**Задания для 9А класса на 27.04.2020**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Предмет** | **Задание** | **Форма контроля** |
| **Геометрия** | Решить на образовательном портале «РЕШУ ОГЭ» вариант№ 26566738 (доступен с 27.04.2020 08:00 по 28.04.2020 09:00)  **Критерии выставления оценки: всего – 10 баллов**  Оценка «3» от 5 баллов  Оценка «4» от 7 баллов  Оценка «5» от 9 баллов | Выполнить задания и отправить ответы на портале учителю  **до 9 часов 28.04.2020 года** |
| п.115, п.116  Перейти по ссылке и решить предложенные задачи  <https://edu.skysmart.ru/student/tezizuremu> | **до 20 часов 28.04.2020 года** |
| **Физика** | **§43**  **Видеоурок (**<https://youtu.be/snYbnJbAkWg> **)**  **Выполнить задания (см. ниже)** | задания выполнить в тетради или в текстовом редакторе, фотографии выполненных заданий или текстовый документ прислать учителю на электронную почту[moiseevaludmila2020@yandex.ru](mailto:moiseevaludmila2020@yandex.ru)  **до 12 часов 28.04.2020 года** |
| **Химия** | Тема: «Аминокислоты и белки».  Прочитать § 38 и выполнить задания (см.ниже) | Выполнить задания в текстовом редакторе и прислать учителю на электронную почту [jakunina14@yandex.ru](mailto:jakunina14@yandex.ru)  д**о 14 часов 28.04.2020 года** |
| **ОБЖ** | Тема «Репродуктивное здоровье населения»  Ответить на вопрос:  Какие факторы, разрушают репродуктивное здоровье человека еще в подростковом возрасте? | Записать и отправить сообщением на электронную почту [desyatovsckaya@yandex.ru](mailto:desyatovsckaya@yandex.ru)  **до 30.04.2020 года** |
| **История** | Тема: «Формирование политических партий в годы первой российской революции»  Видеоурок:  <https://www.youtube.com/watch?v=uO2OVas9o_c>  Используя видеоурок и другие источники информации заполните таблицу (см. ниже) | Выполняем задание, фотографируем и отсылаем учителю на почту [9211515854@mail.ru](mailto:9211515854@mail.ru)  **до 11 часов 28.04.2020 года**  Работу выполнить до 11 часов 21.04.20 |
| **Литература** | стр 173-174  (прочитать стихотворение, письменно ответить на вопрос 1после стихотворения) | родителям прислать учителю фотографию выполненного задания в социально сети «ВКонтакте»  **до 10 часов 28.04.2020 года** |

**ХИМИЯ**

**Задание1. Выполнить тест**.

1.​ Отметьте функциональные группы, содержащиеся в аминокислотах:

а) –NO2 и –COOH б) – NH2 и –COOH

в) –NH2 и –OH г) –NO2 и -OH

2.​ Аминокислоты – амфотерные органические соединения, так как:

а) относятся к азотсодержащим органическим соединениям

б) реагируют с водой

в) образуют сложные эфиры

г) содержат амино – и карбоксильные группы.

3.​ Аминокислоты образуют полипептиды в процессе реакции:

а) полимеризации б) поликонденсации

4.​ Пептидная связь в белках соответствует:

а) первичной структуре б) третичной структуре

в) вторичной структуре г) четвертичной структуре

5.​ Желтое окрашивание возникает при действии на белок:

а) щелочи б) HNO3 (конц) в) H2SO4 (конц) г) Cu(OH)2.

6.​ Отметьте свойства, характерные для всех белков:

а) растворимость и свертывание

б) гидролиз и растворимость в солях

в) амфотерность и денатурация

г) при высокой температуре разлагаются, распространяя запах жженых перьев

7. При денатурации белка остается неизменной:

а) первичная структура б) третичная структура

в) вторичная структура г) четвертичная структура

8. Какие белки вам известны:

а) гемоглобин б) лейцин в) метионин

9. Любой белок можно определить:

а) по вкусу б) по запаху в) цветной реакцией

10. Как можно отличить шерстяной платок от синтетического?

а) по отношению к воде

б) по реакции горения нити изделия

в) по реакции с кислотами

11. Основой жизни для живых организмов является:

а) жир б) белок в) углевод

**Задание 2. Решение познавательных задач.**

     Многие методы химии и химической технологии выросли из древних приемов «кухонных дел мастеров». Не зря немецкий физик и химик Вильгельм Фридрих Оствальд в свое время заметил, что «каждый химик должен протянуть руку кухарке и пожать ее как своему коллеге». Кулинарные операции, состав и свойства распространенных компонентов пищи не объяснишь без знания химии.

    Пришло время показать ваши знания по химии, связав их со своей повседневной жизнью и сегодняшней темой урока. Пользуясь литературой и интернет ресурсами, вы должны подготовить грамотный с точки зрения и химии, и кулинарии ответ.

а). Почему при тепловой обработке мяса и рыбы происходит уменьшение массы го​тового продукта?

б). В чем причина образования пены на поверхности мясных бульонов, жареных мясных и рыбных изделий?

в). Зачем маринуют мясо для шашлыка?

г). Чем отличается сырое молоко от пастеризованного. Почему при кипячении молоко «убегает»?

**ИСТОРИЯ**

**Заполнить таблицу**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Партии | Дата  образования | Лидер | Социальный  состав | Требования | Методы  борьбы |
| РСДРП(б) |  |  |  |  |  |
| РСДРП(м) |  |  |  |  |  |
| ПСР-эсеры |  |  |  |  |  |
| КДП-кадеты |  |  |  |  |  |
| 2Союз 17 октября»-октябристы |  |  |  |  |  |
| Черносотенцы |  |  |  |  |  |

**ФИЗИКА**



