич «Збірник завдань з предмета «Охорона праці»,ст. 103-109[hmc.khorol.com.ua](http://hmc.khorol.com.ua/)Категорія: Охорона праці, безпека життєдіяльності. |
| 8 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Волейбол. Вправи ЗФП та ППФП. Двостороння гра. **Здача контрольного нормативу**. (урок № 57) | Виконати комплекс вправ на всі групи м'язів |

**39 кух.конд., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**38 кух., 41 сл.**

|  |
| --- |
| Проходження виробничої практики на підприємствах, установах та організаціях згідно укладених договорів |

**37 кух.оф.**

|  |
| --- |
| Повторення та узагальнення вивченого матеріалу за період навчання в умовах карантину(з використанням елементів дистанційного навчання), самопідготовка |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**117 ТМ**

|  |
| --- |
| Державна кваліфікаційна атестація з професії «Тракторист-машиніст сільськогосподарського (лісогосподарського) виробництва», категорія - В1 |

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Волейбол. Вправи ЗФП та ППФП.Техніка блокування з наступною страховкою. Техніка зонного блокування. Навчальна та двостороння гра. (урок № 55) | Виконати підтягування |
| 2 ур | Фізична культура | Міхненко О.Л. | Волейбол. Вправи ЗФП та ППФП. Обирати місце для передачі м'яча. Узгоджувати свої дії згідно з характером передачі м'яча. Двостороння гра. (урок 56) | Виконати передача м'яча двома руками зверху та знизу над собою. Виконати згинання та розгинання рук в положенні лежачи. |
| 3 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Практична робота. Тема: «Прийоми складання серветок». Завдання: зобразити схематично та описати форми складання серветок: книжечка, трикутник, парус, свічка, трубочки.(Урок 33) | 1. Опрацювати ст. 154-155, підручник: Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування.-К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.2.<http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html>2.<http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html> |
| 4-5 ур  | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практичне заняття. Технологія приготування компотів, узварів, киселів.Скласти технологічні картки на страви: «Узвар із сухофруктів», «Кисіль з плодів або свіжих ягід». Скласти технологічні схеми приготування страв: «Компот із яблук або груш», «Яблука або груші з сиропом», «Кисіль із яблук з журавлиною», «Кисіль із ревеню».  (Урок 174-175) | 1. Опрацювати ст. 271-274 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 6-7 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практичне заняття. Технологія приготування холодних і гарячих солодких страв.Скласти технологічні картки на страви: «Желе з лимонів», «Желе з плодово- овочевим соком (багатошарове)», «Яблука по-київськи», «Бабка з яблук». Скласти технологічні схеми приготування страв: «Желе з молока», «Яблука в тісті смажені», «Шарлотка з яблуками».  (Урок 176-177) | 1. Опрацювати ст. 274-277 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>3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |

**39 кух.конд., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**35 кух.конд., 38 кух., 41 сл.**

|  |
| --- |
| Проходження виробничої практики на підприємствах, установах та організаціях згідно укладених договорів |

**37 кух.оф.**

|  |
| --- |
| Повторення та узагальнення вивченого матеріалу за період навчання в умовах карантину(з використанням елементів дистанційного навчання), самопідготовка |

Завдання для учнів Центру

для самостійного опрацювання навчальних програм під час карантину

**37 кух.оф.**

|  |
| --- |
| Кваліфікаційна атестація з професії «Офіціант», рівень кваліфікації – 3 розряд |

**Група 40 кух**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № уроку | Назва предмета | Викладач | Тема уроку | Завдання |
| 1-2 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практичне заняття. Технологія приготування холодних страв і закусок: салатів з сирих та варених овочів; закусок з сиру та яєць.Скласти технологічні картки на страви: «Салат осінній», «Салат Український», «Яйця, фаршировані оселедцем і цибулею», «Сир фарширований». Скласти технологічні схеми приготування страв: «Салат з червоноголової капусти та яблук», «Салат рибний», «Яйця, фаршировані грибами», «Закуска гостра з твердого сиру».  (Урок 170-171) | 1. Опрацювати ст. 252-255, 260 підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. -К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 3-4 ур | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Марусенко О.В. | Лабораторно - практичне заняття. Технологія приготування холодних страв і закусок з риби, рибних продуктів, мʹяса і мʹясних продуктів.Скласти технологічні картки на страви: «Оселедець у маринаді», «Холодець по-домашньому», «Асорті мʹясне». Скласти технологічні схеми приготування страв: «Холодець рибний», «Риба смажена під маринадом», «Рулет Полтавський», «Свинина смажена, шпигована часником». (Урок 172-173) | 1. Опрацювати ст. 255-258, підручник: Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.-К.: Наш час, 2014.2.<https://drive.google.com/file/d/1T_T5eMmMLtJ-FWYO1Uta9OaTkCDkWjhb/view>3. Збірник технологічних карт <http://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf> |
| 5 ур | Фізіологія харчування | Гречковська С.Д. | Основи лікувально-профілактичного харчування. 1. Раціони лікувально-профілактичного харчування. 2. Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини.(урок 24) | 1. Опрацювати ст. 195-199.підручникаЗубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. – К.: Центр учбової літератури, 2010.2.[https://studfile.net/preview/5647528/page:6/](https://studfile.net/preview/5647528/page%3A6/) |
| 6 ур | Фізіологія харчування | Гречковська С.Д. | Основи лікувально – профілактичного харчування при захворюваннях травного тракту пацієнтів Хорольської ЦРЛ.(урок 25) | 1.Інструкційно-технологічні картки2.<https://pogliad.ua/news/health/likuvalne-harchuvannya-dlya-shlunkovo-kishkovogo-traktu-130158> |
| 7 ур | Організація виробництва | Марусенко О.В. | Практична робота. Тема: « Попереднє сервірування столу». Завдання: Зобразити схематично та описати: 1) Послідовність сервірування столу. 2) Схему сервірування столу приборами. 3) Варіанти сервірування столу до сніданку.  (Урок 32) | 1. Опрацювати ст. 149-153, підручник: Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування.-К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.2.<http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html> |

**39 кух.конд., 119 ТМ**

|  |
| --- |
| Опрацювання програми виробничої практики за місцем проживання |

**35 кух.конд., 38 кух., 41 сл, 117 ТМ**

|  |
| --- |
| Проходження виробничої практики на підприємствах, установах та організаціях згідно укладених договорів |