Задания на время карантина с 31.01.19 по 8.02.19

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Учитель | Предмет  | Срок сдачи | Заданиес 09.02.-17.02прописать все задания за это период | Обратная связьэл.адрес куда сообщить о результатах работы |
|  |  |  |  |
| 7 В | Красносельских А.Ю. | Технология | C 5.02.19. по 12.02.2019 | Проектирование изделий из древесины<https://infourok.ru/prezentaciya-i-zadanie-k-uroku-v-klasse-po-teme-proektirovanie-izdeliy-iz-drevesini-1784294.html> Учебник ТЕХНОЛОГИЯ. 7 класс. Синица. ВЕНТАНА-ГРАФ.§ 5, стр.29…33. | alekseiyurewich@mail.ru |
| СТ-251 | Красносельских А.Ю. | Технология | C 5.02.19. по 12.02.2019 | Проектирование изделий из древесины<https://infourok.ru/prezentaciya-i-zadanie-k-uroku-v-klasse-po-teme-proektirovanie-izdeliy-iz-drevesini-1784294.html>Учебник ТЕХНОЛОГИЯ. 7 класс. Синица. ВЕНТАНА-ГРАФ.§ 5, стр.29…33. | alekseiyurewich@mail.ru |
| СТ-261 | Красносельских А.Ю. | Технология | C 5.02.19. по 12.02.2019 | Изготовление столярно-строительных изделий<https://for-teacher.ru/edu/tehnologiya/doc-j5yiyzj.html>Столяр-плотник, учебное пособие Мельников И. В. 2007. гл. 6, стр. 167. | alekseiyurewich@mail.ru |
| СТ-361 | Красносельских А.Ю. | Технология | C 5.02.19. по 12.02.2019 | Изготовление столярно-строительных изделий<https://for-teacher.ru/edu/tehnologiya/doc-j5yiyzj.html>Столяр-плотник, учебное пособие Мельников И. В. 2007. гл. 6, стр. 167. | alekseiyurewich@mail.ru |

**Четверг, 31 января (сегодня)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Класс** | **Предмет** | **Описание** |
| 1 | 9 "ТК-271" | Технология | **Тема урока:**Дистанционное обучение. Токарные станки и технология токарной обработки **Домашнее задание ( мин.):**читать конспект, повторить пройденное классификацию станков |
| 2 | 9 "ТК-271" | Технология | **Тема урока:**Дистанционное обучение. Контрольное задание по теме: "Технология нарезания крепёжной резьбы" **Домашнее задание ( мин.):**повторить пройденное, стр.75 профиль резьбовой поверхности |
| 3 | 9 "ТК-271" | Технология | **Тема урока:**Дистанционное обучение. выбор режущего инструмента по виду выполняемой работы **Домашнее задание ( мин.):**стр. 79, читать, учить новые понятия |
| 4 | 9 "ТК-271" | Технология | **Тема урока:**Дистанционное обучение. Технология обработки наружных поверхностей **Домашнее задание ( мин.):**§15 выучить определения, нарисовать схемы стр.60 |
| 5 | 9 "ТК-271" | Технология | **Тема урока:**Принадлежности и приспособления к токарным станкам, их назначение **Домашнее задание ( мин.):**учить названия приспособлений, читать конспект |
| 6 | 9 "ТК-271" | Технология | **Тема урока:**Дистанционное обучение. Правила установки резцов **Домашнее задание ( мин.):**§16, стр.61-64 прочитать, термины записать в конспект |

Ответы на задания и вопросы по эл. Почте **miss.diner@yandex.ru**

Суббота, 2 февраля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Класс | Предмет | Описание |
| 1 | 8 "ТК-171" | Технология | Тема урока: Дистанционное обучение. Понятие о процессе резания металлов д/з работа с конспектом. ответы на вопросы Домашнее задание ( мин.): Работа с конспектом, ответы на вопросы сайт токарное дело |
| 2 | 8 "ТК-171" | Технология | Тема урока: Дистанционное обучение. Сущность технологических методов обработки резанием на станках токарной группы Домашнее задание ( мин.): конспект читать, зарисовать  схемы точения цилиндра  |
| 3 | 8 "ТК-171" | Технология | Тема урока: Дистанционное обучение. Устройство и назначение токарно-винторезных станков Домашнее задание ( мин.): учить новые понятия, ответы на вопрсы в конспект |
| 4 | 8 "ТК-171" | Технология | Тема урока: Дистанционное обучение Виды станков Домашнее задание ( мин.): работа с конспектом, ответы на вопросы |
| 5 | 8 "ТК-171" | Технология | Тема урока: Дистанционное обучение Характеристика деталей Домашнее задание ( мин.): учить новые понятия, сайт токарное дело работа с конспектом |
| 6 | 8 "ТК-171" | Технология | Тема урока: Дистанционное обучение. Выбор режущего инструмента по виду выполняемой работы Домашнее задание ( мин.): работа с конспектом сайт токарное дело, учить названия инструментов |

КАРАНТИН. Дистанционное обучение

 Предмет: Технология

Учитель: Кораблёва Е.В.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| дата | группа | № темы | часы | темы |
| 04.02.2019 | КД-271 | № 109-111№ 112-114 | 33 | Дистанционное обучение. Практическая работа: Приготовить изделие из сдобного пресного теста по технологической карте. См. приложение №1Дистанционное обучение. Практическая работа: Приготовление изделия из песочного теста по технологической карте. См. приложение №2 |
| 05.02.2019 | КД-351 | № 115-117№ 118-120 | 33 | Дистанционное обучение. Практическая работа: Приготовление изделия из песочного теста по технологической карте. См. приложение №2Дистанционное обучение. Практическая работа: Приготовление изделия из кексового теста по технологической карте. См. приложение №3 |
| 06.02.2019 | КД-171 | № 115-117№ 118-120 | 33 | Дистанционное обучение. Практическая работа: Приготовление изделия из песочного теста по технологической карте. См. приложение №2Дистанционное обучение. Практическая работа: Приготовление изделия из кексового теста по технологической карте. См. приложение №3 |

**Приложение №1**

**Инструкционно-технологическая карта**

Наименование изделия: **Печенье творожное**

*Рецептура (на 1 порцию)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Сырье** | **граммы** |
| 1 | Мука пш. в/с | 300 |
| 2 | Сахар-песок  | 150 |
| 3 | Меланж | 2 шт |
| 4 | Масло сливочное (маргарин) | 180 |
| 5 | Соль | 2 |
| 6 | разрыхлитель | По инструкции на пакете |
| 8 | Творожная масса | 200 |
| 9 | Ванилин | На кончике ножа |
| 10 | Цедра апельсина | 1 шт |
|  Выход готового изделия :  | 800 гр |

**Организация рабочего места:**

1. Включить духовку на 200 гр
2. Отвесить и подготовить продукты (просеять муку; помыть яйца, вымыть и обсушить изюм)

3.Расставить по технологическому процессу;

4. Подготовить противень (смазать маслом)

**Приготовление теста:**

1. Слегка размягченный маргарин растереть с сахаром (до исчезновения крупинок сахара).
2. Добавить творог и смешать
3. Добавить слегка взбитое яйцо.
4. Затем в эту массу добавить соль, ванилин, разрыхлитель, цедру апельсина.
5. Всыпать всю муку сразу, замесить тесто быстро лопаткой круговыми движениями , (**не более** 2 минут во избежание затянутости теста)
6. Сформовать столовой ложкой небольшие шарики и уложить на смазанный маслом противень

**Выпечка:**

1.Выпекать при температуре 200-205 градусов, в течении

25-30 мин.

2.После выпечки немедленно снять с листа.

**Требования к качеству:**

* **Внешний вид:** круглые с выпуклой неровной поверхностью.
* **Цвет:** золотистый
* **Состояние мякиша:** мягкий, пористый с содержанием крупинок цедры.

**Приложение №2**

**Инструкционно-технологическая карта**

Наименование изделия:  **«Песочник с изюмом»**

**Оборудование, инвентарь, посуда:** плита электрическая, производственный стол, миска, скалка, сковорода, нож, столовая посуда, столовые приборы, веселка, доски разделочные, весы, миксер.

**Наглядные пособия:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Норма закладки, гр. |
| 1. Мука
 | 260 |
| 1. Масло сливочное
 | 75 |
| 1. Сахар-песок
 | 80 |
| 1. Меланж
 | 84 |
| 1. Аммоний углекислый
 | 1 |
| 1. Сода пищевая
 | 1 |
| 1. Соль
 | 1 |
| 1. Изюм
 | 90 |
| 1. Ядра орехов жареные
 | 25 |
| 1. Жир для смазки листов
 | 2 |
| **Выход** | 10шт по 50гр |

 **Выполнение задания**

1. Организация рабочего места.

**Приготовление**

1. Подготовка продуктов.
2. Изюм очистить от мусора, промыть, обсушить.
3. Обжарить и измельчить ядра орехов.
4. Масло или маргарин растереть с сахаром до исчезновения кристаллов.
5. Во взбитые яйца, добавить соду, аммоний, соль и растворить.
6. В миску насыпать просеянную муку и добавить изюм, 7% на подпыл стола.
7. Соединить все продукты и замесить тесто.
8. Готовое тесто должно иметь влажность около 20% и температуру 20°С.
9. Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 1см, посыпать рубленными орехами.
10. Пласт разрезать на изделия прямоугольной формы, масса заготовки 61 гр.
11. Выпекают при температуре 240-250°С на смазанных листах.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид***- песочный полуфабрикат в форме прямоугольника, поверхность обсыпана дроблеными орехами.

***Вкус*** – в меру сладкий.

***Запах*** – изюма и орехов.

***Цвет –*** золотистый.

***Консистенция*** – рассыпчатая, сухая.

**Приложение № 3**

**Кекс «Столичный» весовой**

*Технологическая карта*

*Рецептура (на 1 порцию)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Сырье** | **граммы** |
| 1 | Мука пш. в/с | 288 |
| 2 | Сахар-песок  | 216 |
| 3 | Меланж | 173 |
| 4 | Масло сливочное (маргарин) | 216 |
| 5 | Соль | 0,86 |
| 6 | эссенция | 0,86 |
| 7 | аммоний | 0,86 |
| 8 | Изюм  | 216 |
| 9 | Сахарная пудра для отделки | 10 |
|  Выход:  | 1 000 гр |

**Выполнение работы**

1. Организация рабочего места:

* Отмерить сырье по рецептуре
* Расставить по тех процессу

2. Подготовка сырья:

* Просеять муку
* Вымыть яйца

3. Замес теста и формовка:

* Масло с сахаром взбить до однородной массы.
* Включить пекарский шкаф на 170 градусов.
* Постепенно добавить меланж, (предварительно смешанный с солью, эссенцией, и аммонием). Взбить массу 10-15 мин
* Добавить изюм, затем муку и перемешать до однородного состояния.
* Выложить в прямоугольные формы смазанные растительным маслом, выровнять поверхность и прорезать по всей длине лопаткой смазанной в растительном масле.

4. Выпечка:

* Выпекать в при температуре 160-180 градусов, в течении 1 часа
* Охладить, затем вынуть из формы.
* Посыпать сахарной пудрой.

5.Требования к качеству:

* Внешний вид: с выпуклой поверхностью
* Цвет: золотистый
* Состояние мякиша: мягкий с содержанием изюма
* Вкус и запах : без посторонних примесей

**Февраль дистанционное обучение**

учитель технологии : Кайгородова Е.Г

**01.02.19-**ПР-451-6 часов

**08.02.19 ПР-451- 6часов**

Тема: **Права потребителей и их защита.**

Интернет: Закон РФ «О защите прав потребителей» (статьи 7,8,18,10,25,26)

Домашнее задание: Придумайте учебно-правовую ситуацию и составьте исковое заявление (претензию), исходя из неё.

**05.02.1**9 ПР-271-6часов

Тема: **Права потребителей и их защита.**

Интернет: Закон РФ «О защите прав потребителей» (статьи 10,25,26)

Домашнее задание: Придумайте учебно-правовую ситуацию и составьте исковое заявление (претензию), исходя из неё.

06.02.19ПР-361-6часов

Тема: **Права потребителей и их защита.**

Интернет: Закон РФ «О защите прав потребителей» (статьи 10,25,26)

Домашнее задание: Придумайте учебно-правовую ситуацию и составьте исковое заявление (претензию), исходя из неё.

Электронная почта : podvorie2015@yandex.ru

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа  | Учитель | Предмет  | Срок сдачи | Задание по урока | Обратная связь |
| ПВ-171 | Полыгалова Л.Г. | Технология  | 11.02.2019 | 04.02.19г.Тема:Ассортимент и товарная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд. Значение в питании блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Технология приготовления рассыпчатых каш. | Эл.адрес куда сообщить о результатах работыОтветы на вопросы по эл.почте uralskoye.podvorie.karantin@mail.ru |
| ПВ-271 | Полыгалова Л.Г. | Технология  | 15.02.2019 | 31.012019г.Тема: Мясо жаренное крупным куском. Приготовление панированных мясных блюд. Приготовление тушеного мяса, гуляша. Способы подачи их. Приготовление азу, жаркого по-домашнему. Приготовление плова.07.02.19г.Приготовление блюд из рубленного мяса. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление жареной птицы. Тушеные блюда из птицы .Подача готовых блюд из домашней птицы. | Эл.адрес куда сообщить о результатах работыОтветы на вопросы по эл. почте uralskoye.podvorie.karantin@mail.ru |
| ПВ-251 | Полыгалова Л.Г. | Технология  | 16.02.2019 | 01.02.19г. Тема: Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Примем гостей. Основные способы подачи готовых блюд.08.02.19г.Значение и пищевая ценность мучных блюд. Технология приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления бездрожжевого теста. Приготовление изделий из теста. | Эл.адрес куда сообщить о результатах работыОтветы на вопросы по эл. почте: uralskoye.podvorie.karantin@mail.ru |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа  | Учитель | Предмет  | Срок сдачи | Задание по № урокас 31.01.-08.02 | Обратная связь |
| ТК-272 | Дынер Т.П. | Технология 06.02.19 | 13.02.19 | 1.тема: Токарные станки и технология токарной обработки д/з читать конспект, повторить пройденное классификацию станков .ответы на вопросы2.тема: . Контрольное задание по теме: "Технология нарезания крепёжной резьбы" **д/з**повторить пройденное стр.75 профиль резьбы, ответы на вопросы3.тема: Выбор режущего инструмента по виду выполняемой работы д/з стр. 79 читать, учить новые понятия, ответы на вопросы4. тема: . Устройство токарно-винторезного станка и условия работы **Д/з**повторить пройденное, выучить названия узлов в станках, ответы на вопросы5.тема: Принадлежности и приспособления к токарным станкам, их назначение **Д/з**учить названия приспособлений, читать  конспект, ответы на вопросы6.тема: Использование технологической документации **Д/з**стр.80 контрольные вопросы в конспект, ответы на вопросы | Эл. адрес куда сообщить о результатах работыОтветы на вопросы по эл. почтеmiss.diner@yandex.ru |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа  | Учитель | Предмет  | Срок сдачи | Задание по № урокас 31.01.-08.02 | Обратная связь |
| ТК-351 | Дынер Т.П. | Технология 08.02.19 | 15.02.19 | 1.тема: Понятие о процессе резания металлов д/з§1.1 стр.52.тема: Понятие о процессе резания металлов. Виды стружки д/з рис.1.2 стр.73.тема: Сущность технологических методов обработки д/з §1.1 стр.5-74. тема: Режимы резания при точении. д/з §1.5 стр.155.тема: Понятие о геометрии резцовд/з §1.3 стр.12, рис.1.56.тема: Методы обработки **металлов**  резанием д/з §1.1 стр.6 | Эл. адрес куда сообщить о результатах работыОтветы на вопросы по эл. почтеmiss.diner@ yandex. ru |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа  | Учитель | Предмет  | Срок сдачи | Задание по № урокас 31.01.-08.02 | Обратная связь |
| ТК-271 | Дынер Т.П. | Технология 07.02.19 | 14.02.19 | 1.тема: Токарные станки и технология токарной обработки д/з читать конспект, повторить пройденное классификацию станков .ответы на вопросы2.тема: . Контрольное задание по теме: "Технология нарезания крепёжной резьбы" **д/з**повторить пройденное стр.75 профиль резьбы, ответы на вопросы3.тема: Выбор режущего инструмента по виду выполняемой работы д/з стр. 79 читать, учить новые понятия, ответы на вопросы4. тема: . Устройство токарно-винторезного станка и условия работы **Д/з**повторить пройденное, выучить названия узлов в станках, ответы на вопросы5.тема: Принадлежности и приспособления к токарным станкам, их назначение **Д/з**учить названия приспособлений, читать  конспект, ответы на вопросы §2.1, стр.19-246.тема: Использование технологической документации **Д/з**стр.80 контрольные вопросы в конспект, ответы на вопросы§11.4, стр.137-139 | Эл. адрес куда сообщить о результатах работыОтветы на вопросы по эл. почтеmiss.diner@yandex.ru |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа  | Учитель | Предмет  | Срок сдачи | Задание по урока | Обратная связь |
| ПВ-171 | Полыгалова Л.Г. | Технология  | 11.02.2019 | 04.02.19г.Составить конспект по темам: Ассортимент и товарная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд. Значение в питании блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Технология приготовления рассыпчатых каш.Учебник «Кулинарии»Н.А.Анфимова | Эл.адрес куда сообщить о результатах работыОтветы на вопросы по эл.почте uralskoye.podvorie.karantin@mail.ru |
| ПВ-271 | Полыгалова Л.Г. | Технология  | 15.02.2019 | 31.012019г. Составить конспект по темам: Мясо жаренное крупным куском. Приготовление панированных мясных блюд. Приготовление тушеного мяса, гуляша. Способы подачи их. Приготовление азу, жаркого по-домашнему. Приготовление плова. Учебник «Кулинарии»Н.А.Анфимова07.02.19г. Составить конспект по темам: Приготовление блюд из рубленного мяса. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление жареной птицы. Тушеные блюда из птицы .Подача готовых блюд из домашней птицы. Учебник «Кулинарии»Н.А.Анфимова | Эл.адрес куда сообщить о результатах работыОтветы на вопросы по эл. почте uralskoye.podvorie.karantin@mail.ru |
| ПВ-251 | Полыгалова Л.Г. | Технология  | 16.02.2019 | 01.02.19г. Составить конспект по темам: Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Примем гостей. Основные способы подачи готовых блюд .Учебник«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»В.В.Усов08.02.19г Составить конспект по темам: Значение и пищевая ценность мучных блюд. Технология приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления бездрожжевого теста. Приготовление изделий из теста. Учебник «Кулинарии»Н.А.Анфимова | Эл.адрес куда сообщить о результатах работыОтветы на вопросы по эл. почте: uralskoye.podvorie.karantin@mail.ru |