

## **Задания 32 группа с 3 апреля по 10 апреля**

### **УП.ПМ.03. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд».**

#### **Тема 3.5 «Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов»**

1. Приготовление и оформление блюд из отварной рыбы
2. Приготовление и оформление блюд из жареной, запеченной ,тушёной рыбы.
3. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы.

#### **Тема 3.6 «Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов»**

- 1.Приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из домашней птицы.
2. Приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из мяса отварных, жареных, тушёных, запечённых.
3. Приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из рубленой и котлетной массы.

#### **Задание.**

- 1.Сделать отчёт, приготовленное блюдо фото.
2. В тетради разработать технологические схемы приготовления блюда.

**Отчет принести тетрадь. Фото в ВК.**

**Телефон: 8-9271563958.**

**Учебная дисциплина:** ПМ04 МДК04.01 «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе» (Бухучет)

**Отчеты жду на эл. почту**

**E-mail: penkinanatali@rambler.ru**

**и соц. сеть в вк <https://vk.com/id9128947>**

**Для выполнения домашних заданий,  
зарегистрируйтесь на сайте <https://urait.ru/> и далее  
проходите по ссылкам, которые я даю! Действуют  
бесплатные учебники, в которых есть весь  
материал по заданиям.**

**Преподаватель: Пенкина Н.Н.**

Дата: с 06 апреля по 12 апреля 2020г.

## Урок №110-111

Тема: «1. Учет объектов основных средств при аренде и лизинге.  
2. Инвентаризация основных средств»

### **Задание:**

1. Учет объектов основных средств при аренде и лизинге:

- Какие счета используются для учета собственных и арендованных основных средств?
- В чем заключается специфика учета арендных и лизинговых операций?

В тетрадь (фото прислать мне)

### **ИЗУЧАЕМЫЙ МАТЕРИАЛ:**

1. Учет объектов основных средств при аренде и лизинге

<https://urait.ru/viewer/buhgalterskiy-uchet-v-2-ch-chast-1-445265#page/80>

2. Инвентаризация основных средств

<https://urait.ru/viewer/buhgalterskiy-uchet-v-2-ch-chast-1-445265#page/86>

## Урок №112-113

Тема: «Составление первичных документов по учету и движению основных средств в программе 1С Бухгалтерия 8.3»

Изучить материал: <https://rebuko.ru/postanovka-na-balans-osnovnyh-sredstv/>

### **Задание:**

1. Описать подробный пример принятия основных средств к учету в 1С 8.3 в виде пошаговой инструкции (в ворде, фал прислать мне)

## Урок №114-115

Тема: Практическая работа «Составление корреспонденции счетов»

### **Задание:**

1. Составить корреспонденцию счетов по учету ОС (в ворде, или в тетради, фал, или фото тетради прислать мне)

В период дистанционного обучения консультации проводятся ежедневно с 10.00-12.00 ч., так же доступны консультации в соц.сетях

(ВКонтакте ссылка на профиль <https://vk.com/id9128947>)

## Дисциплина « Обществознание»

Преподаватель: Полякова О. А.

Задания с 06-10 апреля 2020 г.

Учебник « Обществознание» А. Г. Важенин

Тема:

### 1. Престижность профессиональной деятельности.

Задание: Презентация или эссе « Престиж моей профессии»

Контактный телефон 89271276948

Электронная почта PolyakovaOxan@yandex.ru

## ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (английский язык)

Преподаватель: Бирюкова В.П.

Отчет предоставлять в виде фото заданий в тетради  
в VK. [https://m.vk.com/vera\\_alieva](https://m.vk.com/vera_alieva)

### 1. Вставить пропущенные слова и подчеркнуть их.

traffic accidents, entertainment,  
communication, pollution, skyscrapers,  
facilities, living standards, recreation,  
comforts and luxuries



A big city is recognized by its . . . . ., means of . . . . . and travel, shopping centres, dwellings and various . . . . . for education, good health, security, . . . . . and . . . . . Life in a big city is hectic. People are always on the run, heading towards their varied destinations. Life is uneasy and restless. The pressure is reduced by the charms that can be found only in a city. City life has many . . . . . of its own, though there are some drawbacks too. The major threat to life comes from . . . . ., . . . . . etc. People lead a hard life. Still they prefer living in a city because it offers them the opportunities to improve their . . . . . and make their dreams come true.

### 2. Сопоставить буквы цифрам.

**13 Match the words to make word combinations.**

1. traffic
2. rush
3. latest
4. poor
5. fast
6. large
7. hard
8. transport
9. fresh
10. modern

- a. hour
- b. transport
- c. facilities
- d. accident
- e. conveniences
- f. living conditions
- g. air
- h. worker
- i. technology
- j. population



**179**

**3. Записать слова в тетрадь.**

**Vocabulary**

**8 Study the following words and expressions.**

heritage — наследие  
to reflect — отражать  
delight — наслаждение, радость  
admiration — восхищение  
to boast (of) — гордиться (чем-либо)  
valuable — ценный  
rare — редкий  
canvas — холст  
masterpiece — шедевр  
tapestry — гобелен

weapon(s) — оружие  
ivory — изделия из слоновой кости  
pottery — керамика  
merchant — купец  
connoisseur — ценитель  
the Trinity — Троица  
outstanding — выдающийся  
immortal — бессмертный  
volume — том  
short story — рассказ  
fairytale — сказка  
jewel — сокровище  
cathedral — собор  
tower — башня  
brick — кирпич  
astonishing — удивительный, поразительный  
dome — купол  
film director — кинорежиссер  
contribution — вклад



**202**

**БЖ**

**Консультации:** четверг, пятница с 10 до 12 часов.

Контактный телефон: 8 9276276530

**«Немецкий язык»**

**Преподаватель: Ярочкина Валентина Владимировна.**

**Дата: 08.04.20 (1 урок)**

## **Тема: «Mittagessen»**

**Задание: Прочитайте и переведите устно текст, выполните задание после него.**

**Форма отчета: письменно в тетради, предварительно скинуть фото с выполненным заданием через майл или вк**

### **Mittagessen**

Die Appetitlichkeit einer Mahlzeit hängt nicht nur von der Auswahl einwandfreien Kochgutes ab und von der schmackhaften Zubereitung, sondern auch von der Art, wie sie geboten wird. Die Mahlzeit soll nicht hastig hinuntergeschlungen werden, nicht zur Nebenbeschäftigung beim Zeitungslesen oder bei der Arbeit gegessen werden. Dann kann das beste Essen nicht bekömmlich sein. Ruhe und Entspannung vor dem Essen sind unerlässliche Bedingungen.

Das servierte Essen muss Geruchssinn und Auge gleichermaßen erfreuen, dann schmeckt es besser, und wichtige Voraussetzungen für die Bekömmlichkeit sind geschaffen. Das Bestreuen mit frischer Petersilie oder Schnittlauch, das Umranden mit Gurkenscheiben, Radieschen oder Tomatenschnitzen, die farbenfreudige Zusammenstellung von verschiedenen Rohkostgerichten oder gekochtem Gemüse zu schönen Platten sind daher keine überflüssigen Mühen und gehören genauso zur Kochkunst wie der schön gedeckte Tisch im behaglich hergerichteten Essraum.

Der vom Nervensystem gesteuerte komplizierte Verdauungsprozess verläuft umso zielsicherer und glatter, je mehr für derartige zur Entspannung und Erheiterung beitragende Sinneseindrücke getan wird. Die Zusammenstellung der Mahlzeit soll von dem Bestreben geleitet sein, ein natürliches Gleichgewicht unter den Nahrungsmittelgruppen zu erreichen. Einseitige Zusammenstellungen, z. B. nur Eiweißträger oder nur säureüberschüssige Nahrungsmittel, sind zu vermeiden. Zu Fleisch oder Fisch sollen deshalb nicht säureüberschüssige Nudeln oder Spätzle gereicht werden, sondern basenüberschüssige Kartoffeln, Gemüse, grüne Salate und Obst. Und zu Brot gebe man nicht bloß Fleischaufschnitt, Käse und Eier, sondern auch Radieschen, Tomaten, Gurken oder andere Rohkost und Obst.

Die Mahlzeit beginnt am besten mit Rohkost, dann folgt die gekochte Nahrung; beim Gesunden kann dazwischen gelegentlich eine Suppe gereicht werden und ein Nachtisch. In der Krankendiät vermeide man solch Vielerlei in einer Mahlzeit und verteile die Gerichte auf mehrere Mahlzeiten.

#### **1) Закончите предложения, выбрав правильный вариант.**

1. Die Appetitlichkeit einer Mahlzeit hängt nicht nur von.....
  - a) sondern auch Radieschen, Tomaten, Gurken oder andere Rohkost und Obst.
  - b) der Auswahl einwandfreien Kochgutes ab und von der schmackhaften Zubereitung, sondern auch von der Art, wie sie geboten wird.
  - c) sondern basenüberschüssige Kartoffeln, Gemüse, grüne Salate und Obst. Und zu Brot gebe man nicht bloß Fleischaufschnitt, Käse und Eier, sondern auch Radieschen, Tomaten, Gurken oder andere Rohkost und Obst.
2. Das Bestreuen mit frischer Petersilie oder Schnittlauch, das Umranden mit Gurkenscheiben, Radieschen oder Tomatenschnitzen, die farbenfreudige Zusammenstellung von.....
  - a) vom Nervensystem gesteuerte komplizierte Verdauungsprozess verläuft umso zielsicherer und glatter, je mehr für derartige zur Entspannung und Erheiterung beitragende Sinneseindrücke getan wird.
  - b) von dem Bestreben geleitet sein, ein natürliches Gleichgewicht unter den Nahrungsmittelgruppen zu erreichen.
  - c) verschiedenen Rohkostgerichten oder gekochtem Gemüse zu schönen Platten sind daher keine überflüssigen Mühen und gehören genauso zur Kochkunst wie der schön gedeckte Tisch im behaglich hergerichteten Essraum.
3. Der vom Nervensystem gesteuerte komplizierte Verdauungsprozess.....
  - a) soll nicht hastig hinuntergeschlungen werden.
  - b) verläuft umso zielsicherer und glatter, je mehr für derartige zur Entspannung und Erheiterung beitragende Sinneseindrücke getan wird.
  - c) soll von dem Bestreben geleitet sein.

**Дата: 09.04.20 (2 урока)**

**Тема: «Das Essen»**

**Задание: Прочитайте и переведите устно текст, выполните задание после него.**

**Форма отчета: письменно в тетради, предварительно скинуть фото с**

**выполненным заданием через майл или вк**

**Das Essen.**

Ein Philosoph sagte einmal: Man ist, was man isst. Darum ist es wichtig, was, wann und wie viel der Mensch isst.

Jedes Volk hat seine Eßgewohnheiten und Nationalgerichte. Die Deutschen nehmen meist 3 bis 5 Mahlzeiten ein. Sie frühstücken wie die Russen zu Hause vor Arbeits-oder Schulbeginn. Viele essen Brot mit Butter, Brötchen, Toastbrot mit Käse und Wurst, Honig, Marmelade und trinken Kaffee mit Zucker und Milch oder Tee. Die Kinder trinken Kakaogetränke, Saft oder Milch.

Das zweite Frühstück ist für viele Deutsche eine wichtige Zwischenmahlzeit. Die Kinder bringen in die Schule von zu Hause belegte Brote oder eine Banane, eine Apfelsine, einen Apfel oder Möhre mit. Die Erwachsenen essen auch so und trinken eine Tasse Kaffee oder Tee.

Die zweite Hauptmahlzeit ist das Mittagessen. Für die eigene Gesundheit ist die Pünktlichkeit wichtig, so meinen die Deutschen. Man begrüßt sich um die Mittagszeit mit dem Wort "Mahlzeit" und wünscht sich gegenseitig guten Appetit. Zum Mittagessen gibt es gewöhnlich Fleisch mit Kartoffeln oder Reis, Gulasch, Kochgemüse und Rohkostsalat. Die Russen essen unbedingt einen Teller Suppe im Vergleich zu den Deutschen, die leichte Vorsuppe nur am Sonn-und Freitagen essen. Etwa zweimal in der Woche isst man Eintopf, der sehr sättigend ist. Brot stellt man kaum auf den Tisch. Viele Menschen mögen eine Nachspeise.

Eine weitere Zwischenmahlzeit ist das Vesper oder das Kaffeetrinken. Die Kinder essen gern ein Stück Torte, Kuchen, Keks und trinken verschiedene Getränke. Wer auf die schlanke Linie achtet, trinkt nur den Kaffee.

Am Abend versammelt sich die ganze Familie am Tisch. Für die Hausfrau ist die Zubereitung der Abendmahlzeit ist eigentlich problemlos. Alles kann man schnell einkaufen. Die Deutschen essen Brot mit Butter, Käse, Wurst, Fleisch, Salaten und trinken kalte Getränke. In manchen Familien, wie bei den Russen, wird abends warm gegessen. Das kann Fisch mit Reis, Makkaroni mit Käse oder Wurst. Viele Männer können sich das Abendbrot ohne Bier nicht vorstellen.

In den Geschäften kann man viele Schnell- und Fertiggerichte kaufen, aber dieses Essen ist nicht gesund. Die Folgen solcher Ernährung ist ein Übergewicht zwischen den Menschen und Kinder. Die gesunde Ernährung bedeutet die Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate und Mineralien in ausreichender Menge. Ein arbeitender Mensch braucht täglich 2000-4000 Kalorien und zweieinhalb Liter Flüssigkeit. Eiweiß ist in Fisch, Jogurt, Käse und Milch. Kohlenhydrate hat Kartoffeln, Brot, Schokolade, Zucker. Fette sind in Butter, Sahne, Nüsse. Wasser ist das Getränk, das unser Körper unbedingt braucht. Morgens muss man gut essen, langsam essen und gründlich kauen, frische Obst und Gemüse essen, die Vitamine und Mineralstoffe haben.

Einige Menschen leben, um zu essen, aber ich denke umgekehr: Man muss essen, um zu leben. Ich ernähre mich richtig, 4 Mal am Tag. Morgens und zum Mttag esse ich gut und genügend. Ich trinke Saft und Mineralwasser. Man muss sich gesund ernähren, mehr bewegen und Sport treiben, um ohne Diät schlank zu sein. Ich Sorge für meine Gesundheit.

**1) Найдите антонимы(противоположные по значению) следующим словам:**

- schlank sein
- sich gesund ernähren
- langsam essen
- auf die schlanke Linie achten
- essen

**2) Определите значение следующих слов:**

- Vorsuppe



- Eintopf
- Zubereitung
- ausreichend

**3) Прочитайте следующие предложения и определите значения интернациональных слов:**

- Ein Philosoph sagte einmal: Man ist, was man isst.
- Viele essen Brot mit Butter, Brötchen, Toastbrot mit Käse und Wurst, Honig, Marmelade und trinken Kaffee mit Zucker und Milch oder Tee.
- Die Deutschen essen Brot mit Butter, Köse, Wurst, Fleisch, Salaten und trinken kalte Getränke.
- Die Russen essen unbedingt einen Teller Suppe im Vergleich zu den Deutschen, die leichte Vorsuppe nur am Sonn-und Freitagen essen.
- Das kann Fisch mit Reis, Makkaroni mit Käse oder Wurst.
- Die gesunde Ernährung bedeutet die Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate und Mineralien in ausreichender Menge.
- Morgens muss man gut essen, langsam essen und gründlich kauen, frische Obst und Gemüse essen, die Vitamine und Mineralstoffe haben.
- Man muss sich gesund ernähren, mehr bewegen und Sport treiben, um ohne Diät schlank zu sein.

**Консультации:** Все вопросы по электронной почте [sinij\\_inej@mail.ru](mailto:sinij_inej@mail.ru) или через VK – Ярочкина Валентина

## «ФИЗКУЛЬТУРА»

**Преподаватель: Сорокин Юрий Петрович**

**Бег. Техника бега.**

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3933/main/171009/>

**Бег на пятьсот метров**

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3648/main/42590/>

**Метание гранаты**

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/4780/main/82554/>

**Метания мяча**

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/5522/start/172069/>

**Прыжок в длину с места**

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3690/train/77557/>

**Метание баскетбольных мячей**

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/5585/start/172211/>

**Подъем туловища из положения лежа**

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3704/train/172393/>

**Отчет на почту: [iuserok@yandex.ru](mailto:iuserok@yandex.ru)**

## **ПМ 03 МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль за качеством блюд.**

Преподаватель Лопасова Т.Н.

В период дистанционного обучения консультации проводятся ежедневно.

Время проведения 10.00-12.00 ч.

Так же можно обратиться по E-mail [lopasovamara@yandex.ru](mailto:lopasovamara@yandex.ru)

В период дистанционного обучения необходимо выполнить задания. Отчеты предоставить письменно по окончании срока дистанционного обучения, презентации отправлять по электронной почте.

### **Учебная литература:**

- Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Кондитер» в 2 частях,
- Анфимова Н.А. Кулинария,
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

### **Задания:**

| Тема                                                         | Задание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Практическая работа:<br>Приготовление<br>классических тортов | 1.Составьте технологическую схему приготовления торта «Прага».<br>2. Ответьте в тетради на вопросы:<br>1.Какой крем используют для приготовления торта «Прага»?<br>2.Как оформляется торт «Прага»?<br>3.Назовите условия и сроки хранения торта «Прага».                                                                                 |
| Практическая работа:<br>Приготовление<br>классических тортов | 1.Составьте технологическую схему приготовления торта «Медовый».<br>2. Ответьте в тетради на вопросы:<br>1.Какой крем используют для приготовления торта «Медовый»?<br>2.Как оформляется торт «Медовый»?<br>3.Назовите условия и сроки хранения торта «Медовый».<br>4.Подготовьте презентацию «Технология приготовления торта «Медовый». |