**Задания для 9А класса на 23.04.2020**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Предмет** | **Задание** | **Форма контроля** |
| **Алгебра** | Выполнить задание на сайте «Skysmart»  Задания №1 - №5  <https://edu.skysmart.ru/student/xuzoforeso> | задания на сайте «Skysmart»    **до 17 часов 24.04.2020 года** |
| Вебинар на платформе «Учи.ру» (<https://youtu.be/tF2qpNx1sjk> ) |  |
| Решить на образовательном портале «РЕШУ ОГЭ» вариант № 26341220(доступен до 24.04.2020 09:00) **Критерии выставления оценки: всего – 15 баллов**  Оценка «3» от 7 баллов  Оценка «4» от 10 баллов  Оценка «5» от 13 баллов | Выполнить задания и отправить ответы на портале учителю  **до 9 часов 24.04.2020 года** |
| **Физика** | * + 1. §40     2. видеоурок (<https://youtu.be/8qwxFcgfl8M> )     3. Выполните тест (см. ниже) | Выполнить работу и отправить ответы учителю по электронной почте [moiseevaludmila2020@yandex.ru](mailto:moiseevaludmila2020@yandex.ru)  **до 11 часов 24.04.2020 года** |
| **Биология** | Решить на образовательном портале «РЕШУ ОГЭ» вариант №1652811, доступен с 23.04.2020 10:00 по 24.04.2020 10:00 **(время выполнения работы – 45 минут)** | Выполнить задания и отправить ответы на портале учителю  **до 10 часов 24.04.2020 года** |
| **Химия** | Прочитать § 37, тема: «Жиры»,  посмотреть видеоурок по ссылке: [**videouroki.net**](https://videouroki.net/)›[video/37-zhiry-ikh…i-svoistva.html](https://videouroki.net/video/37-zhiry-ikh-stroieniie-i-svoistva.html)  выполнить задание (см. ниже) | Выполнить задания в текстовом редакторе и прислать учителю на электронную почту [jakunina14@yandex.ru](mailto:jakunina14@yandex.ru) ,  **до 14 часов 24.04.2020 года** |
| **Русский язык** | Сайт «Решу ОГЭ»Контрольная работа № 5346211 | Выполнить задания и отправить ответы на портале учителю **до 25.04.2020 года** |

**ХИМИЯ**

**1. Выполнить тестовое задание.**

1. Жиры – это: а) сложные эфиры глицерина и высших карбоновых кислот б) сложные эфиры одноатомных спиртов и высших карбоновых кислот.

2. Растительные и животные жиры отличаются: а) по растворимости в воде б) составом спирта   
в) составом высших карбоновых кислот.

3. Жиры хорошо растворяются: а) в органических растворителях б) в воде в) в растворе кислот.

4. При гидролизе жиров в кислой среде образуются: а) глицерин и соли высших карбоновых кислот б) глицерин и высшие карбоновые кислоты в) маргарин и глицерин.

5. Превращение жидких жиров в твердые происходит в результате реакции: а) гидратации  
б) дегидрирования в) гидрирования.

6. Мыла – это: а) натриевые или калиевые соли высших карбоновых кислот б) натриевые или калиевые соли уксусной кислоты в) продукты гидролиза жиров в кислой среде.

7. Рыбий жир является источником витамина: а) С б) В в) Д

8. Соотнесите:

Происхождение жира:                           Консистенция:

1. Подсолнечное масло;
2. Бараний жир;
3. Конопляное масло;                     а) жидкий жир
4. Льняное масло;                            б) твёрдый жир
5. Свиной жир;
6. Говяжий жир.

9. Пищевым продуктом, получаемым гидрированием жидких растительных масел, является:

а) майонез             б) маргарин             в) йогурт         г) сливочное масло

10. Сливочное масло содержит: а) остатки предельных карбоновых кислот б) остатки непредельных карбоновых кислот

***2. Проведите Эксперимент.***

***Как отличить натуральное сливочное масло от маргарина в домашних условиях?***

Опустите в раствор марганцовки KMnO4  кусочек исследуемого жира. Что наблюдаете?

**ФИЗИКА**







