

## Навчальний предмет

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Викладач: Юрій Сичевський

| № з/п | Дата  | Назва предмету                                        | № групи | Тема                                                                                 | Завдання                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|-------|-------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | 18.01 | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | 5/ІІс   | Підготовка яєць до кулінарної теплової обробки і процеси, що при цьому відбуваються. | Опрацюйте матеріал за посиланням:<br><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1-sV8oTqvjtEOUG3NCUJN-oQt3gXqqDMN?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1-sV8oTqvjtEOUG3NCUJN-oQt3gXqqDMN?usp=sharing</a> |
| 2.    | 18.01 | Технологія їжі з основами товарознавства              | 5/ІІс   | Варені страви з яєць.                                                                | Опрацюйте матеріал за посиланням:<br><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1qp8ni0EKqAbSPqbowTvLwlSEe0KJteBl?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1qp8ni0EKqAbSPqbowTvLwlSEe0KJteBl?usp=sharing</a> |
| 3.    | 18.01 | Технологія їжі з основами товарознавства              | 4/ІІс   | Приготування страв із смажених та тушкованих овочів.                                 | Опрацюйте матеріал за посиланням:<br><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1wPmTO6nHTsg46Rv5ilP2Q8C3EYHZWO6Z?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1wPmTO6nHTsg46Rv5ilP2Q8C3EYHZWO6Z?usp=sharing</a> |
| 4.    | 18.01 | Технологія їжі з основами товарознавства              | 4/ІІс   | Страви та гарніри із запечених овочів.                                               | Опрацюйте матеріал за посиланням:<br><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1CR43m-6UMc1qkkznVOPXset2ZfFwCDO6?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1CR43m-6UMc1qkkznVOPXset2ZfFwCDO6?usp=sharing</a> |

|    |       |                                          |       |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                |
|----|-------|------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |       |                                          |       |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                |
| 5. | 18.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 4/ІІс | ЛПР №8. Технологія приготування страв з овочів. | Виконайте завдання за посиланням:<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1OQYTVkc1ythTp4bEiE-X8Aatlpbh8bzbz?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1OQYTVkc1ythTp4bEiE-X8Aatlpbh8bzbz?usp=sharing</a> |
| 6. | 18.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 4/ІІс | ЛПР №8. Технологія приготування страв з овочів. | Виконайте завдання за посиланням:<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1OQYTVkc1ythTp4bEiE-X8Aatlpbh8bzbz?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1OQYTVkc1ythTp4bEiE-X8Aatlpbh8bzbz?usp=sharing</a> |
| 7. | 19.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 4/ІІс | ЛПР №8. Технологія приготування страв з овочів. | Виконайте завдання за посиланням:<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1OQYTVkc1ythTp4bEiE-X8Aatlpbh8bzbz?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1OQYTVkc1ythTp4bEiE-X8Aatlpbh8bzbz?usp=sharing</a> |
| 8. | 19.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 4/ІІс | ЛПР №8. Технологія приготування страв з овочів. | Виконайте завдання за посиланням:<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1OQYTVkc1ythTp4bEiE-X8Aatlpbh8bzbz?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1OQYTVkc1ythTp4bEiE-X8Aatlpbh8bzbz?usp=sharing</a> |
| 9. | 19.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 5/ІІс | Смажені та запечені страви з яєць.              | Опрацюйте матеріал за посиланням:<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1yFXYXcYcntodK29moaQBuvi6SN-KrSHRs?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1yFXYXcYcntodK29moaQBuvi6SN-KrSHRs?usp=sharing</a> |

|     |       |                                          |        |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|-------|------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |       |                                          |        |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 10. | 19.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 5/IIIc | Приготування страв із сиру.                                                   | Опрацюйте матеріал за посиланням:<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1WyBq0gysAbpiJRKloqAhUHjSmSJ4YEf-?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1WyBq0gysAbpiJRKloqAhUHjSmSJ4YEf-?usp=sharing</a>                                  |
| 11. | 20.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 5/IIIc | Тематична контрольна робота                                                   | Пройдіть тест за посиланням.<br><a href="https://naurok.com.ua/test/zbirka-testovih-zavdan-z-tehnologi-prigotuvannya-zhi-321883.html">https://naurok.com.ua/test/zbirka-testovih-zavdan-z-tehnologi-prigotuvannya-zhi-321883.html</a>                         |
| 12. | 20.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 5/IIIc | Технологія приготування страв з каш.                                          | Перейдіть за посиланням, опрацюйте матеріал та виконайте завдання.<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1CZMpIN4fjkDCwKYpjNPTcGrlSqvrBtAn?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1CZMpIN4fjkDCwKYpjNPTcGrlSqvrBtAn?usp=sharing</a> |
| 13. | 20.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 12/Ic  | Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.                    | Перейдіть за посиланням, опрацюйте матеріал та виконайте завдання.<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1xI6EMBlvBMRtW0eyT-UX8DcYkuFrZcm3?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1xI6EMBlvBMRtW0eyT-UX8DcYkuFrZcm3?usp=sharing</a> |
| 14. | 20.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 12/Ic  | Варені та смажені страви. Вимоги до якості. Запечені страви з яєць. Вимоги до | Перейдіть за посиланням, опрацюйте матеріал та виконайте завдання.<br><a href="https://drive.google.com/file/d/1df0UHSeL52mQc8BYK3iU96mhACLzofK/view">https://drive.google.com/file/d/1df0UHSeL52mQc8BYK3iU96mhACLzofK/view</a>                               |

|     |       |                                          |        |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|-------|------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |       |                                          |        | якості.                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                              |
| 15. | 24.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 4/IIIc | Контрольна робота.<br>Тематична атестація                                                                                     | Виконайте тестові завдання за посиланням:<br><a href="https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-prigotuvannya-strav-z-ovochiv-166837.html">https://naurok.com.ua/test/tehnologiya-prigotuvannya-strav-z-ovochiv-166837.html</a> |
| 16. | 24.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 4/IIIc | Хімічний склад та харчова цінність яєць.                                                                                      | Опрацюйте матеріал за посиланням:<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/13NKvBe-ucOfdDJIWMkIdZq94f87ZUzAY?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/13NKvBe-ucOfdDJIWMkIdZq94f87ZUzAY?usp=sharing</a> |
| 17. | 24.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 5/IIIc | Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів.                                                                 | Опрацюйте матеріал за посиланням:<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1jEQtvmd4sijPgJiYa6sbt6WHOS0CTkNU?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1jEQtvmd4sijPgJiYa6sbt6WHOS0CTkNU?usp=sharing</a> |
| 18. | 24.01 | Технологія їжі з основами товарознавства | 5/IIIc | ЛПР №9.<br>Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.<br>Технологія приготування страв з сиру, яєць. | Виконайте завдання за посиланням:<br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1g4fCzAbbHQdJmUT78Qizc-UBj3hogunA?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1g4fCzAbbHQdJmUT78Qizc-UBj3hogunA?usp=sharing</a> |

