**Преподаватель: Курбанова Елена Хизриевна**

 **группа № 3**

 **Дисциплина химия**

Тема**: Классификация органических веществ (Раздел - вещества и их свойства).**

**Дата урока: 24 апреля 2020 г.**

**Домашнее задание:**  стр.178-189,учебник "химия 11 кл.",О.С.Габриелян, 2016 г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО в тетради для лекций**

1.Дайте определение фенолам, альдегидам и кетонам, сложным эфирам, аминам, аминокислотам, алколоидам, белкам ,жирам и углеводам (найти самим определения для нерассмотренных классов) ( с 2-3 примерами соединений каждого класса).

2.Запишите известные вам классы органических соединений с общими формулами для каждого класса.

3.Зарисовать схемы классификации органических веществ: 1. по строению углеродной цепи молекул; 2.по типу химических связей.

 **Выполненное задание прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 27 апреля 2020г.**

**Преподаватель: Курбанова Елена Хизриевна**

**группа № 3 Дисциплина ПМ. 02**

Тема**: Технология приготовления холодных соусов на уксусе и салатных заправок( дрессинги). Дип соусы.**

**Дата урока: 24 апреля 2020 г.**

**Домашнее задание:** стр.100-102, учеб. пос."приготовление супов и соусов", А.А.Богачёва, 2018г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО в тетради для лекций**

**1**.Составить схемы приготовления соуса маринад овощной красный и столовой горчицы.

2.Для каких блюд готовят соусы -маринады овощные и выделить общие особенности их приготовления.

3.Перечислить ассортимент рассмотренных овощных маринад- соусов и салатных заправок и 2-3 варианта вами найденных разновидностей заправок с ингридиентами.

4.Заполнить таблицу принципы подбора холодных соусов на уксусе и салатных заправок с вашими 2-3 найденными разновидностями .

**Выполненное задание прислать на мой вацап Срок выполнения задания: до 29 апреля 2020г.**

**Преподаватель: Курбанова Елена Хизриевна**

**группа № 3 Дисциплина ПМ. 02**

Тема**: Технология приготовления сладких соусов и сиропов.**

**Дата урока: 24 апреля 2020 г.**

**Домашнее задание:** стр.102-104, учеб. пос."приготовление супов и соусов", А.А.Богачёва, 2018г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО в тетради для лекций**

**1**.Составить схему приготовления соуса абриковового.

2.Для каких блюд готовят сладкие соусы и выделить общие особенности их приготовления.

3.Перечислить ассортимент рассмотренных сладких соусов не менее 5-ти и 2-3 варианта вами найденных разновидностей сладких соусов с ингридиентами.

4.Заполнить таблицу принципы подбора сладких соусов с вашими 2-3 найденными разновидностями сметанных соусов.

**Выполненное задание прислать на мой вацап Срок выполнения задания: до 29 апреля 2020г.**

**Преподаватель: Курбанова Елена Хизриевна**

**группа № 3 Дисциплина ПМ. 02**

Тема**: Практическая работа №17-18 Составить технологические карты 4-5 разных видов соусов .**

**Дата урока: 24 апреля 2020 г.**

**Домашнее задание:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Н.Э.Харченко.

 выполнить **ПИСЬМЕННО в тетради для практической работы.**

**Выполненное задание прислать на мой вацап Срок выполнения задания: до 30 апреля 2020г.**