

Задания 12 группа с 22 июня по 30 июня

«Литература»

Преподаватель: Елагина О.Н.

Дата: 22.06

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

Задание: : познакомьтесь с лекцией

[Русская литература Лекция 36 Максим Горький Пьеса На ...](#)
[www.youtube.com > watch](http://www.youtube.com/watch)



ХИМИЯ

Преподаватель: Данилова Таисия Викторовна

22 июня 2020 г.

1.Тема урока: Измерение вещества

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/resource/view.php?id=82532&forceview=1>

2.Тема урока: Агрегатные состояния вещества

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/resource/view.php?id=82532&forceview=1>

3.Тема урока: Смеси веществ

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/resource/view.php?id=82532&forceview=1>

4. Лабораторная работа: «Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ»

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82533&forceview=1>

5. Практическая работа: «Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией»

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82534&forceview=1>

23 июня 2020 г.

1. Повторение на тему: «Основные понятия и законы химии»

Задание: Используя электронный учебник О.С. Gabrielyan «Химия» повторите с.6-17 и подготовьтесь к контрольной работе.

2. Контрольная работа на тему: «Основные понятия и законы химии»

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/page/view.php?id=82535&forceview=1>

3. Тема урока: Атом – сложная частица

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/page/view.php?id=82525&forceview=1>

4. Тема урока: Состав атомного ядра

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=82517&forceview=1>

5. Тема урока: Электронная оболочка атомов

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/page/view.php?id=82518&forceview=1>

6. Лабораторная работа: «Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с помощью спектроскопа»

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82521&forceview=1>

25 июня 2020 г.

1. Повторение на тему: «Строение атома»

Задание: Используя электронный учебник О.С. Gabrielyan «Химия» повторите с.22-28 и подготовьтесь к контрольной работе.

2. Контрольная работа на тему: «Строение атома»

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82530&forceview=1>

3. Тема урока: Открытие Периодического закона

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=82516&forceview=1>

4. Тема урока: Периодический закон и строение атома.

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=82516&forceview=1>

5. Лабораторная работа: «Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода»

Задание: пройдите по ссылке и выполните задание

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82519&forceview=1>

26 июня 2020 г.

1.Повторение и обобщение по теме: «Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=82520&forceview=1>

2.Контрольная работа по теме: «Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82524&forceview=1>

3.Тема урока: Понятие о химической связи.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/page/view.php?id=82526&forceview=1>

4.Тема урока: Ковалентная химическая связь.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/page/view.php?id=82527&forceview=1>

5.Тема урока: Ионная химическая связь

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/page/view.php?id=82528&forceview=1>

27 июня 2020 г.

1.Лабораторная работа: «Качественные реакции на ионы Fe^{2+} и Fe^{3+} »

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82529&forceview=1>

29 июня 2020 г.

1.Повторение за 1 курс

Задание: *Используя электронный учебник О.С. Габриелян «Химия» повторите пройденный материал и подготовьтесь к итоговой контрольной работе за 1 курс.*

30 июня 2020 г.

1.Итоговая контрольная работа за 1 курс

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/resource/view.php?id=82663&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.

Учебная дисциплина Информатика

Группа №12 «Повар, кондитер»

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

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

Задание 23.06.2020

Тема: Защита ИП.

Задание: Законспектировать в тетрадь лекцию

Для того чтобы лучше и полнее донести свои идеи до тех, кто будет рассматривать результаты исследовательской работы, надо подготовить **текст выступления**. Он должен быть кратким, и его лучше всего составить по такой схеме:

- 1) почему избрана эта тема (обоснование выбранной темы, доказательства её актуальности);
- 2) какой была цель исследования;
- 3) какие ставились задачи;
- 4) какие гипотезы проверялись;
- 5) какие использовались методы и средства исследования;
- 6) каким был план исследования;
- 7) какие результаты были получены;
- 8) описание возможностей применения продукта на практике в разных сферах деятельности;
- 9) указание на степень самостоятельности проделанной работы;
- 10) какие выводы сделаны по итогам исследования;
- 11) что можно исследовать в дальнейшем в этом направлении.

При выступлении учитывается эмоциональное воздействие на слушателей, правильность речи, артистичность, умение реагировать на вопросы, аргументируя свой ответ.

Отчет предоставляется в тетради или по электронной почте:

nik-ksenja@rambler.ru

Задание 25.06.2020

Тема: Практическая работа - Итоговое занятие по теме: «Телекоммуникационные технологии».

Задание: Пройти тест, пройдя по ссылке

<https://onlinetestpad.com/ru/testview/14302-telekommunikacionnye-seti-internet-9-10-klass>

Сделать скриншот результата

Отчет предоставляется по электронной почте: nik-ksenja@rambler.ru

22.06-23.06-25.06-26.06

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/4779/main/170205/>

1)Бег на длинные дистанции

К какой дисциплине относится бег на длинные дистанции? Выберите правильный ответ.

К легкой атлетике

К спортивной гимнастике

К тяжелой атлетике

К бегу

2)Бег на средние дистанции

Какой бег на средние дистанции не входит в программу олимпийских игр? Выберите правильный ответ.

600 м

800 м

1500 м

3000

Ответы присылать в ВК в ЛС Сорокин Юрий.

«Учебная практика»

Эл. почта: yekaterinashtepo@yandex.ru или ВК

Мастер п\о Штепо Е.Н.

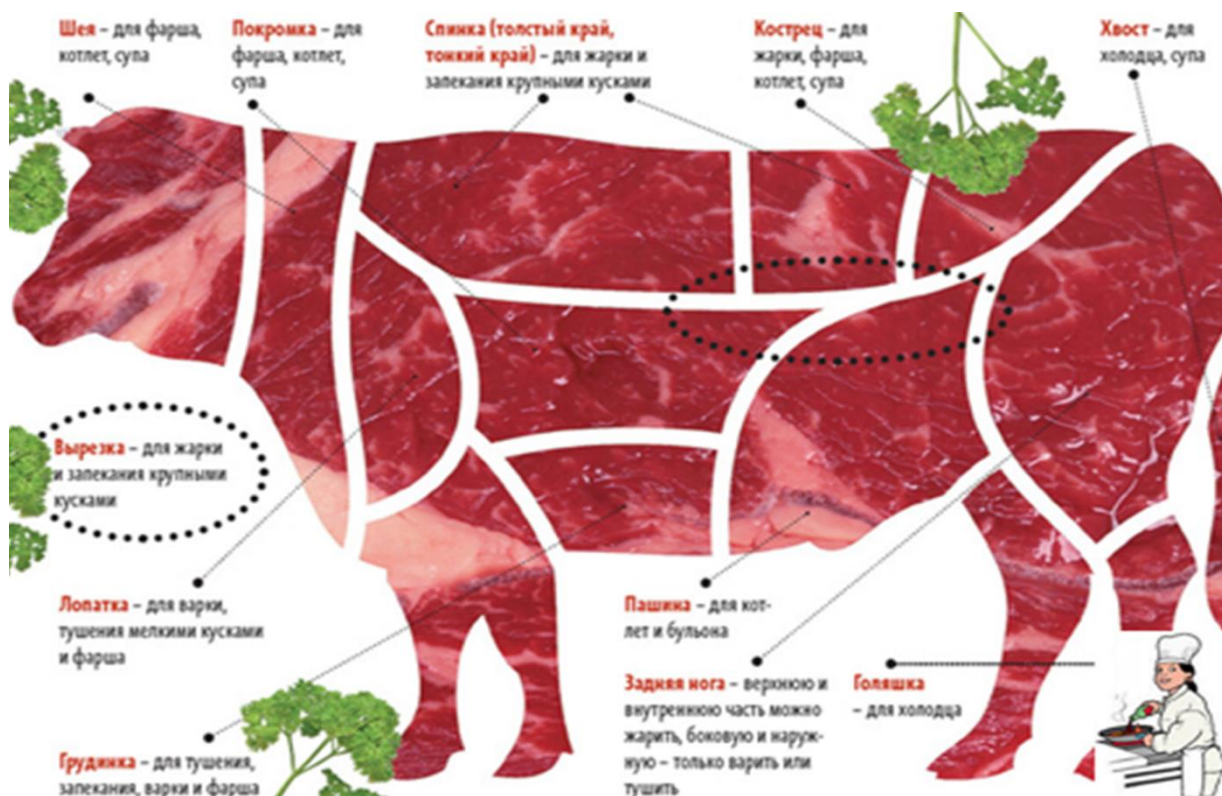
26.06.2020

Урок 7.

Тема урока: Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.

Внимательно рассмотрите формовку изделий из котлетной массы и запомните.

Для приготовления котлетной массы используют говядину – мякоть шеи, пашины и обрезки, свинину – обрезки, которые получаются при разделке туш, и ребе баранину – мякоть шеи, обрезки. Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10%, при этом котлетная масса получается хорошего качества. Если мясо нежирное, то добавляют шпик или натуральное сало (5–10%)



1. Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани и нарезают для того, чтобы удобно было пропускать его через мясорубку.
2. Замачивают в воде или молоке черствый пшеничный хлеб без корок.
3. Мясо измельчают на мясорубке. Если мясорубка с двумя решетками – мясо измельчают один раз, если мясорубка с одной решеткой, соответственно мясо измельчают два раза. Затем соединяют измельченную массу из мяса с замоченным хлебом и пропускают через мясорубку ещё раз.
4. Добавляют соль, перец, перемешивают и выбивают массу для обогащения ее кислородом. При этом масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными. Однако долго выбивать не рекомендуется, так как отделяется жир и изделия получаются менее сочными и вкусными.
5. Из готовой котлетной массы формируют п/ф, затем их панируют. Для панировки используют муку или панировочные сухари, которые предварительно просеивают.
6. Подготовленные полуфабрикаты укладывают на лотки и подвергают тепловой обработке.

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г): хлеба пшеничного – 250, воды или молока – 300, соли – 20, перца молотого – 1.

Формирование ориентировочной основы действий.

В приготовлении изделий из котлетной массы есть две операции. Это **порционирование и формовка**. Операции требуют определенных навыков и сноровки.

- итак, **порционирование**:

В левую руку берут готовую мясную массу, правой рукой отделяют небольшое количество, взвешивают в соответствии с нормой раскладки, масса 113 гр.

- **формовка:** порционированную мясную котлетную массу панируем и придаем форму:

- котлеты - форма овально – приплюснутая с одним заостренным концом длиной 10 – 11, ширина 5 см, толщина 1-2 см.
- биточки - форма приплюснута – округлая, толщина 1-2 см, диаметр 6 см.
- тефтели придают округлую форму 1-2 мм.
- зразы - придают форму кружочка толщиной 1 см на середину кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют, формируют в виде кирпичика с овальными краями.

Из котлетной массы получают следующие полуфабрикаты.

Котлеты рубленые – котлетную массу развешивают на порции по 57 г, панируют в красной панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщиной 2–2,5 см, длиной 10 – 12, шириной 5 см). Используют по 1–2 шт. на порцию.



Биточки рубленые – котлетную массу развешивают на порции по 57г, панируют и придают приплюснuto-округлую форму (толщиной 2–2,5 см, диаметром 6 см). Используют по 2 шт. на порцию.



Котлеты и биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука или чеснока (5–8г. сырого лука или 0,5– 0,8г. чеснока). В этом случае изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшаются структура и качество изделий.

Шницель рубленый – котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см. Используют по 1 шт. на порцию.



Зразы рубленые – котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружочков соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с овальными краями. Используют по 1–2 шт. на порцию.



Для фарша берут пассерованный репчатый лук, который соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец и перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелкими кусочками.

Тефтели – котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный репчатый лук, затем порционируют, формуют в виде шариков и панируют в муке. Используют по 2–4 шт. на порцию.



Рулет – для приготовления котлетной массы хлеба берут меньше. На смоченную салфетку или марлю раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5–2 см, на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, а также делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины.



Для фарша используют отварные макароны, заправленные маслом, или вареные рубленые яйца, или пассерованный репчатый лук.

Можно соединить вареные яйца с пассерованным репчатым луком.



Требования к безопасности хранения.

Мясной фарш (незаправленный) хранят — не более 6 ч. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6—8°C не более 12 ч.