

Задания 12 группа с 1 июня по 5 июня

Учебная дисциплина Информатика

Преподаватель: Дидык О.В., Вознякевич Г.А.

В связи с переходом на дистанционное обучение консультации проводятся ежедневно. Время проведения с 10 до 12ч.

Задание 02.06.2020

1) Тема: Практическая работа - Итоговое занятие по теме: «Технологии создания и преобразования информационных объектов».

Задание: Ответить на тест

1.PowerPoint - это ...

- a. анимация, предназначенная для подготовки презентаций и слайд-фильмов
- b. программа, предназначенная для подготовки презентаций и слайд-фильмов
- c. текстовый редактор
- d. программа, предназначенная для редактирования текстов и рисунков.

2.Элементы интерфейса PowerPoint

- a. заголовок, меню, строка состояния, область задач и т.д.
- b. слово, абзац, строка
- c. Экран монитора
- d. Системный блок

3.Чтобы удалить текст, рисунок со слайда, необходимо ...

- a. Выделить его и нажать клавишу ESC
- b. Щелкнуть по объекту
- c. Выделить его и нажать клавишу DELETE
- d. Стереть

4.Запуск демонстрации слайдов

- a. Показ презентации
- b. F6
- c. F5
- d. Добавить эффект

5.Можно ли цвет фона изменить для каждого слайд

- a. Да

- b. Нет
- c. Иногда

6. Как выйти из режима просмотра презентации?

- a. F5
- b. ESC
- c. ENTER
- d. DELETE

7. Компьютерные презентации бывают:

- a. линейные
- b. интерактивные
- c. показательные
- d. Циркульные

8. Какое расширение имеет файл презентации?

- a. *.txt
- b. *.ppt, *.pptx, *.odp
- c. *.doc, *.docx, *.odt
- d. *.bmp

9. Для какой цели может использоваться команда Файл – Сохранить как?

- a. Для сохранения документа в другом текстовом формате
- b. Для сохранения документа с таблицей в формате рабочей книги Excel
- c. Для сохранения документа под другим именем
- d. Для получения справки о сохранении документов

10. Что необходимо сделать для сохранения изменений в файле?

- a. Выполнить команду "Файл - Открыть..."
- b. Выполнить команду "Файл - Свойства..."
- c. Выполнить команду "Файл - Сохранить"
- d. Нажать кнопку "Копировать" на панели инструментов

11. В презентации можно использовать:

- a. оцифрованные фотографии;
- b. звуковое сопровождение;
- c. документы, подготовленные в других программах;
- d. все выше перечисленное

12. Вам нужно, чтобы смена слайдов происходила автоматически. Вы выберете в меню:

- a. Демонстрация→ смена слайдов
- b. Демонстрация→ настройка анимации
- c. Сервис→настройка

Вставить пропущенные слова

13. Способ представления объектов и изображений в компьютерной графике, основанный на использовании геометрических примитивов, таких как точки, линии, сплайны и многоугольники, называется _____

14. Компьютерная программа, предназначенная для обработки текстовых файлов, такой как создание и внесение изменений называется _____.

15. Упорядоченная последовательность команд, необходимых компьютеру для решения поставленной задачи называется _____.

16. Объект Windows, предназначенный для объединения файлов и других папок в группы, это _____.

17. Информационный процесс, в результате которого создаётся информационный продукт, _____.

18. Область памяти, которая служит для _____ хранения данных, _____ для обмена, называется _____.

19. Искусственное представление движения в кино, на телевидении или в компьютерной графике путем отображения последовательности рисунков или кадров с частотой, при которой обеспечивается целостное зрительное восприятие образов, называется ____.

20. Что относится к средствам мультимедиа:

- a) звук, текст, графика, изображения
- b) звук, колонки, графика.
- c) анимация, текст, видео, мультимедийные программы
- d) видео, анимация, текст, звук, графика.

Отчет предоставляется в тетради или по электронной почте:

nik-ksenja@rambler.ru

2) Тема: Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий

Задание: прочитайте лекцию и ответить на вопросы:

1. Что такое компьютерная программа?
 2. Для чего нужны компьютерные программы?
 3. Что такое программное обеспечение?
 4. Три основных вида ПО?
 5. Какие бывают технические средства информатизации и их классификацию?
- (перечислить любые три)

Теоретический материал

1. Информационная технология

Информационная технология - процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, обработки и передачи данных (первичной информации) для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса или явления (информационного продукта). [1]

Понятие технологии включает применение научных и инженерных знаний, для решения практической задачи. Тогда информационной технологией можно считать процесс превращения знаний в информационный ресурс. Целью информационной технологии является производство информации для ее последующего анализа и принятия на его основе решения по выполнению какого-либо действия.

В приведенных определениях ключевыми словами являются процесс, совокупность методов и средств, а также перечисление различных действий по работе с информацией. Заметим, что в иностранных источниках комплексное понятие "информационная технология" определяется через базовое понятие "технология", а в определениях, данных авторами популярных учебников по информатике, дается свое понимание технологии как "совокупности методов и средств" или как "процесса". В определении 4 технология в качестве существенного признака технологии указывается факт преобразования первичной информации в информационный продукт. На наш взгляд, существенным признаком любой технологии является систематизированная последовательность действий. Опираясь на базовые понятия и принцип минимизации определения, дадим следующее определение:

Информационная технология - систематизированная совокупность методов, средств и действий по работе с информацией.

Список действий по работе с информацией может быть достаточно большим: поиск, сбор, обработка, преобразование, хранение, отображение, представление, передача и т.д.

Заметим, что последние четыре десятилетия, словосочетание информационные технологии чаще всего употреблялись вместе со словом новые или современные - аббревиатуры НИТ или СИТ (Новые или Современные Информационные

Технологии). В первую очередь это связано с автоматизацией процесса получения, обработки, хранения и передачи информации с помощью компьютеров и средств телекоммуникации. В литературе встречается также аббревиатура КИТ (Компьютерная Информационная Технология). Заметим также, что данное понятие употребляется в единственном или множественном числе, что не меняет сути явления.

2. Средства коммуникационных технологий

Средства коммуникационных технологий в настоящее время обладают колоссальными информационными возможностями и не менее впечатляющими услугами. Компьютер, снабженный соответствующим программным обеспечением, и средства телекоммуникаций вместе с размещенной на них информацией входят в ту группу средств коммуникационных технологий, с помощью которых мы не только узнаём о проблемах, происходящих вокруг нас, но и получаем дополнительную информацию, открываем для себя новые горизонты, покоряем неизведанные информационные вершины

Телекоммуникационные технологии -это организационные, педагогические, учебные технологии, формы и методы, предусматривающие применение в образовательном процессе современных компьютерных средств и информационных технологий. Под информационной технологией понимается совокупность методов и технических средств сбора, организации, хранения, обработки, передачи и представления информации, расширяющих знания людей и развивающих их возможности по управлению техническими и социальными процессами.

Технические средства телекоммуникационных технологий:

- средства для записи и воспроизведения звука (электрофоны, магнитофоны, CD-проигрыватели),
- системы и средства телефонной, телеграфной и радиосвязи (телефонные аппараты, факсимильные аппараты, телетайпы, телефонные станции, системы радиосвязи),
- системы и средства телевидения, радиовещания (теле и радиоприемники, учебное телевидение и радио, DVD-проигрыватели),
- оптическая и проекционная кино- и фотоаппаратура (фотоаппараты, кинокамеры, диапроекторы, кинопроекторы, эпидиаскопы),
- полиграфическая, копировальная, множительная и другая техника, предназначенная для документирования и размножения информации (ротапринты, ксероксы, системы микрофильмирования),
- компьютерные средства, обеспечивающие возможность электронного представления, обработки и хранения информации(компьютеры, принтеры, сканеры, графопостроители),
- телекоммуникационные системы, обеспечивающие передачу информации по каналам связи (модемы, сети проводных, спутниковых, оптоволоконных,

радиорелейных и других видов каналов связи, предназначенных для передачи информации).

3. Компоненты программных компьютерных средств

Обычно для обозначения основных компонент программно-аппаратных компьютерных средств используют следующие термины:

Software – совокупность программ, используемых в компьютере или программные средства, представляющие заранее заданные, чётко определённые последовательности арифметических, логических и других операций.

Hardware – технические устройства компьютера (“железо”) или аппаратные средства, созданные, в основном, с использованием электронных и электромеханических элементов и устройств.

Brainware – знания и умения, необходимые пользователям для грамотной работы на компьютере (компьютерная культура и грамотность).

Работой компьютеров, любых вычислительных устройств управляют различного рода программы. Без программ любая ЭВМ не больше, чем груда железа. Компьютерная программа (англ. “Program”) обычно представляет собой последовательность операций, выполняемых вычислительной машиной для реализации какой-нибудь задачи. Например, это может быть программа редактирования текста или рисования.

Программа - это упорядоченная последовательность команд, предназначенная для решения разных задач с помощью компьютерной техники и технологии; точная и подробная последовательность инструкций на понятном компьютеру языке с указанием правил обработки информации

4. Программное обеспечение информационных технологий

Совокупность программ, используемых при работе на компьютере, составляет его *программное обеспечение*.

Программное обеспечение (ПО) – это программные средства информационных технологий. Они подразумевают создание, использование компьютерных программ различного назначения и позволяют техническим средствам выполнять операции с машиночитаемой информацией.

Компьютерные программы, также как и любая другая машиночитаемая информация, хранятся в файлах. Пишутся (составляются, создаются) программы программистами на специальных машинных алгоритмических языках высокого уровня (Бейсик, Фортран, Паскаль, Си и др.). Хорошая программа содержит: чётко определённые и отлаженные функции, удобные средства взаимодействия с пользователем (интерфейс), инструкцию по эксплуатации, лицензию и гарантию, упаковку. Программы для пользователей могут быть платными, условно-бесплатными, бесплатными и др.

Существуют классификации программного обеспечения по назначению, функциям, решаемым задачам и другим параметрам.

По назначению и выполняемым функциям можно выделить три основных вида ПО, используемого в информационных технологиях:

- *Общесистемное ПО* – это совокупность программ общего пользования, служащих для управления ресурсами компьютера (центральным процессором, памятью, вводом-выводом), обеспечивающих работу компьютера и компьютерных сетей. Оно предназначено для управления работой компьютеров, выполнения отдельных сервисных функций и программирования. Общесистемное ПО включает: базовое, языки программирования и сервисное.

- *Базовое ПО* включает: операционные системы, операционные оболочки и сетевые операционные системы.

- *Операционная система (ОС)* – это комплекс взаимосвязанных программ, предназначенных для автоматизации планирования и организации процесса обработки программ, ввода-вывода и управления данными, распределения ресурсов, подготовки и отладки программ, других вспомогательных.

ОС запускает компьютер, отслеживает работу локальных и сетевых компьютеров, планирует решение с их помощью задач, следит за их выполнением, управляет вводом-выводом данных и др.

Основная причина необходимости ОС состоит в том, что элементарные операции для работы с устройствами компьютера и управления его ресурсами – это операции очень низкого уровня. Действия, которые необходимы пользователю и прикладным программам, состоят из нескольких сотен или тысяч таких элементарных операций. Например, для выполнения процедуры копирования файла необходимо выполнить тысячи операций по запуску команд дисководов, проверке их выполнения, поиску и обработке информации в таблицах размещения файлов на дисках и т. д. Операционная система скрывает от пользователя эти подробности и выполняет эти процедуры.

Любые компьютерные программы работают на каких-либо технических средствах информационных технологий.

Отчет предоставляется в тетради или по электронной почте:

nik-ksenja@rambler.ru

Задание 03.06.2020

Тема: Интернет - технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Задание: Законспектировать в тетрадь

Интернет – это сложная аппаратно-программная система.

Основными составляющими любой глобальной сети являются узлы коммутации и каналы связи.

К узлам компьютерной сети подключаются персональные компьютеры пользователей подобно тому, как с телефонными станциями соединяются телефоны абонентов. Причём в роли абонента компьютерной сети может

выступать как отдельный человек через свой ПК, так и целая организация через свою локальную сеть.

Через компьютерную сеть абоненты получают определённые информационные услуги. Организация – поставщик таких услуг называется **провайдером**. Пользователь заключает договор с провайдером и в дальнейшем оплачивает ему предоставляемые услуги.

В распоряжении провайдеров имеется один или несколько мощных компьютеров, которые находятся в состоянии постоянного подключения к сети. Они называются хост – компьютерами.

Существуют самые разные технические способы связи в глобальной сети:

- Телефонные линии;
- Электрическая кабельная связь;
- Оптоволоконная кабельная связь;
- Радиосвязь (через радиорелейные линии, через

спутники связи).

Различные каналы связи различаются тремя основными свойствами: **пропускной способностью, помехоустойчивостью и стоимостью.**

По параметру стоимости самыми дорогими являются оптоволоконные линии, самыми дешёвыми – телефонные. Однако с уменьшением цены снижается и качество работы линии. Практически не подвержены помехам оптоволоконные линии.

Пропускная способность – это максимальная скорость передачи информации по каналу. Пропускная способность телефонных линий – десятки, сотни Кбит/с; оптоволоконных линий и линий радиосвязи – десятками и сотнями Мбит/с.

Чаще всего пользователи Сети подключаются к узлу через коммутируемые телефонные линии. Такое подключение производится с помощью специального устройства, которое называется модемом.

Отчет предоставляется в тетради или по электронной почте:

nik-ksenja@rambler.ru

Задание 04.06.2020

Тема: Практическая работа - Браузер

Задание: Записать краткий конспект в тетрадь

Что такое интернет браузер?

Изо дня в день, на протяжении уже многих лет мы, ничуть не задумываясь, заходим в **Интернет**, проверяем почту, общаемся с людьми, читаем новости... И нас не посещает мысль о браузере, которым мы пользуемся, а некоторые, и вовсе будут смотреть на меня огромными непонимающими глазами, осознавая, что и

вовсе не задумывались что такое браузер и с чем его едят. **Браузер**, или еще так называемый **веб-обозреватель** это специальная программка которая как раз и позволяет Вам просматривать те или иные сайты. Как же это работает? **Браузер** посылает запрос сервера на получение какой либо информации или данных, интерпретирует все это специальным образом и показывает Вам уже знакомую веб-страницу, такую, какой Вы всегда и привыкли ее видеть. Создание и интерпретирование интернет страниц определяется по отраслевым стандартам, которые утверждаются международной стандартизирующей организацией.

Обозреватели появились практически в самом начале развития Интернета и с течением времени они распространялись все более и более широко на просторах интернета. На сегодняшний день Вы не найдете ни одного персонального компьютера без интернет браузера, и это совершенно не зависит от того, подключен он или нет к какой-нибудь интернет сети. В настоящее время интернет обозреватели обосновались не только на ПК, но и на мобильных телефонах, ведь технологии не стоят на месте, они всегда идут вперед! Теперь, что бы Вы не взяли в руки, будь то смартфон, коммуникатор или просто обыкновенный сотовый телефон, вы практически в любом случае найдете там **Интернет браузер**.

Что же, на данный момент, касается интернет браузеров на ПК - они представляют собой достаточно мощное приложение, которое способно обеспечить Вам практически любой вид взаимодействия со всемирной паутиной. Ранее, когда интернет обозреватели еще не имели возможности отображать графическую информацию, разрабатывались и выпускались их текстовые версии.

Если говорить о количестве самих веб обозревателей, то их, на самом деле – великое множество, но выделяют 5 наиболее популярных. Первым является Internet Explorer, но я, честно говоря, не понимаю почему. Internet Explorer ведь наиболее подвержен нападению всяких вирусов. Скорее всего его популярность от того, что на всех компьютерах с операционной системой Windows Internet Explorer является базовой программой. Далее, на втором месте находится Mozilla Firefox, тоже очень известная программа, лично я отдаю свое предпочтение именно ей. В отличие от предыдущего варианта, Mozilla Firefox подвергается меньшему риску заражения нашего компьютера какими либо вирусами. На третьем почетном месте – Opera, много про нее сказать не могу, в целом очень даже удовлетворительно, все же лучше, чем Explorer. Также Opera имеет удобную панель закладок. Следующий это Google Chrome, одним из интересных его особенностей, которые как раз и привлекают пользователей, является отсутствие панели инструментов, что позволяет просматривать сайты почти на весь экран, очень компактно расположены все кнопки. И завершает наш топ такой обозреватель как Safari, он является базовым приложением в операционной системе Mac OS X.

Отчет предоставляется в тетради или по электронной почте:

nik-ksenja@rambler.ru

Задание 05.06.2020

1) Тема: Практическая работа - Примеры работы с Интернет-магазином, Интернет-СМИ, Интернет-турагентством, Интернет-библиотекой и пр.

Задание: Записать в тетрадь

Информационные (корпоративные) сайты фирм — содержат информацию, позволяющую уяснить, на что направлена деятельность фирмы, каталог выпускаемой продукции, список оказываемых услуг и т.д. Структура подобных сайтов достаточно сложна, они обладают мультимедийной составляющей, содержат интерактивный контент, высококачественную рекламу, выполненную, например, в программе Adobe Flash. Разработка, наполнение информацией, **сопровождение сайта** (администрирование), под которым понимается поддержка его функциональности, осуществляется специалистами в области Web-программирования. Средняя стоимость разработки подобных сайтов колеблется от 20 до 150 тыс. рублей. Корпоративный сайт размещается на платном **хостинге** (англ. hosting — услуга по предоставлению вычислительных мощностей для физического размещения информации на сервере, постоянно находящемся в сети).

Сайты-визитки — содержат малый объем информации (1-2 страницы) и служат для представления небольшой фирмы. Поддержка такого сайта не составит больших временных и денежных затрат. Средняя стоимость разработки подобных сайтов колеблется от 2 до 5 тыс. рублей.

Сайты поисковых систем — предназначены для поиска информации в Интернете. Подробно о методах поиска, поисковых сервисах можно прочитать во втором разделе настоящего издания.

Порталы — представляют собой совокупность web-страниц, объединенных общей идеей, оформлением. Функции портала, как правило, сводятся к размещению информационного наполнения: почта, поиск, погода, новости, форумы, обсуждения, голосования и т. д.

Интернет-магазины — служат для активного бизнеса в сети Интернет путем размещения на web-страницах каталогов товаров и услуг. В практикуме параграфа 5.2 мы подробно знакомимся с принципами их работы.

Сайты СМИ — являются альтернативой бумажных средств массовой информации. С их классификацией мы также познакомились в практикуме параграфа 5.2.

Промо-сайты — создаются для рекламы нового товара или услуги. Характеризуются наличием визуальных средств мультимедийного характера, позволяющих пользователю «подержать в руках» продвигаемый компанией продукт: флэш-анимация, 3D-изображение, изменение цветовой гаммы и т.д.

Отчет предоставляется в тетради или по электронной почте:

nik-ksenja@rambler.ru

2) Тема: Практическая работа - Средства создания и сопровождения сайта

Задание: Записать лекцию в тетрадь

Создание сайтов — составной процесс, состоящий из нескольких этапов:

1. разработка дизайна,
2. вёрстка,
3. программирование,
4. безопасность.

Сопровождение сайтов:

- это техническая поддержка сайта;
- помощь в обновлении контента;
- внесение корректировок в работу ресурса.

Методы создания и сопровождения сайтов:

- вручную на языке HTML (в БЛОКНОТе);
- с помощью редакторов сайтов (NEFS, DreamWeaver и др.);
- с помощью Конструктора сайтов на основе готового шаблона (ucoz.ru, narod.ru и др.);
- с помощью систем управления сайтов (Joomla, 1С Битрикс и др.).

Этапы создания WEB-страницы:

1. Разработка проекта (Постановка задачи);
 - Главная тема страницы.
 - Текстовое содержание (грамотный язык).
 - Планировка размещения информации на странице (верстка).
 - Графика (набор рисунков, анимации).
 - Стилль дизайна (сочетания цветов, фоны и т. п.)
2. Алгоритм заполнения страницы.
3. Программирование.

Программа для WEB-страницы записывается на языке HTML в виде текстовых файлов в текстовом редакторе Блокнот.

Эти файлы имеют название имя.html

Операторы (команды) языка HTML называются тегами. Общий вид записи тега:

<Тег>Фрагмент страницы

Отчет предоставляется в тетради или по электронной почте:

nik-ksenja@rambler.ru

ХИМИЯ

Преподаватель: Данилова Таисия Викторовна

1 июня 2020 г.

Контрольная работа на тему: «Углеводы»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=78324&forceview=1>

2 июня 2020 г.

Тема урока: Классификация и изомерия аминов.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=77542&forceview=1>

4 июня 2020 г.

1.Тема урока: Химические свойства аминов

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=77542&forceview=1>

2. Тема урока: Применение и получение аминов

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=77542&forceview=1>

5 июня 2020 г.

1.Тема урока: Аминокислоты.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=77617&forceview=1>

2. Тема урока: Белки.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=77705&forceview=1>

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.

«История»

Преподаватель: Бозрикова И.К.

Дата: 2/4.06. 2020г.

Тема: Административная контрольная работа по теме «Россия в к. 19 веке»

Задание: выполни контрольную работу

1. Установите соответствие между именами императоров и их реформами, которые были проведены в период их правления: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.

А) Александр III 1) Указ об «обязанных крестьянах»

Б) Николай I 2) судебная реформа

В) Александр II 3) создание министерств

Г) Александр I 4) введение косвенных налогов

2 . Какие из перечисленных ниже имён связаны с Отечественной войной 1812 г.?

1) М. Д. Скобелев

- 2) П. С. Нахимов
- 3) П. И. Багратион
- 4) Н. Н. Раевский
- 5) А. М. Горчаков
- 6) Д. В. Давыдов

3. Прочтите отрывок из письма декабриста Г. Е. Батенькова и назовите имя государственного деятеля, о котором идёт речь.

«Граф имел обширную и непреклонную волю...

Деятель он был неутомимый, и хотя главное его предприятие — военные поселения — общим мнением не одобрялись и были причиною неумолимого на него негодования, однако же он несмотря ни на что и мерами слишком крутыми дал ему обширное развитие».

- 1) М. М. Сперанский
- 2) А. А. Аракчеев
- 3) Д. А. Милютин
- 4) А. Х. Бенкендорф

4. Сравните положения «Русской правды» П.И.Пестеля и «Конституции» Н.М.Муравьёва. Выберите и запишите в первую колонку таблицы порядковые номера черт сходства, а во вторую - порядковые номера черт различия.

- 1) наделение крестьян землей
- 2) конституционная монархия как форма правления
- 3) уничтожение неограниченного самодержавия
- 4) предоставление избирательных прав всем гражданам без имущественного ценза

Черты сходства		Черты различия	

5. Установите соответствие между фрагментами исторических источников и их краткими характеристиками: к каждому фрагменту, обозначенному буквой, подберите по две соответствующие характеристики, обозначенные цифрами.

ФРАГМЕНТЫ ИСТОЧНИКОВ

А) «...Внезапная кончина Императора поразила всю Россию; скорбь была общая, непритворная, но известные качества Августейшего преемника служили для всех некоторым утешением. Нет необходимости исчислять первых действий нового венценосца, которые Ему в подробности известны по той неутомимой деятельности, с которою Он лично вникает во все отрасли государственного управления; но нельзя прейти молчанием, с какою радостью было встречено Его прибытие к армии и какую неисчислимую пользу принесло личное Его обозрение оной. Госу-

дарь почти скрывал Своё намерение, и, следуя влечению Своего сердца, предпринял путешествие в Крым вопреки замечаний приближённых к Нему лиц. Впоследствии те самые лица, которые не одобряли этого намерения, увидя, с каким восторгом был принят Государь своею армией и как она оживилась Его присутствием, согласились в преувеличении своих опасений.»

Б) «Ваше Императорское Величество. Простите ради Бога, что так часто тревожу Вас и беспокою. Сегодня пущена в ход мысль, которая приводит меня в ужас. Люди так развратились в мыслях, что иные считают возможным избавление осуждённых преступников от смертной казни. Уже распространяется между русскими людьми страх, что могут представить Вашему Величеству извращённые мысли и убедить Вас к помилованию преступников.

Может ли это случиться? Нет, нет, и тысячу раз нет — этого быть не может, чтобы Вы, перед лицом всего народа русского, в такую минуту простили убийц отца Вашего, русского Государя, за кровь которого вся земля (кроме немногих, ослабевших умом и сердцем) требует мщения и громко ропщет, что оно замедляется.

Если бы это могло случиться, верьте мне, Государь, это будет принято за грех великий и поколеблет сердца всех Ваших подданных.

Я русский человек, живу среди русских и знаю, что чувствует народ и что требует. В эту минуту все жаждут возмездия. Тот из этих злодеев, кто избежит смерти, будет тотчас же строить новые ковы. Ради Бога, Ваше Величество, да не проникнет в сердце Вам голос лести и мечтательности.

Вашего Императорского Величества верноподданный
Константин Победоносцев».

Характеристики

1) В отрывке речь идет о кончине императора, подавившем восстание декабристов.

2) В отрывке речь идет о кончине императора при котором Россия потеряла Аляску.

3) В отрывке речь идет о кончине императора при котором к России был присоединен Крым.

4) Император о чьей смерти говорится в отрывке был сыном Павла I.

5) В отрывке речь идет о кончине императора, осуществившего отмену крепостного права.

6) В отрывке речь идет о кончине императора, руководившем страной в войнах с Наполеоновской Францией.

Фр	Фр
аг-	аг-

мент А	мент Б

6. Заполните пустые ячейки таблицы, используя представленные в приведённом ниже списке данные. Для каждой ячейки, обозначенной буквой, выберите номер нужного элемента.

Император	Война	Событие
Александр II	Русско-турецкая 1877—1878 гг.	_____ (А)
_____ (Б)	Русско-японская	_____ (В)
Николай I	_____ (Г)	_____ (Д)
Александр I	_____ (Е)	Бородинский бой

Пропущенные элементы:

- 1) Отечественная война 1812 г.
- 2) осада Плевны
- 3) Цусимский бой
- 4) Николай II
- 5) Александр III
- 6) Смоленское сражение
- 7) Крымская война
- 8) Первая мировая война
- 9) Синопский бой

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:

7. Расположите в хронологическом порядке следующие события. Укажите ответ в виде последовательности цифр выбранных элементов:

- 1) введение всеобщей воинской повинности;
- 2) отмена крепостного права;
- 3) издание манифеста о незыблемости самодержавия;
- 4) земская реформа.

См. электронный учебник В.В.Артёмов, Ю.Н.Лубченков «История»
Профессиональное образование.

См. Артемов В., Лубченков Ю. История - основные этапы...
gumer.info>bibliotek Buks/History/history2/

Консультации: 2, 4.06.2020 с 10:00-12:00 преподаватель истории и
обществознания Бозрикова И.К. по электронной почте margo.bozrikova@yandex.ru

«Литература»

Преподаватель: Елагина О.Н.

Дата:1.06

Тема: Практическая работа. «Старуха Изергиль» М.Горького

.Задание: прочитать рассказ: «Старуха Изергиль» М.Горького

Дата:2.06

Тема: Практическая работа. «Старуха Изергиль» М.Горького

.Задание: прочитать рассказ: «Старуха Изергиль» М.Горького

и выполнить письменную работу, *выберите три вопроса для письменного ответа.*

- 1.Что напоминал Ларра, когда рассказчик увидел его?
- 2.Как вел себя сын орла с людьми племени?
- 3.Какое преступление совершил сын орла?
- 4.Какое наказание придумали люди для Ларры?
- 5.Чему в жизни, по словам Изергиль, всегда есть место?
- 6.От чего были голубые искры в степи?
- 7.Чем вспыхнуло сердце Данко?
- 8.Что сделал Данко для людей?
- 9.Что сделал один осторожный человек?
- 10.Какие человеческие качества характеризуют Ларра и Данко?

Дата:2.06

Тема: Практическое занятие. Социально - философская драма «На дне».

Гуманизм писателя.

.Задание: Познакомьтесь с лекцией 035. Горький. Пьеса На дне

Дата:4.06

Тема: Практическое занятие. Социально - философская драма «На дне».

Гуманизм писателя.

.Задание: Прочитать 1-е действие пьесы «На дне».

Дата:5.06 Практическое занятие. Социально - философская драма «На дне».

Гуманизм

Писателя

.Задание: Прочитать 2-е действие пьесы «На дне»и выполните практическую работу

1. Соотнесите имена героев и их реплики:

2. Анна	Б. "...Образование – чепуха, главное – талант <...> А талант – это вера в себя, в свою силу..."
3. Настя	В. "...Она, правда-то, – не всегда по недугу человеку... не всегда правдой душу вылечишь..."
4. Клещ	Г. "Мне... както неловко... мне кажется, что я всю жизнь только переодевался... а зачем? Не понимаю!" "Знаешь... с той поры, как я помню себя... у меня в башке стоит какойто туман. Никогда и ничего не понимал я."
5. Бубнов	Д. «Ах ты, несчастный! Ведь ты... ты мной живешь, как червь – яблоком!"
6. Барон	Е. "...Человек! Это – великолепно! Это звучит... гордо! Че-ло-век! Надо уважать человека! Не жалеть... не унижать его жалостью... уважать надо!..."
7. Сатин	Ж. "Эти? Какие они люди? Рвань, золотая рота... люди! Я – рабочий человек... мне глядеть на них стыдно... я с малых лет работаю..."
8. Лука	З. "Побои... обиды... ничего кроме – не видела я... ничего не видела!" «Тяжело мне... видно, скоро уж.»

Дата: 5.06 Практическое занятие. Социально - философская драма «На дне».

Гуманизм

писателя

. Задание: Прочитать 3-е действие пьесы «На дне»

«Учебная практика»

Эл. почта: yekaterinashtepo@yandex.ru

Мастер п\о Штепо Е.Н.

01.06.2020

Техника безопасности и охрана труда повара-кондитера.

Охрана труда - это система законодательных актов, организационных, технических, социально-экономических, гигиенических и лечебно-профилактических мероприятий и средств, обеспечивающих сохранение здоровья и работоспособности человека в процессе труда. Охрана труда включает комплекс мероприятий по безопасности труда, производственной санитарии и гигиене и противопожарной технике. В безопасности труда изучают технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализируют причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывают конкретные мероприятия для их предупреждения и устранения. Противопожарная техника предупреждает и ликвидирует возникшие пожары. Производственная санитария изучает влияние внешней среды и условий труда на организм человека и его работоспособность.

Производственная деятельность кондитерского цеха зависит от того, насколько правильно он запроектирован, обеспечен соответствующими помещениями, как подобрано и расставлено в нем необходимое оборудование, обеспечивающее нормальный технологический процесс. Планировка предприятия общественного питания в целом, а также размеры помещений всех производственных цехов, в том числе и кондитерского цеха, определяются по действующим нормативам, обеспечивающим безопасные и оптимальные условия работы кондитеров.

Важную роль играет правильное и достаточное освещение. Наиболее благоприятным для зрения является естественное освещение. Отношение площади окон к площади пола должно быть 1: 6, а наибольшее удаление от окон может быть до 8м. Искусственное освещение используется в помещениях, не требующих постоянного наблюдения за процессом (склады, машинное отделение, экспедиция). В цехе необходимо аварийное освещение, обеспечивающее минимальное освещение при отключении рабочего (1:10).

На крупных предприятиях общественного питания руководство по охране труда возлагается на заместителя директора (если есть должность главного инженера, - то на него), на остальных предприятиях - на директора. В кондитерских цехах руководство по охране труда возлагается, кроме руководителя, также на начальника цеха.

Руководители обязаны организовать контроль за выполнением трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций. Совместно с профсоюзной организацией они разрабатывают план мероприятий по созданию нормальных и безопасных условий труда, организуют инструктажи, выставки, лекции, показ диапозитивов, плакатов по охране труда и противопожарной технике. Начальник цеха осуществляет надзор за исправным состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.

Для вновь поступающих начальник цеха обязан провести вводный инструктаж и следить за своевременным обеспечением работников доброкачественной спецодеждой. Руководитель имеет право приостанавливать работу на отдельных участках в тех случаях, когда она опасна для здоровья, и привлечь виновных к ответственности. При несчастном случае производят расследование и принимают меры к устранению причин, вызывающих эти случаи, составляют акты по форме Н-1, если несчастный случай вызвал потерю трудоспособности не менее одного дня. В акте объективно излагаются причины (прямые и косвенные) несчастного случая и указываются мероприятия по их устранению.

Важнейшим мероприятием, направленным на предупреждение несчастных случаев, является обязательное проведение производственных инструктажей. Вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в цех для прохождения производственной практики.

Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводятся для закрепления и проверки знания правил и инструкций по безопасности и умения практически применять полученные навыки. Внеплановый инструктаж используется при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования и т.д.

Профессиональные заболевания могут возникнуть в результате длительного воздействия на организм человека неблагоприятной производственной среды (загрязнения воздуха газами, пылью, парами, слишком высокая температура и влажность воздуха и др.), а также особенностей трудового процесса (режим труда, поза во время работы). Профессиональными заболеваниями кондитеров являются болезни печени, плоскостопие, варикозное расширение вен.

Основные правила техники безопасности во время работы:

- - выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- - не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.
- -применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- -соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
- -содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- -не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.
- - использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- -вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
- -при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- - при перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
- -при нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
- -передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

- -переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

- -не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- -соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;

- -использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- -перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;

- -предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

- -включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

- -снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

- -надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

- -загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;

- -соблюдать нормы загрузки оборудования;

- -проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

- -удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

- -осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

- - очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

Организация рабочего места

В заготовочных цехах - овощном, мясном, рыбном производится первичная обработка картофеля, овощей, мяса, птицы, рыбы и приготовление из них полуфабрикатов. Заготовочные цеха столовых, кафе, ресторанов, работающие на сырье, выпускают полуфабрикаты для доготовочных цехов собственного

производства, и лишь частично для продажи через магазины кулинарии. Заготовочные цеха в фабриках-заготовочных, фабриках-кухнях, в столовых - заготовочных, а также на пищевых предприятиях (мясокомбинатах, рыбокомбинатах) выпускают полуфабрикаты для снабжения и магазинов кулинарии. На этих предприятиях существуют самостоятельные заготовочные цеха - мясной, рыбный, овощной. На небольших предприятиях выделяется овощной цех, а обработка мяса и рыбы ведётся в одном - в мясо-рыбном цехе.

Режим работы заготовочных цехов зависит от работы торгового зала. Заготовочные цеха подготавливают полуфабрикаты в нужном ассортименте (в соответствии с планом-меню) и своевременно передают в доготовочные цеха для изготовления из них блюд к открытию торгового зала,

Площадь овощного цеха определяется в зависимости от типа предприятия и количества мест в торговом зале. Размещают овощной цех так, чтобы удобно было транспортировать сырьё из склада овощей, минуя общие производственные коридоры.

При обработке овощей потребляется значительное количество воды, которая испаряясь, повышает влажность и понижает температуру воздуха в помещении. Поэтому в овощном цехе необходимо иметь отопительные приборы для поддержания температуры не ниже 15°C. В цехе должны быть водоразборные краны холодной и горячей воды, а также трапы для удаления сточных вод.

В заготовочных цехах производится механическая обработка овощей.

Овощной цех организуют таким способом, чтобы он с одной стороны находился от склада-овощехранилища, а с другой - имел удобное сообщение с холодным и горячим цехом. При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой моркови, вначале промывает морковь, затем подвергает ее механической очистке и далее - доочистки. Для обработки моркови можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при промышленной очистки моркови.

В овощном цехи должны находиться: ванна для промывки овощей, маркированные доски (О. С - овощи сырые), маркированные ножи, рабочий стол, машина для очистки овощей.

Мясной цех:

Рабочие места в мясном цехе организуют для двух технологических линий:

обработки мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами или тушами; туш баранины и телятины;

обработка птицы, дичи и субпродуктов.

Мясо доставляют в цех на тележках или передвижных стеллажах с крючьями для подвешивания туш.

Оттаивание и промывание мяса производят, подвесив туши над трапом или опустив их в ванну с проточной водой, с помощью щёток - душей. Предварительно с поверхности туши удаляют клеймо и делают зачистку. Промытое мясо обсушивают салфетками из хлопчатобумажной ткани.

Для обвалки мяса используют производственные столы, ширина которых должна быть не менее 1м, а фронт работы повара - 1,5м. Если ширина стола менее 1м, то к нему перпендикулярно подставляют другой, благодаря чему обеспечивается удобный подход к туше со всех сторон. Крышки столов могут быть сделаны из нержавеющей стали, дюралюминия или дерева, обшитого оцинкованным железом. Столы с металлическими крышками оборудуют бортиками, которые не дают мясному соку стекать на пол. В нижней части столов устраивают решётки и выдвижные ящики для хранения инструмента и инвентаря.

Обвалку мяса производят с помощью обвалочных ножей - большого и малого, предназначенных для подрезания мякоти и снятия её с костей. Для обработки крупных частей толстого слоя мякоти применяют большой нож, для обвалки мелких частей туши и тонкого слоя мякоти - малый. Процесс обвалки мяса совмещают с разборкой его на части в зависимости от кулинарного назначения. Куски мяса складывают в передвижные тележки, ванны или другую тару.

Нарезку, отбивание и панировку порционных полуфабрикатов выполняют на отдельных рабочих местах, где устанавливают производственные столы с ящиками для инструментов и решётчатыми полками. На них размещают разделочные доски, противни и лотки, а на столе - небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешивают технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов:

Следует помнить, что получившие широкое распространение на предприятиях общественного питания деревянные разделочные доски могут служить источником инфекций.

С точки зрения гигиены наиболее приемлемыми следует считать разделочные доски изготовленные из высокопрочного полиэтилена. При их использовании на поверхности не остаётся никаких следов и царапин. Однако промышленность ещё не наладила массовый выпуск.

Горячий цех:

К доготовочным относятся горячий и холодный цеха предприятий общественного питания.

В горячем цехе готовят горячие первые блюда, вторые, гарниры, соусы, и выполняют все технологические операции по тепловой обработке полуфабрикатов для холодного цеха. В холодном цеху выпускают разнообразные холодные блюда, закуски и кулинарные изделия.

Работа доготовочных цехов строится на основе плана-меню. Выпуск блюд и кулинарных изделий в течение дня производится небольшими порциями с учётом

загрузки торгового зала и графика потока потребителей. Наибольшая часть продукции доготовочных цехов изготавливается к открытию зала.

Горячий цех является основным на предприятиях большой мощности с несколькими торговыми залами. Он размещается рядом с залом с наибольшим количеством посадочных мест, в других же торговых залах оборудуются раздаточные с мармитами. К горячему цеху примыкают заготовочные цеха, холодный цех, моечная кухонной посуды, а при отпуске блюд с плиты - моечная столовой посуды.

В горячих цехах крупных предприятий для приготовления первых блюд организуется суповое отделение, для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов - соусное отделение.

Оборудование горячего цеха, его мощность зависит от пропускной способности цеха. Из теплового оборудования устанавливаются плиты, пищеварочные котлы, электрожарочные шкафы, электросковороды, электрофритюрницы, кипятильники.

Размещение оборудования в горячем цехе должно обеспечить наиболее удобные условия для работы поваров. Порядок расстановки

оборудования зависит от типов используемых машин и аппаратов, применяемого топлива, площади и формы помещения кухни и расположения раздаточной.

Плиту располагают в центре горячего цеха, чтобы обеспечить свободный доступ к ней со всех сторон. Целесообразно располагать плиту перпендикулярно стене с окнами, торцом к наружной стене.

Приготовление широкого ассортимента супов, вторых блюд, гарниров, соусов - требует обеспечения горячего цеха разнообразной посудой и инвентарём.

В суповом отделении работа организуется следующим образом. Для приготовления первых блюд используется заранее вымеренные виды тары, предназначенные для различных продуктов и полуфабрикатов (картофель, капуста, морковь и т.д.).

На рабочем столе должны быть: настольная доска, нож и горка, т.е. металлическая стойка с несколькими палочками, на которых размещается посуда со специями и приправами. Ассортимент горки зависит в основном, от типа предприятий. На горке обычно хранят подготовленные солёные огурцы, пассированные с томатом лук, корнеплоды, рубленую зелень, томат, лавровый лист, перец горошек, соль и т.д. Наличие горки облегчает работу повара, ускоряет оформление и отпуск блюд, а так развивает у повара чувство ответственности за их качество.

Субпродукты (печень, мозги, почки, язык) обрабатывают на этом же рабочем месте с разрывом во времени.

Для сбора пищевых отходов цех должен быть снабжен бочками с плотно закрытыми крышками.

Выучить технику безопасности!!!

Техника безопасности при работе; на рабочем месте повара, кондитера (в начале, в течении, в конце рабочего дня

Требования безопасности перед началом работы:

1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, (не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы).

2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование
- и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - наличие и надежность заземляющих соединений
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики

4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

5. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

6. Перед включением пищеварочного электрического котла:

- открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;

7. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания;
- убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом соответствует типу, указанному в паспорте;
- Проверить исправность другого применяемого оборудования.

Требования безопасности во время работы:

1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др. применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

4. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

6. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов, при перерывах в работе вкладывать нож в футляр. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр.

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

нарезать сырье и продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье.

7. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре.

8. При эксплуатации электрооборудования:

- заливать жир во фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170-180°C до прекращения выделения из него пузырьков пара;

- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150-180°C;

- после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

- во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;

- Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

- Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
- Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.
- Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.
- Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
- Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.
- Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- заполнять его более чем на три четверти емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

Требования безопасности по окончании работы

1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.
3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования, механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.
5. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.
6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

ФИЗКУЛЬТУРА

Преподаватель: Сорокин Юрий Петрович

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/4969/main/79911/>

1) «Баскетбольные» слова

Выберите термины, относящие только к баскетболу.

- ☐ корзина
- ☐ защитник
- ☐ трехочковый бросок

☐ пробежка

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3879/main/169721/>

2) Защитные действия в баскетболе

В каком из представленных действий игрок выполняет рывок с поворотом мяча?

- ☐ В вырывании
- ☐ В выбивании
- ☐ В выбивании при ведении

Ответы присылать в ВК в ЛС Сорокин Юрий.