

Домашнее задание по учебной практике
на 22.05.2020

Группа №	Дата проведения УП	Тема занятия учебной практики	Домашнее задание по теме	Дата сдачи домашнего задания	Электронная почта (куда отправлять)
12	22.05.2020	Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика.	Осуществить по предложенному алгоритму действий МКО и приготовить полуфабрикаты из домашней птицы (котлеты натуральные) Видео учебный фильм, на электронную почту.	25.05.2020	Smirnovrpk@yandex.ru
13	22.05.2020	Влияние смазочно-охлаждающей жидкости на процесс резания	Просмотреть видеоматериал по ссылке: http://eksmast.ru/videokurs/4-1-ponyatie-o-processe-rezaniya Написать правила безопасности по окончании работы на токарном станке и возможные последствия при несоблюдении каждого пункта правил. Написать правила обслуживания и эксплуатации токарного станка. Задание выполнить на листах формата А4. Фотографию выполненного задания отправить на яндекс ящик.	25.05.2020	kleimynovrpk@yandex.ru
14	22.05.2020	Проверочные работы	Презентация по теме	25.05.2020	ARomanenko57@mail.ru
111 (1 подгруппа)	22.05.2020	ТОиР электрооборудования автомобилей	Зарисовать схему последовательности действий, при поиске причины неисправностей. используя ссылку: https://mirznanii.com/a/219848-4/tekhnicheskoe-obslyuzhivanie-i-tekushchiy-remont-elektrooborudovaniya-avtomobiley-4/	25.05.2020	Birukrpk@yandex.ru

111 (2 подгруппа)	22.05.2020	ТОиР электрооборудования автомобилей	Составить схему работы генератора и аккумуляторной батареи. http://mlab.org.ua/articles/electric/59-electric-generator.html Готовое домашнее задание выслать на электронную почту.		kornilkovrpk@mail.ru
22	22.05.2020	Дифференцированный зачет по темам: Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясопродуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Осуществить приготовление полуфабрикатов по выбору из овощей, мяса, рыбы, птицы.	25.05.2020	lobachiovarpk@yandex.ru
25	22.05.2020	Дифференцированный зачет	Выполнить тест. Ссылка на текст https://vseonefti.ru/useful/test.html Ответ выслать скриншотом на электронный адрес.	25.05.2020	kravchenko19892000@mail.ru
32	22.05.2020	Тема 1.1 Овладение приемами и приобретение навыков организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Выполнить приготовление холодного блюда, кулинарного изделия, закуски (блюдо на выбор, с целью показа организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)	25.05.2020	ilinarpk@yandex.ru

		ассортимента. Текущий инструктаж по ОТ и ТБ.			
--	--	--	--	--	--