

Задания 32 группа с 25 мая по 29 мая 2020 года

Дисциплина «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

Преподаватель: Полякова О. А.

Задания с 25-29 мая 2020 г.

Учебник « Обществознание» А. Г. Важенин

Темы: 1. Типология политических режимов.

2..Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Особенности демократии в современных обществах.

3.Правовое государство, понятие и признаки.

4.Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы

1.Просмотреть видео-урок:

<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=6083106643350288810&from=tabbar&parent-reqid=1590339789473823-78598899025380993500300-prestable-app-host-sas-web-yp-86&text=%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BE%D1%83%D1%80%D0%BE%D0%BA+%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5+%D1%80%D0%B5%D0%B6%D0%B8%D0%BC%D1%8B>

Задание на основании просмотренного сделать конспект: « Характеристика политических режимов»

2.Просмотреть урок по ссылке

<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=1652338383713940640&text=%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%2C+%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B5+%D0%B8+%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BA%D0%B8.+4.%D0%9B%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C+%D0%B8+%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE.+%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9+%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%81+%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8.+%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5+%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%B5+%D0%B8+%D0%B5%D0%B3%D0%BE+%D1%82%D0%B8%D0%BF%D1%8B>

Задание: сделайте для себя шпаргалку понятий по теме: Правовое государство

Контактный телефон 89271276948

Электронная почта PolyakovaOxan@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. по E-mail lopasovamara@yandex.ru

В период дистанционного обучения необходимо выполнить задания. Отчеты отправлять по электронной почте не позднее 11.00 вторника следующей недели.

Учебная литература: Анфимова Н.А. Кулинария, Форма доступа: <http://pl136ufa.narod.ru/dokum/anfimov.pdf>

Задания:

25.05.2020. Тема: Способы подачи холодных блюд

Выполните задания:

1. Внимательно изучите теоретический материал.
2. Сделайте краткий конспект лекции.

Теоретический материал

Холодные блюда и закуски – правила, техника и температура подачи.

При подачи холодных блюд и закусок существуют свои правила и последовательность:

В первую очередь подаётся рыбная гастрономия (солёная красная и чёрная икра, солённая и малосольная рыба, рыбные консервы), рыба отварная, заливная, под маринадом и так далее. Следом идут натуральные свежие овощи. Мясная гастрономия, мясо отварное, заливное и так далее. Далее овощные, яичные и замыкают молочные блюда.

Температура подачи холодных блюд и закусок должна быть не более 8 -10 градусов С.

Подавать холодные закуски можно как в однопорционной так и многопорционной посуде. Посуду для холодных блюд и закусок подбираем по размеру, в зависимости от количества порций. Как правило посуда должна быть красивой и удобной. Перед подачей холодных блюд и закусок, столы предварительно сервируют закусочными тарелками и столовыми приборами. Икорницы, салатники, соусники, рекомендуется ставить на подставочную тарелку. При подаче блюд из рыбы применяют лопатки для разложения. Приборы для закусок раскладывают таким образом на блюдо, чтобы ручки приборов выступали за край посуды.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК:

1 - Икра зернистая, красная– хрустальные розетки ставят на заполненные пищевым льдом икорницы. Икорницу ставим на подставную тарелку с бумажной салфеткой, рядом с икорницей на тарелку лопатка для икры или чайная ложка, которые кладут ручкой вправо.

2 - Икра паюсная чёрная – как правило прессованная в виде рулета. Во время подачи нарезают на порционные кусочки. Отдельно можно подать масло, зеленый лук, блины, тосты, лимон. На рыбное блюдо икру в виде ромба или эллипса. Розетки для масла на подставной тарелке. Из приборов лопатка для икры.

3 - Рыба солёная (семга, лосось), холодного копчения, Нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию. Подают на рыбном лотке или овальном фарфоровом блюде, лимон, зелень. Из приборов гастрономическая ,столовая, или закусочная вилка.

4 - Рыба севрюга или осетр горячего копчения. Подаём на рыбном лотке или фарфоровом овальном блюде, зелёный горошек, зелёный салат, лимон .Приборы столовая или закусочная вилка .

5 - Сельдь натуральная, слабосолёная. Подаём на рыбном лотке, украшаем зеленью. Отдельно в круглом барашке отварной картофель, сливочное масло в розетке на подставной тарелке. Из приборов закусочная вилка, нож для масла .

6 - Рыба заливная - кусочки отварной рыбы залитые прозрачным рыбным желе. Подаём на овальном фарфоровом блюде. Отдельно фарфоровом соуснике подаём соус –хрен , или соус-майонез. Соусник на пирожковой тарелки ,рядом чайная ложка ручкой вправо.

Для заливного специальная фигурная лопатка с прорезями.

7 - Ассорти рыбное не менее трёх ,четырёх наименований рыбной продукции. Подаём на фарфоровом овальном блюде или рыбном лотке, оформляем зеленью, лимоном. Из приборов гастрономическая, столовая, или закусочная вилка.

8 - Рыба под маринадом. Порционные обжаренные куски осетрины или судака, залитые маринадом и посыпанные зеленью. Подаём на фарфоровом овальном блюде или рыбном лотке. Приборы закусочная вилка и специальная фигурная лопатка.

9 – Салаты и винегреты. Подаём в стеклянных, фарфоровых салатниках или на закусочных тарелках, многопорционные в салатных ваза . Из приборов для индивидуальной подачи закусочная вилка и нож, для общей подачи столовая ложка ручкой вправо.

10 - Салаты-коктейли. Подаём в фужере или низком бокале на подставной тарелке с бумажной салфеткой, из приборов десертная ложка на подставной тарелке ручкой вправо.

11 -Ассорти рыбное не менее трёх-четырёх наименований рыбной продукции. Подаём на фарфоровом овальном блюде или рыбном лотке, оформляем зеленью, лимоном. Из приборов гастрономическая, столовая, или закусочная вилка.

12.Ассорти мясное – нарезаем не менее трёх-четырёх видов мясных продуктов. Подаём на фарфоровом круглом или овальном блюде, украшаем корнишонами, маринованными фруктами, свежими овощами, зеленью. Отдельно можно подать соус-майонез или соус хрен. Соусник на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо. Из приборов вилка, нож .

13 – Заливное из мясных продуктов - мясные продукты в специальных порционных формах, залитые желе. Отдельно подают соус из хрена. Подаём на круглом фарфоровом блюде, переложив на него застывшее заливное из форм. Соусник для соуса на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо. Из приборов специальная фигурная лопатка с прорезями .

14 – Отварная и жареная птица, ассорти из дичи. Отваренную или жареную индейку, гуся или другую птицу нарезаем по 2 кусочка на порцию. Более мелкую рябчика или куропатку оставляем целыми или разрезаем на две половинки. Подаём на фарфоровом овальном блюде, украшаем маринованными фруктами, корнишонами, листьями салата, кусочками желе, зеленью. При банкете птицу подают целиком, ножки оформляют бумажными папильотками. Из приборов столовый нож и вилка .

15 Ассорти из сыра- несколько видов сыра выкладываем от нежных по вкусу к острым. Подаём на деревянной доске или фарфоровом блюде ,украшаем виноградом, орехами. Из приборов специальный нож для нарезки сыра.

16 – Канапе - небольшие фигурные бутерброды. Подаём на круглом фарфоровом блюде или небольшом подносе, который накрываем салфеткой. Стаканчик с декоративными шпажками, лопатка. Шпажки можно сразу воткнуть в канапе.

17 –Тарталетки , валованы - Корзинки (тарталетки) готовят из сдобного или слоеного теста выходом 12-25 г, их заполняют различными салатами . Валованы - из слоеного теста выходом 20 - 40 г. их заполняют икрой, семгой. Подаём на круглом фарфоровом блюде, накрытом салфеткой. Из приборов лопатка, вилка, нож .

26.05.2020. Тема: Варианты оформления простых холодных блюд

Задание: Используя учебник или интернет- ресурсы выполните одно задание (по выбору):

1. Подготовьте презентацию «Оформление и подача простых холодных блюд».
2. Подготовьте сообщение «Оформление и подача простых холодных блюд».

27.05.2020. Тема: Технология приготовления холодных сладких блюд, варианты оформления и температура подачи

Задание: Используя учебник или интернет-ресурсы выполните задания:

1. Каково значение сладких блюд? Как классифицируют сладкие блюда?
2. Понятие фруктового салата и ассортимент фруктовых салатов.
3. Составьте технологическую схему приготовления фруктового салата.

Технологическая карта «Фруктовый салат»

Наименование продукта	Масса, г
Банан	20
Груша	20
Яблоки	20
Виноград (без косточек)	20
Киви	20
Сок яблочный прямого отжима	20
Выход	100

Технология приготовления блюда.

Все плоды хорошо промывают. Бананы, очищенные от кожуры, яблоки и груши, очищенные от кожицы, с удаленными семенными гнездами, нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные плоды и виноград (без косточек), киви смешивают в емкости, при выдаче поливают соком плодовым натуральным (непосредственно перед отпуском). Температура подачи: от 10 до 15 С. Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Качественная оценка готового блюда.

Внешний вид: фрукты и ягоды сохраняют форму, равномерно распределены в салате
 Консистенция: соответствует виду фруктов или ягод
 Цвет: продуктов, входящих в состав блюда
 Вкус: свойственный вкусу фруктов и ягод
 Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

АСТРОНОМИЯ

Преподаватель: Данилова Таисия Викторовна

27 мая 2020 г.

Тема урока: Возраст галактик и звезд. Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет).

Задание: Используя различные источники информации, в том числе и электронный учебник, под редакцией Чаругина В.М. напишите в рабочей тетради конспект урока.

Тема урока: Эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций.

Задание: Используя различные источники информации, в том числе и электронный учебник, под редакцией Чаругина В.М. напишите в рабочей тетради конспект урока.

Электронные учебники находятся здесь:

<https://cloud.mail.ru/public/bFRp/LaNET8AXy>

Консультации: (вопросы и выполненные задания принимаю по электронной почте demina.taisiya@mail.ru)

Понедельник-пятница с 8⁰⁰ -14⁰⁰ ч.

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

Преподаватель: Пенкина Н.Н.

Отчеты жду в соц. сеть в вк <https://vk.com/id9128947>

или на эл. почту: penkinanatali@rambler.ru

Дата: с 25 мая по 29 мая 2020г.

Урок №186-187

Тема: «Учетная категория «Затраты на производство». Классификация затрат на производство.»

Задание:

1. Изучить материал: <https://urait.ru/viewer/buhgalterskiy-uchet-v-2-ch-chast-1-445265#page/205>
и <https://urait.ru/viewer/buhgalterskiy-uchet-v-2-ch-chast-1-445265#page/210>
3. **В тетради:** перечислите основные признаки классификации затрат, их группы, подгруппы и виды;

Урок №188-189

Практическая работа – Тема: «Классификация затрат на производство»

Задание:

1. Изучить материал: <http://vipreshebnik.ru/ekonomicheskij-analiz/1736-zadacha-1727-analiz-zatrat-po-elementam.html>
2. **Решить задачу:**

- По данным таблицы проанализировать затраты предприятия по элементам (тыс. руб.): Элементы затраты Прошлый период Отчетный период Материальные затраты...

Заполнить таблицу (тыс. руб.):

Элементы затраты	Прошлый период, тыс. руб.	Отчетный период, тыс. руб.	Прошлый период, %	Отчетный период, %
Материальные затраты	3200	2900		
Затраты на оплату труда и отчисления на социальные нужды	8500	9000		
Амортизация	600	800		
Прочие	1300	1100		
Всего затрат	13600	13800		

Урок №190-191, 192-193

Тема: «Расчет затрат на производство», «Расчет издержек производства»

Задание:

Изучить материал:

<https://urait.ru/viewer/buhgalterskiy-uchet-v-2-ch-chast-1-445265#page/221>

Решить задачи:

1. **Задача №1.** Известны данные по расходам предприятия за январь 2019 года. Определить структуру затрат предприятия за этот период.

Исходные данные:

Статья затрат	Величина, руб.
Затраты на материалы	745 000
Затраты на выплату з.п. сотрудникам	1 430 000
Арендная плата	230 000
Коммунальные услуги	54 000
Оплата налогов	455 000

2. **Задача №2.** Выручка предприятия в 2019 году составила 2 500 000 рублей. Предприятие получило прибыль 350 000 рублей. Рассчитайте издержки предприятия за период.

Урок №194-195

Тема: «Учет вспомогательных производств.

Исчисление себестоимости услуг вспомогательных производств»

1. Изучить материал: <https://urait.ru/viewer/buhgalterskiy-uchet-v-2-ch-chast-1-445265#page/248>

И здесь: <https://urait.ru/viewer/buhgalterskiy-uchet-v-2-ch-chast-1-445265#page/256>

2. **В тетради ответить на вопрос:** Каковы особенности учета затрат вспомогательных производств?;

Урок №196-197

Тема: «Расчет себестоимости услуг грузового автотранспорта»

1. Изучить материал: https://www.profiz.ru/peo/10_2019/sebestoimost_uslug/

2. **Решить задачу:**

время в наряде — 8 ч;

пробег за смену — 160 км (один рейс);

пробег с грузом за рабочий день — 80 км;

грузоподъемность 1-го автомобиля — 4 т;

грузоподъемность 2-го автомобиля — 4,5 т;

стоимость 1 л топлива — 14 руб.;

стоимость смазочных материалов — 3,5 % стоимости израсходованного топлива;

основная часовая заработная плата водителя — 21 руб.;

дополнительная заработная плата — 10 % от основной;

начисления на заработную плату — 35,8 %;

расчетная рентабельность — 18 %;

число дней работы в году — 255;

налог на владельца транспортного средства — 2,78 руб. на день работы;

налог на экологию — 0,7 руб. на день работы;

дорожный налог — 8,95 руб. на день работы.

Определить:

себестоимость перевозок грузов;

тариф на 1 ч работы автомобиля;

тариф за 1 км пробега;

тариф за 1 ткм.

Выбрать тип транспортного средства для организации перевозок по критерию «приведенные затраты».

Стоимость автомобилей и нормы затрат приведены в таблице.

Таблица. Исходные данные для расчета себестоимости перевозок грузов автомобильным транспортом

Грузо-подъемность автомобиля	Стоимость автомобиля, тыс. руб	Норма расхода топлива, л/100 км	Нормы расхода на 1000 км пробега, руб.			
			на ремонт шин	на ТО и ремонт	на восстановление автомобиля	на общепроизводственные
4	140	26	40	74	40	70
4,5	146	28	51	81	49	75

ВНИМАНИЕ! Во всех файла (внутри документа) писать свою фамилию и номер группы!

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>)

Гр. 32
Предмет «Учебная практика»
Мастер п/о: Иванова О.В.

Дата: 28.05.2020г.

Тема: Технология приготовления блюд из мясопродуктов.

Дата: 29.05.2020г.

Тема: Технология приготовления блюд из муки и теста (приготовление блинчиков).

Задание: письменно составить технологическую схему приготовления блюда, для отчёта прислать фото(блюда) мастеру п/о Ивановой О.В.

Предмет: БЖ

Преподаватель: Карасев Игорь Вячеславович

Дата: с 25 по 29 мая 2020года.

Темы: Двигательная активность в структуре ЗОЖ. Закаливание в структуре ЗОЖ. Закаливание воздействием воздуха, воды, солнца.

Учебник: Основы безопасности жизнедеятельности. Авторы: Н.В. Косолапова Н.А. Прокопенко. Издательство: Москва «Академия» 2017год.

Вопросы и задания по темам: Двигательная активность в структуре ЗОЖ. Закаливание в структуре ЗОЖ. Закаливание воздействием воздуха, воды, солнца.

Консультации : четверг, пятница с 10 до 12 часов.

Контактный телефон: 8 9276276530

«Английский язык»

Преподаватель: Бирюкова Вера Поладовна

Дата 26.05, 27.05, 28.05.

Выполните перевод текста.

My Future Profession Is a Chef

All professions are important and useful but only some of them are created for bringing happiness to other people. A chef is one of a rare few job that does it.

Every person that ate a tasty dish feels not simply full. Good food brings us positive emotion. Sometimes it takes only one tasty and filling lunch for us to feel cheerfulness and full of energy.

I have liked cooking since childhood. Approximately when I was 7 years old I already could cook eggs, olivier salad and make sandwiches. Right now sometimes I spend more time in the kitchen than my mother.

I like being our family chef. I believe that the secret of good food is the precise following the recipe and technology. I think that the main thing you learn in cooking classes and in special colleges and universities.

If you have necessary education you can work in almost any organization such as schools, kindergartens, public companies, cafes or restaurants. I would not like to be an ordinary chef that cooks one and the same thing every day.

My dream is to become a chef at a very prestigious restaurant and then open my own. It would give me an opportunity to cook unique dishes and bring joy to my clients.

Of course, in order to achieve my goal I will have to get an experience and high education first. There are also refresher trainings for chefs and different courses that help you learn various cuisines from around the world. This road to my dream looks very interesting to me. I think everything is possible in this world you just have to put some effort into it.

Ответы присылать в социальную сеть VK – https://vk.com/vera_alieva.

«Немецкий язык»

Преподаватель: Ярочкина Валентина Владимировна.

Дата: 26.05.20

Тема: «Работа над лексическим материалом»

Задание: Найдите к выделенным словам синонимы(сходные по значению)

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

1. Bitte **einzel**n eintreten! d. h.
 - a. zusammen
 - b. nacheinander
 - c. zu zweit
2. **Entfernte** Städte sind
 - a. weit.
 - b. nahe.
 - c. groß.
3. Ich habe gestern **erfahren**, dass Sie nicht kommen können; d. h.
 - a. Ich weiß es erst seit gestern.
 - b. Ich bin auch der Meinung.
 - c. Ich bin sicher.
4. Die Landschaft war ziemlich **eben**.
 - a. flach
 - b. gleich
 - c. gerade
5. Es dauert **etwa** 5 Minuten.
 - a. höchstens
 - b. mindestens

c. ungefähr

Дата: 27.05.20

Тема: «Работа над лексическим материалом»

Задание: Найдите к выделенным словам антонимы(противоположные по значению)

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

1. **Lügen** Sie nicht!
 - a. Sagen Sie Ihre Meinung!
 - b. Sagen Sie die Wahrheit!
 - c. Sagen Sie mir Bescheid!
2. Die Wahl fand **geheim** statt.
 - a. Sie war versteckt.
 - b. Sie war öffentlich.
 - c. Sie war falsch.
3. Er **hinderte** sie daran, die Aufgaben zu machen.
 - a. Er half ihr.
 - b. Er machte es ihr unmöglich.
 - c. Er half ihr nicht.
4. Man weiß erst, wie schön **die Heimat** ist,
 - a. wenn man im Ausland gelebt hat.
 - b. wenn man am Meer gelebt hat.
 - c. wenn man in den Bergen gelebt hat.
5. Magst du im Theater **hohe** Stimmen lieber als
 - a. mittlere?
 - b. gar keine?
 - c. tiefe?

Дата: 28.05.20

Тема: «Работа над лексическим материалом»

Задание: Переведите слова и найдите тематически связанные слова

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

- | | |
|---------------|-------------------|
| 1. die Gabel | a. der Bahnhof |
| 2. die Gegend | b. die Suppe |
| 3. das Gepäck | c. die Hochzeit |
| 4. das Gewürz | d. das Besteck |
| 5. das Glück | e. die Landschaft |

Консультации: Все вопросы по электронной почте sinij_inej@mail.ru или через
VK – Ярочкина Валентина