

Задания 32 группа с 1 июня по 5 июня

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 01 июня по 05 июня 2020г.

Урок №198-199, 200-201

**Тема: «Расчет себестоимости 1 кВт/ч электроэнергии»,
«Расчет себестоимости 1 условного эталонного гектара»**

Задание:

1. Изучить материал: <https://urait.ru/viewer/buhgalterskiy-uchet-450679#page/246>
(стр. 246-248), и <https://agro.bobrodobro.ru/16906>;

СЕБЕСТОИМОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Себестоимость применения электроэнергии. Сумма затрат, связанных с производством и преобразованием электрической энергии в другие виды энергии, выраженная в денежном выражении, называется себестоимостью применения

$$C_c = \frac{Z_{сл} + C_э}{\Lambda_{п}}$$

электроэнергии и определяется по формуле: , где

$Z_{сл}$ — затраты по содержанию электротехнической службы;

$C_э$ — стоимость электроэнергии, израсходованной на производственные нужды по хозяйству;

$\Lambda_{п}$ — годовое потребление электроэнергии по хозяйству на производственные нужды.

Себестоимость применения электроэнергии бывает плановая и фактическая. Плановая себестоимость исчисляется на основании планового расхода электроэнергии и затрат по электрохозяйству, фактическая себестоимость определяется за прошедший год и показывается в годовом отчете предприятия.

В хозяйствах, где электрическая энергия вырабатывается своими электростанциями, исчисляют себестоимость производства электроэнергии. В затраты включают основную и дополнительную заработную плату мотористов, механиков, машинистов и электромонтеров с отчислением на социальное страхование, стоимость топлива и смазочных материалов; амортизационные отчисления и отчисления на текущий ремонт в процентах от среднегодовой стоимости основных средств; прочие расходы по обслуживанию (износ инвентаря, инструментов, спецодежды и т. п.). Себестоимость 1 кВт-ч электроэнергии определяется делением суммы всех затрат на количество полезно отпущенной энергии.

Себестоимость одного условного эталонного гектара

Себестоимость одного условного эталонного гектара исчисляется по формуле:

$$C1_{\text{усл.эт.га}} = \frac{P_{\text{о.т.}} + Z_{\text{н}} + A + Z_{\text{р.т.о.}} + Z_{\text{п}} + P_{\text{о.п.}}}{K_{\text{усл.эт.га}}}$$

где **C1** – себестоимость одного условного эталонного гектара, усл.эт.га выработанного тракторами, руб.;

P_{о.т.} – расходы на оплату труда трактористов-машинистов и отчисления на социальные нужды, руб.;

Z_н – затраты на нефтепродукты, руб.;

A – амортизационные отчисления по машинно-тракторному парку, руб.;

Z_{р.т.о.} – затраты на ремонт и техническое обслуживание основных средств машинно-тракторного парка, руб.;

Z_п – прочие затраты на содержание и эксплуатацию машинно-тракторного парка (услуги вспомогательных производств, расход инвентаря, спецодежды и обуви и др.), руб.;

P_{о.п.} – общепроизводственные расходы машинно-тракторного парка;

K_{усл.эт.га} – количество выполненных условных эталонных гектаров.

Калькулирование себестоимости работ по машинно-тракторному парку отражено в форме калькуляционного листа

2. Решить задачу:

- По данным таблицы рассчитать все затраты и себестоимость одного условного эталонного гектара:

Статьи, элементы и показатели	Марки тракторов	
	Т-150К	ДТ-75
1	2	3
Оплата труда с отчислениями	391176.2	392336.4
ТСМ	5516040	2127240
Амортизация	200000	187500
Затраты на ТО и ремонт	552000	414000
Прочие затраты	500000	
Всего затрат	?	?
Объем работ, усл.га	21794.1	7711.2
Себестоимость усл.га	?	?

Урок №202-203

Тема: «Учет общехозяйственных расходов.
Учет общепроизводственных расходов»

Задание:

Изучить материал: http://www.snezhana.ru/cost_8/

Урок №204-205

Тема: «Учёт и составление корреспонденции счетов на производственные расходы в растениеводстве и их распределение»

Задание:

1. Изучить материал: <https://studfile.net/preview/7139546/page:78/>
2. **Ответить на вопросы:** Какой счет предназначен для учета затрат и выхода продукции растениеводства? Что учитывается по дебету счета? С какими счетами корреспондируется?

Урок №206-207

Тема: «Учёт и составление корреспонденции счетов на производственные расходы в животноводстве и их распределение»

Задание:

1. Изучить материал: <https://studfile.net/preview/7139546/page:79/>
2. **Ответить на вопросы:** Какой счет предназначен для учета затрат в животноводстве? С какими счетами корреспондируется?

Урок №208-209

Тема: «Учёт и составление корреспонденции счетов на общехозяйственные расходы»

Задание:

1. **В тетради!** Составить корреспонденцию счетов.

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>)

Преподаватель: Полякова О. А.

Задания с 01-05 июня 2020 г.

Учебник « Обществознание» А. Г. Важенин

Темы: 1. Причины и особенности экстремистских форм политического участия.

Задание: посмотреть презентацию политический экстремизм <http://www.myshared.ru/slide/618126/> и сделать записи в тетради

2. Политическое лидерство. Политическая элита, особенности её формирования в современной России.

Теория: *Политическая элита и политическое лидерство*

Очень часто мы сталкиваемся с понятиями «политический лидер» и «политическая элита». Данные понятия означают группы людей, которые имеют политический вес в обществе.

Понятие политической элиты

Понятие «элита» интерпретируется с французского как «лучший, имеющий привилегии». В широком смысле, под понятием «политическая элита» имеется ввиду малая социальная группа, члены которой выделяются из социума престижем, а также привилегированным положением, что дает возможность оказывать прямое влияние на социально- политические процессы в обществе.

Зачастую политическая элита принимает непосредственное участие в принятии важных государственных решений и в руководстве государством. В руках правящей политической элиты сосредоточена государственная и политическая власть.

Родоначальником понятия «политическая элита» является итальянский социолог и правовед Моска, который утверждал, что власть всегда сосредоточена в руках определенной группы людей, несмотря на государственный строй или режим.

Особенности формирования политической элиты в современной России

Во времена царского правления, политическая элита Российской империи была представлена дворянскими семьями, которые из-за близости к монарху, обладали возможностью участвовать в управленческих процессах.

После революционных событий, власть и привилегии были сосредоточены в руках партийной верхушки. Лица, участвующие в управлении государством во времена СССР назывались партийной номенклатурой.

Процесс формирования политической элиты в современной России еще не завершен. С началом нового века, к политической элите начали причисляться юристы, экономисты, представители бизнеса.

Политическое лидерство

Политический лидер – это лицо, которое возглавляет политическую организацию. Не следует путать понятие «политический руководитель» и «политический лидер». Не редкими являются факты, когда глава государства не является политическим лидером.

Главной особенностью политического лидерства является умение человека, либо группы, правильно представить некую политическую идеологию, на основе своего авторитета и уважения приобретать все большее количество поклонников политической идеи.

Типы лидерства

Согласно масштабу влияния различают такие виды лидерства:

- общенациональные лидеры;

- лидеры классовых групп;

- лидеры движений, партий и общественных организаций.

Лидеры и ведомые

Главной особенностью лидера является его умение воздействовать на широкие массы людей, пользуясь определенными, свойственными ему методами. Люди, на которых направлено это воздействие, называются ведомыми.

Однако не следует считать, что такое влияние является односторонним, так как ведомые очень часто имеют возможность воздействовать и на лидера. Влияние лидера может быть как однонаправленным, так и широкомасштабным.

Задание: законспектировать.

3. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Становление институтов гражданского общества и их деятельность в РФ.

Теория:

Гражданское общество - система самостоятельных и независимых от государства общественных институтов и отношений, в задачи которых входит обеспечение условий для самореализации отдельных индивидов и коллективов, удовлетворение их интересов и потребностей в различных сферах общественной жизни.

Так как **развитое гражданское** общество возможно только при демократическом режиме, эффективно работающей рыночной экономике и в реально существующем правовом государстве.

Какие институты входят в гражданское общество?

Для реализации своих интересов и потребностей люди создают **неполитические институты:**



Основы для формирования гражданского общества

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ	ПОЛИТИЧЕСКАЯ	СОЦИАЛЬНАЯ	ПРАВОВАЯ	ДУХОВНАЯ
<ul style="list-style-type: none">хорошо развитая рыночная экономикаразнообразные формы собственностирегулируемые рыночные отношения	<ul style="list-style-type: none">децентрализация властных полномочийполитический плюрализмдоступ граждан к участию в государственных и общественных делах	<ul style="list-style-type: none">наличие среднего классавысокий уровень жизни значительной части населениядействующая система социального партнерства	<ul style="list-style-type: none">разделение властейверховенство закона и равенство всех перед ним	<ul style="list-style-type: none">плюрализм мировоззренческих идей и идеологийсвобода совестицивилизованность, высокая духовность и нравственность

Так как **развитое гражданское общество** возможно только при демократическом режиме, эффективно работающей рыночной экономике и в реально существующем правовом государстве.

Какие институты входят в гражданское общество?

Для реализации своих интересов и потребностей люди создают **неполитические институты**:



Они развиваются вне рамок и без вмешательства государства. Каждый из них связан с определенной сферой человеческих отношений, что позволяет понять структуру и механизм действия гражданского общества.

Время от времени могут появляться новые институты. Они являются ответом на вызовы современности и вновь возникшие потребности общества. Например, в нашей стране в 2005 году бала создана "Общественная палата РФ".

Какова структура гражданского общества?

Так как гражданское общество призвано помочь человеку удовлетворить свои потребности, то каждый его институт можно соотнести с определённой группой этих потребностей и составить структуру гражданского общества.

По мнению профессора Р.Т. Мухаева, из потребностей можно выстроить иерархическую систему:



Первый уровень традиционно занимают базовые потребности, затем социокультурные, а на вершине иерархии располагаются политико-культурные потребности.

Для удовлетворения базовых потребностей человек устраивается на работу или становится предпринимателем, создавая собственный бизнес.

О нашем здоровье заботятся родители, информацию о достижениях культуры мы получаем из СМИ.

Для отстаивания своих политических взглядов и интересов мы можем участвовать в работе политических клубов или стать членами партии. Благодаря партиям гражданское общество "связывается" с государством и доводит до его сведения нужды и чаяния народа.

Какие функции у гражданского общества?

Гражданский контроль за деятельностью органов власти на всех уровнях

Проведение мониторингов деятельности властных органов, проводимых реформ

Проведение общественной экспертизы законопроектов, утвержденных законов

Проведение общественных расследований определенных событий, например, трагедии в Беслане

Проведение научно-исследовательских работ по анализу проектов реформ и результатов уже проведенных реформ

Выработка инноваций, альтернативных проектов развития общества

Предвидение гражданских инициатив

Осуществление правозащитной деятельности

Осуществление социальных проектов

Активное участие в деятельности органов местного самоуправления

У гражданского общества достаточно широкий спектр обязанностей. Большинство из них направлены на контроль за деятельностью государства и сдерживание его стремлений к господству над обществом. **Задание : конспект**

4. Отличительные черты выборов в демократическом обществе.

5. Абсентизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в РФ.

6. Политические партии и движения, их классификация.

<https://infourok.ru/prezentaciya-po-obschestvoznaniyu-po-teme-politicheskie-partii-vibori-v-demokraticeskom-gosudarstve-3712011.html>

Задание: просмотрев, сделайте для себя шпаргалку понятий по теме:

Контактный телефон 89271276948

Электронная почта PolyakovaOxan@yandex.ru

АСТРОНОМИЯ

Преподаватель: Данилова Таисия Викторовна

3 июня 2020 г.

Практическая работа: «Решение проблемных заданий»

Задание: Ознакомьтесь с теорией и решите проблемные задачи. Отчёт предоставьте преподавателю в рабочей тетради.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Паралл́акс — изменение видимого положения объекта относительно удалённого фона в зависимости от положения наблюдателя.

Параллакс используется в геодезии и астрономии для измерения расстояния до удалённых объектов (в частности в специальных единицах — парсеках). На явлении параллакса основано бинокулярное зрение.

Суточный параллакс (геоцентрический параллакс) — разница в направлениях на одно и то же светило из центра масс Земли (геоцентрическое направление) и из заданной точки на поверхности Земли (топоцентрическое направление).

Из-за вращения Земли вокруг своей оси положение наблюдателя циклически изменяется. Для наблюдателя, находящегося на экваторе, база параллакса равна радиусу Земли и составляет 6371 км.

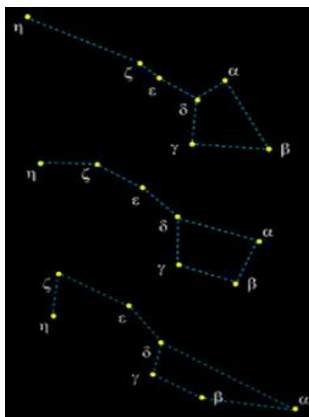
При наблюдении Луны её кажущиеся смещения на фоне звёзд (по сравнению с расчётным орбитальным движением) достигают 2° (соответственно, параллакс равен 1°) и были замечены уже древнегреческими астрономами, что позволило им довольно точно определить расстояние до Луны.

Суточный параллакс планет довольно мал (для Марса $24''$ во время великого противостояния), но тем не менее был единственным способом измерения абсолютных расстояний в Солнечной системе до появления радиолокации: наиболее удобными для этого были прохождения Венеры по диску Солнца и близко подходящие к Земле астероиды (относительные же расстояния легко определяются на основе законов Кеплера, так что достаточно абсолютного измерения какого-то одного расстояния, чтобы определить все).

Годичный параллакс — угол, под которым со звезды видна большая полуось земной орбиты, перпендикулярная направлению на звезду.

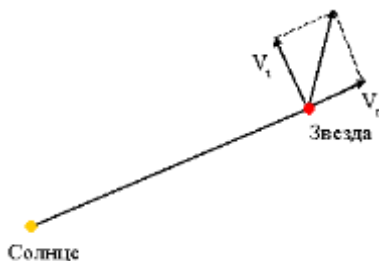
Годичные параллаксы являются показателями расстояний до звёзд. Расстояние, годичный параллакс которого равен 1 угловой секунде, называется парсек ($1 \text{ парсек} = 3,085678 \cdot 10^{16} \text{ м}$). Ближайшая звезда Проксима Центавра имеет параллакс $0,7687''$, следовательно, расстояние до неё составляет $1,30090 \pm 0,00015 \text{ пк}$.

Все звезды в Галактике движутся вокруг ее центра по почти круговым орбитам, а также обладают собственным движением под действием сил притяжения других звезд. Собственные движения звезд — величины очень маленькие, поэтому обнаружить собственное движение возможно, наблюдая звезды в течение длительного промежутка времени (порядка 100 лет и более). *Собственное движение звезды* — это ее видимое угловое перемещение по небесной сфере в среднем за год. Собственные движения звезд определяются из наблюдений изменения их экваториальных координат.



Изучение собственных движений, а также проекций пространственных скоростей звезд на луч зрения позволяет определить направление и скорость движения Солнца в пространстве, а также обнаружить вращение Галактики.

Пространственные скорости звезд определяются из наблюдений. Пространственная скорость звезды V состоит из двух компонент – ее касательной или тангенциальной скорости V_t и лучевой скорости V_r .



Тангенциальная скорость V_t определяется по формуле $V_t = \mu/p$ а. е. в год, где μ – собственное движение звезды, p – ее парallax; а лучевая скорость определяется по величине красного смещения линий в спектре звезды, вызванного эффектом Доплера. Тогда полная скорость звезды определится по формуле:

$$V = \sqrt{V_r^2 + V_t^2}$$

ЗАДАНИЯ И ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ

ЗАДАНИЕ 1 Решить задачи по образцу

1 Определение основных характеристик звёзд

1. Разберите решение задачи. Параллакс звезды Арктур $0,085''$. Определите расстояние до звезды.

Дано:

Решение.

$\rho = 0,085''$ | Запишите формулу для определения расстояния: $r = \frac{1}{\rho}$

Найти: | Подставьте значения: $r = \frac{1}{0,085} \approx 11,8 \text{ нк}$

г - ? | Выразите расстояние в световых годах: $11,8 \cdot 3,26 \approx 38$

Ответ: расстояние до звезды Арктур 38 св. лет.

2. Если бы по орбите Земли двигалась звезда с такой же массой, как у Солнца, каков бы был период её обращения?

Дано:

Решение.

$A = 1 \text{ а.е.}$

$m_1 + m_2 = 2M_{\odot}$

$$T = \sqrt{\frac{A^3}{m_1 + m_2}}$$

Найти:

T - ?

Ответ:

$v_r = 9,5 \text{ км/с}$ Запишите теорему Пифагора для определения пространственной скорости звезды:

$$v_r = 31 \text{ км/с}$$

Найти:

$v - ?$

Ответ:

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.

Предмет «Учебная практика»

Мастер п/о: Иванова О.В.

Дата:4.06.2020г.

Тема: Технология приготовления блюд из муки. Выпечка хлеба.

Дата:5.06.2020г.

Тема: Технология приготовления блюд из муки и теста (хлебобулочные изделия).

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

ПМ 03 МДК 03.01Технология 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:

01.06.2020. Тема: Технология приготовления простых горячих сладких блюд, варианты оформления и температура подачи. Технология приготовления чая, кофе, варианты оформления и температура подачи

Выполните задания:

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

Теоретический материал

К горячим сладким блюдам относят пудинг, яблоки в тесте, шарлотку яблочную, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты. Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50–55 °С.

Гренки с плодами и ягодами. В посуду выливают молоко и соединяют его с сырыми яйцами и сахаром, перемешивают. Батон белого хлеба нарезают поперек на тонкие ломтики, с которых срезают корки, и смачивают с двух сторон в яично-молочной смеси. Гренки обжаривают основным способом на маргарине до образования румяной корочки и укладывают по 2 шт. на десертную тарелку, а сверху помещают консервированные фрукты и поливают сиропом или сладким абрикосовым соусом.

Яблоки с рисом. На молоке варят вязкую рисовую кашу, добавляют сахар, охлаждают до 60–70 °С. В кашу вводят сырые яйца, промытый изюм без косточек, ванилин, размягченное сливочное масло, перемешивают и укладывают на смазанную маргарином порционную сковороду в виде невысокой горки. Блюдо запекают в жарочном шкафу до образования светлой корочки.

У яблок среднего размера удаляют кожицу и сердцевину и варят целыми или половинками в воде, подкисленной лимонной кислотой, до мягкого состояния. При подаче на кашу укладывают горячие яблоки и поливают яблочным или абрикосовым соусом.

Яблоки в тесте жареные. Для приготовления жидкого теста (кляра) белки сырых яиц отделяют от желтков. Молоко соединяют с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем вводят просеянную муку и замешивают тесто. Белки взбивают в пышную пену, вводят в тесто и осторожно перемешивают. Готовое тесто хранят в холодильнике.

Яблоки промывают, удаляют сердцевину и семена, очищают от кожицы и нарезают кольцами толщиной 0,5 см, складывают в неокисляющуюся посуду и засыпают сахаром. До жарки хранят в холодильнике.

Подготавливают фритюр, нагревая его до температуры 160 °С. Каждый кусочек яблок накалывают иглой или вилкой, обмакивают полностью в кляр и быстро погружают в кипящий фритюр. Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки (3–5 мин), вынимают шумовкой и дают стечь жиру. При отпуске жареные яблоки укладывают на тарелку или блюдо, покрытые бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой. В соуснике подают сладкий абрикосовый соус.

Яблоки 100, сахар 3, мука пшеничная 20, яйца 1/2 шт., молоко 20, сметана 5, сахар 3, соль 0,2, кулинарный жир 10, рафинадная пудра 10, соус 40. Выход 140.

Шарлотка с яблоками. Приготовление блюда состоит из подготовки фарша; подготовки хлеба; формования; запекания.

Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, очищают от кожицы и нарезают ломтиками, соединяют с сахаром, ставят в холодильник.

Черствый белый хлеб очищают от корок и нарезают пластами толщиной 0,5 см в виде прямоугольников. Половину хлеба нарезают мелкими кубиками, которые подсушивают и соединяют с яблочным фаршем, туда же добавляют корицу. Из молока, яиц и сахара приготавливают сладкий лезон. В лезоне смачивают прямоугольные куски хлеба с одной стороны и укладывают в подготовленные

противни, формы или формочки, смазанные маслом, смоченной стороной ко дну и стенкам, выстилая их полностью. На хлеб кладут фарш и закрывают сверху такими же пластами хлеба, укладывая их смоченной стороной кверху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре 180–200 °С до образования румяной корочки. Готовую шарлотку вынимают и выдерживают для охлаждения 10 мин, затем осторожно выкладывают из формы на порционную тарелку по 1 шт. на порцию или одному порционному куску и подают с абрикосовым соусом.

Блинчики с вареньем. Блинчики выпекают из жидкого бездрожжевого теста. Укладывают поджаренной стороной вверх и на неё кладут варенье, свертывают в виде конверта и обжаривают на сливочном масле с двух сторон. Подают в горячем виде, уложив на тарелку по 2 шт. и посыпав рафинадной пудрой. Так же приготавливают и отпускают блинчики с яблочным фаршем. Если блинчики выпекают с обеих сторон, то их свертывают в четыре раза, укладывают на тарелку по 2–3 шт. и заливают вареньем.

Пудинг рисовый. Рис и изюм перебирают и промывают. Белки яиц отделяют от желтков. Варят вязкую рисовую кашу на смеси молока и воды. Готовую кашу охлаждают до 60°С, вводят в неё масло, желтки яиц, растертые с сахаром, изюм без косточек и перемешивают, добавляют ванилин. Белки взбивают до образования пышной пены и соединяют с массой, осторожно перемешивая, чтобы они не осели. Форму или противень смазывают маслом и посыпают молотыми сухарями, выкладывают массу для пудинга, заполняя её не более чем на 3/4, так как пудинг при тепловой обработке увеличивается в объеме. Поверхность смазывают сметаной или поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С, постепенно снижая её до 200 °С. После того как пудинг поднимется, доводят до готовности в течение 25–30 мин. Готовый пудинг имеет на поверхности румяную корочку, его выдерживают для остывания 5–10 мин, после чего пудинг будет отставать от стенок посуды. Вынув из формы, пудинг нарезают на порционные куски, а приготовленный в маленьких формочках подают целым, укладывая на тарелку и поливая сладким абрикосовым или ягодным соусом или вареньем.

Рисовый пудинг можно приготовить, проваривая его на водяной бане, для чего используют рассыпчатую рисовую кашу.

Крупа рисовая 48, молоко 75, вода 80, сахар 15, яйца 1/2 шт. , масло сливочное 10, изюм 10,5, сухари 5, сметана 5, ванилин 0,01, соус 50 или варенье 30. Выход 250, 230.

Пудинг сухарный. Изюм без косточек перебирают и промывают. Белки яиц отделяют от желтков. Желтки растирают с сахаром и разводят молоком. Белки взбивают в пышную пену. Ванильные сухари размалывают на небольшие кусочки и закладывают в яично-молочную смесь для набухания, добавляют изюм и взбитые белки, перемешивают и выкладывают в формы, смазанные сливочным маслом и посыпанные сахарным песком, которые ставят в посуду с кипящей водой, доходящей до половины высоты форм, закрывают крышкой и проваривают 25–30 мин. Готовый пудинг слегка охлаждают, вынимают из форм, укладывают на тарелки и отпускают с абрикосовым соусом. Если пудинг приготавливают в большой форме, то его разрезают на порционные куски.

Пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская). Молоко наливают в плоскую широкую посуду и ставят в жарочный шкаф с температурой 240–260 °С. Когда на молоке образуется румяная пенка, его снимают. Получив несколько пенек, их хранят до подачи готового блюда.

На смеси молока и воды варят вязкую манную кашу, в которую добавляют сахар и сливочное масло. Кашу охлаждают до 50–60 °С. Белки яиц отделяют от желтков и взбивают. Если в пудинг кладут орехи, то их очищают и нарезают. В охлажденную кашу вводят желтки яиц, ванилин, орехи и хорошо перемешивают, после чего добавляют взбитые белки и ещё раз перемешивают. Готовую массу раскладывают в порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоев, перекладывая её молочными пенками. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают несколько раз раскаленной поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара. После этого пудинг запекают в жарочном шкафу 5–7 мин, затем отпускают в этой же порционной посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами. Отдельно в соуснике подают горячий абрикосовый соус.

Кашу гурьевскую можно приготовить со свежими фруктами или ягодами. Для этого плоды нарезают дольками и проваривают в густом сахарном сиропе.

Чай

Из чая готовят освежающий и утоляющий жажду напиток. Для приготовления напитка используют следующие виды чая: байховый (черный, зеленый), плиточный черный, зеленый кирпичный. Наибольшим спросом пользуется чай краснодарский, индийский, цейлонский, грузинский.

Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а эфирное масло (содержится в незначительном количестве) обуславливает аромат чая. Вяжущий вкус чая зависит от входящих в его состав дубильных веществ. Окраска настоя зависит от способа обработки чая при его производстве, содержания красящих веществ. Чай богат витаминами В1, В2, С, Р, РР.

Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать фарфоровые чайники. Нельзя готовить заварку в металлических чайниках, котлах и кастрюлях. Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.

Приготовление чая. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество стаканов, заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, дают чаю настояться в течение 5–10 мин. Затем доливают чайник кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают.

Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в заваренный. Заваренный чай сохраняет вкус и аромат в течение часа.

При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку – на блюдце, на которое кладут чайную ложку. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, кружки лимона, на пирожковой тарелке – пирожное или кусок торта, в молочнике – молоко или сливки. Можно подавать чай сухим в специальной порционной упаковке или в ситечке-ложечке для заварки в стакане. Отдельно подают чайник с кипятком. В чайных заваренный чай подают в маленьких фарфоровых чайниках, одновременно подают большой фарфоровый чайник с кипятком и стакан или чашку на блюдце с чайной ложкой (чай парами чайников) При массовом отпуске можно добавлять сахар в чай при его изготовлении.

К чаю можно предложить широкий ассортимент кондитерских и булочных изделий: конфеты, шоколад, пряники, пирожные, печенье, пироги и др. Зеленый чай принято пить без сахара из пиал, и к нему подают восточные сладости, изюм, урюк.

Кофе

Натуральный кофе поступает на предприятия общественного питания обжаренный в зернах и молотый. Молотый кофе вырабатывают натуральным и с добавлением цикория, а также кофе натуральный растворимый.

Важнейшая составная часть кофе – кофеин, который обуславливает возбуждающее действие напитка. В кофе содержатся белки, жиры, сахар, что обуславливает его высокую пищевую ценность. Кроме натурального кофе, на предприятия общественного питания поступают кофейные напитки, приготовленные из ячменя, сои, желудей и других растительных продуктов с добавлением натурального кофе («Наша марка», «Арктика», «Дружба») или цикория («Кубань», «Балтика») и без добавления кофе и цикория («Золотой колос»).

Существует несколько способов приготовления кофе, но все они сводятся к наиболее полному извлечению экстрактивных веществ из сухого кофе и получению вкусного, ароматного напитка. Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого непосредственно перед варкой. На качество напитка влияет и степень размола. Кофе крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелкомолотый, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более прозрачным. Для размола используют кофейные мельницы или размолочные машины к универсальному приводу.

Кофе готовят на предприятиях общественного питания в специальных кофеварках типа «Экспресс», электрокофеварках, в кофейниках и кофеварках из нержавеющей стали с плотно прилегающими крышками.

На предприятиях общественного питания готовят кофе натуральный черный, кофе с молоком или сливками, с лимоном, кофе на молоке, кофе со взбитыми сливками, кофе по-восточному, кофе с мороженым.

Кофе черный натуральный. При приготовлении кофе в электрокофеварках кофе молотый насыпают в сетку аппарата за 5–6 мин до закипания воды. В процессе варки из кофе экстрагируются вкусовые и ароматические вещества. Для улучшения вкуса напитка кофе оставляют в аппарате на 5–8 мин. Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе с цикорием, заливают кипятком, доводят до кипения. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5–8 мин. Если кофе варили в кастрюле, то перед подачей его процеживают через частое сито или марлю. При приготовлении кофе в экспресс-кофеварках готовый напиток получают без осадка.

Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, молоко – в молочниках.

Кофе на молоке. В готовый черный кофе добавляют по рецептуре горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдцем.

Кофе на молоке (по-варшавски). Готовят кофе, как обычно, но более концентрированным (с учетом добавления молока). В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху можно положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

Кофе со взбитыми сливками (по-венски). Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.

Кофе по-восточному (черный с гущей). Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду.

Кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром». Кофе со сгущенным молоком разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения.

Кофейный напиток. Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После настаивания (3–5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

02.06.2020. Тема: Технология приготовления какао и шоколада, варианты оформления и температура подачи.

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

1. Подготовьте презентацию «Технология приготовления какао и шоколада».
2. Подготовьте сообщение «Технология приготовления какао и шоколада».

03.06.2020. Тема: Приготовление простых сладких блюд: бананы со сливками; яблоки и груши в сиропе; чернослив со сливками.

Задание: Используя учебник или интернет-ресурсы выполните задания:

1. Составьте технологическую схему приготовления простых сладких блюд: бананы со сливками; яблоки и груши в сиропе; чернослив со сливками.

921. Бананы со сливками или молоком

921. Бананы со сливками или молоком	I		II	
	БРУТТО О	НЕТТО О	БРУТТО	НЕТТО О
Бананы	167	100	167	100
Сахар или рафинадная пудра	5	5	5	5
Сливки	100	100	-	-
Молоко	-	-	158	150 ¹
Выход:	-	205	-	255

Способ приготовления

Очищенные бананы нарезают кружочками толщиной 5-6 мм, кладут в вазочки и посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Отдельно подают холодное кипяченое молоко или сливки.

923. Яблоки или груши с сиропом

923. Яблоки или груши с сиропом	I		II	
	БРУТТО О	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	179	125	134	94
или груши	171	125	129	94

Масса плодов вареных	-	100	-	75
Сахар	40		30	
Вода	55	90 }	95	120 }
Кислота лимонная	0,1		0,1	
Вино виноградное	10	10	5	5
Выход:	-	200	-	200

Способ приготовления

Яблоки или груши очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, варят 6-8 мин в сахарном сиропе, подкисленном кислотой лимонной. Плоды вынимают, сироп процеживают, добавляют в него подготовленное вино виноградное (с. 383), вновь заливают им плоды и охлаждают.

В креманку кладут яблоко или грушу и заливают сиропом.

Быстрорастворяющиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в нем до охлаждения.

922. Чернослив со сливками или сметаной взбитыми

	БРУТТО	
922. Чернослив со сливками или сметаной взбитыми		НЕТТО
Чернослив	53	80 ¹ /60
Сливки или сметана взбитые № 979	-	40
Выход:	-	100

Способ приготовления

Перебранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания и остывания. Затем из чернослива удаляют косточки и кладут его в креманки или вазочки, а сверху перед отпуском выпускают из кондитерского мешка взбитые сливки или сметану.

«АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Преподаватель: Бирюкова Вера Поладовна

Exercise 6 Переведите предложения.

1. There is a good Italian restaurant nearby
2. I would like to have a cup of coffee
3. Jane is an editor
4. Jack is the editor of the university paper
5. There is a magazine on the table
6. Did you find the magazine you were looking for?
7. Last night I saw a new movie ~ How did you like the movie?
8. Tom is going to buy a new car
9. Tom is going to insure the car
10. I am reading an interesting book

11. The book that I am reading is on the table
12. The sun was shining
13. Linda is the daughter of a well-known lawyer
14. The Cherry Orchard is a play by Chekhov
15. Because of the bad weather on Friday we could not go to Cleveland
16. The Smiths have bought a new house
17. You are right. The food here could be better
18. They offered us food and drink
19. They went to the Alps every summer
20. I am going to Boston tonight
21. Have I shown you the watch I bought in Switzerland?
22. Could you deliver the milk to my house?
23. Milk is wholesome
24. The price of gold is falling
25. Gold is a precious metal

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

«Немецкий язык»

Преподаватель: Ярочкина Валентина Владимировна.

Дата: 02.06.20, 03.06.20, 04.06.20

Задание: Прочитайте текст, переведите устно, выполните упражнение после текста
Форма отчета: письменно в тетради, предварительно скинув фото отчета в вк или майл

Mein Arbeitstag

Ich heiße Peter Orlow. Ich bin Student. Ich stehe im ersten Studienjahr der Fachschule. Jeden Tag weckt mich mein Wecker Punkt 7 Uhr. Ich stehe schnell auf. Ich mache tüchtig die Morgengymnastik, bringe mein Bett und das Zimmer in Ordnung. Ich gehe schnell ins Badezimmer. Dort wasche ich mich, putze die Zähne, kämme mich. Dann ziehe ich mich an und gehe in die Küche.

Um halb 8 frühstücke ich. Zum Frühstück gibt es gewöhnlich belegte Brote mit Schinken, Butter oder Käse. Ich trinke eine Tasse Tee mit Zitrone oder Kaffee mit Milch und Zucker. Manchmal esse ich ein Ei und trinke Milch. Dann nehme ich meine Sachen und gehe in die Fachschule. Mein Haus liegt nicht weit von der Fachschule, deshalb gehe ich zu Fuß.

Der Unterricht beginnt um 8 Uhr. Jeden Tag habe ich 7 oder 8 Stunden. Alle Stunden sind interessant, spannend und wichtig. Ich komme nie zu spät. Das Studium macht mir Spaß.

Um 15 Uhr ist die Stunde zu Ende und ich gehe nach Hause. Unterwegs kaufe ich Produkte. Zu Hause esse ich und ruhe mich eine Stunde aus. Dann mache ich meine Hausaufgaben, räume mein Zimmer auf, führe den Haushalt.

Zweimal in der Woche gehe ich zum Training. Nach dem Abendessen bin ich frei. Ich höre Musik, sitze am Computer, lese Bücher, treffe meine Freunde. Wenn das Wetter schön ist, geheh wir spazieren. Um 11 Uhr gehe ich zu Bett. Natürlich bin ich müde.

Найдите слова, данные в скобочках в тексте и запишите их на немецком языке.

1. Im (ванной комнате) wasche ich mich, putze die Zähne.
2. (Занятия) beginnt um 8 Uhr.
3. (По пути) kaufe ich Produkte.

4. Jeden Tag weckt mich mein (будильник) Punkt 7 Uhr.
5. Um halb 8 (завтракаю) ich.
6. Ich bringe mein Bett und das Zimmer in (порядок).

Соотнесите продолжение предложения к их началу, подходящее по смыслу:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Zweimal in der Woche gehe ich | a. das Zimmer in Ordnung. |
| 2. Um 15 Uhr ist die Stunde | b. trinke Milch. |
| 3. Ich gehe schnell | c. frühstücke ich. |
| 4. Mein Haus liegt nicht weit | d. räume das Zimmer auf. |
| 5. Ich mache tüchtig | e. bin ich frei. |
| 6. Manchmal esse ich ein Ei und | f. von der Fachschule. |
| 7. Nach dem Abendessen | g. ins Badezimmer. |
| 8. Dann mache ich meine Hausaufgaben, | h. zum Training. |
| 9. Ich bringe mein Bett und | i. zu Ende. |
| 10. Um halb 8 | j. die Zähne, kämme mich. |
| 11. Dort wasche ich mich, | k. die Morgengymnastik. putze |

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