Задание на 27.09.2021 для 8Д класса.

| Предмет | Задание |
|---|---|
| История | Задание: Прочитайте п. 6: «Экономическая политика Петра 1» (с.40-45). Выполните тестовое задание: |



## ТЕСТ 6. Экономическая политика Петра I

### Вариант 1

1. В чём выражалось активное вмешательство государства в развитие экономики в годы правления Петра I? Выберите из списка ТРИ верных ответа. Запишите **цифры**, под которыми они указаны.

1) государство выделяло средства на открытие предприятий
2) государство не вмешивалось в решения владельцев мануфактур по вопросам управления производством
3) государство распределяло государственные заказы среди владельцев мануфактур
4) владельцы предприятий сами решали, что и в каком количестве производить
5) государство способствовало увеличению числа работников, отказавшихся от крепостного права
6) государство предоставляло привилегии успешным фабрикантам

Ответ: | | |

2. Назовите фамилию тульского кузнеца-оружейника, который стал крупнейшим заводчиком в годы правления Петра I.

1) Романов
2) Демидов
3) Филиппов
4) Шереметев

3. Какое обстоятельство способствовало развитию оружейного дела в России в начале XVIII в.?

1) отказ от импорта оружия
2) прекращение производства оружия в Европе





3) пропаганда идеи священной войны
4) провозглашение государством идеи войны за колонии в Африке и Азии

4. Мануфактуры какой специализации стали появляться в центральном районе страны в начале XVIII в.?

1) металлургические
2) кожевенные
3) по обработке пушнины
4) текстильные

5. В каком году владельцам мануфактур было разрешено покупать для своего предприятия крестьян без земли?

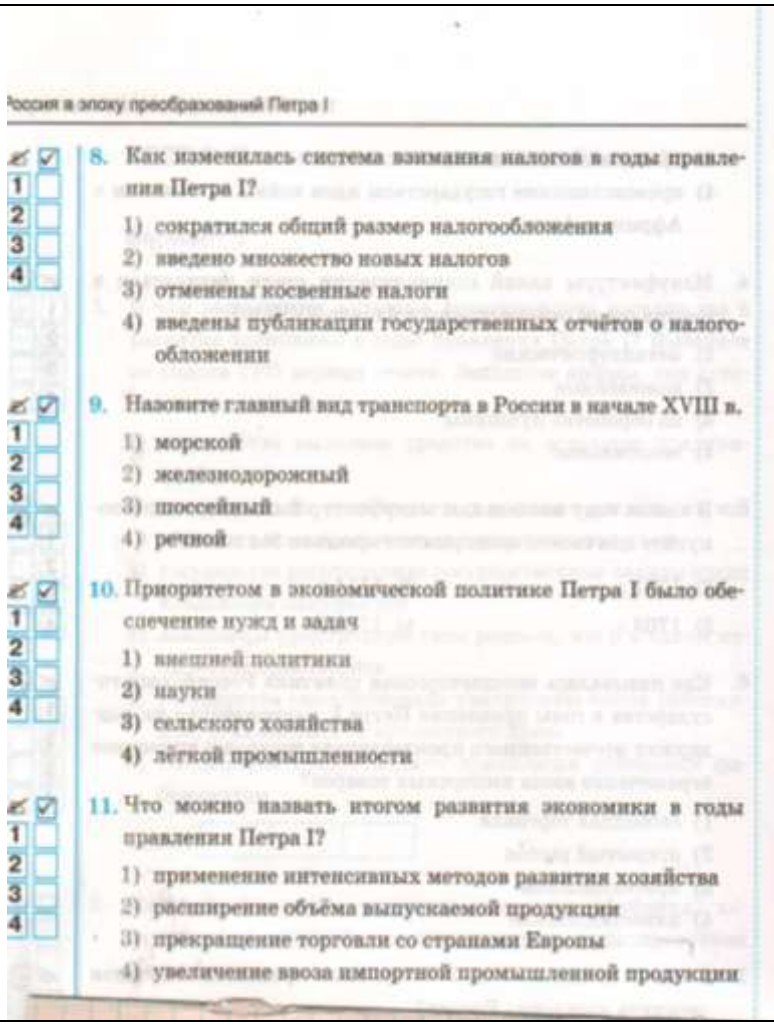
1) 1701 г.
2) 1703 г.
3) 1714 г.
4) 1721 г.

6. Как называлась внешнеторговая политика Российского государства в годы правления Петра I, направленная на поддержку отечественного производителя товаров и временное ограничение ввоза импортных товаров?

1) свободная торговля
2) открытый рынок
3) протекционизм
4) инвестиционизм

7. С какой целью в 1718–1724 гг. была проведена подушная перепись населения России?

1) установления размера нового налога и введения нового принципа налогообложения
2) распределения государственных богатств максимально справедливым образом
3) для возможной отправки мужчин в армию
4) установления количества народов и национальностей, населяющих Российскую империю

| | |
|---|---|
| |  <br>Россия в эпоху преобразований Петра I<br>8. Как изменилась система взимания налогов в годы правления Петра I?<br>1) сократился общий размер налогообложения<br>2) введено множество новых налогов<br>3) отменены косвенные налоги<br>4) введены публикации государственных отчётов о налогообложении<br>9. Назовите главный вид транспорта в России в начале XVIII в.<br>1) морской<br>2) железнодорожный<br>3) шоссейный<br>4) речной<br>10. Приоритетом в экономической политике Петра I было обеспечение нужд и задач<br>1) внешней политики<br>2) науки<br>3) сельского хозяйства<br>4) лёгкой промышленности<br>11. Что можно назвать итогом развития экономики в годы правления Петра I?<br>1) применение интенсивных методов развития хозяйства<br>2) расширение объёма выпускаемой продукции<br>3) прекращение торговли со странами Европы<br>4) увеличение ввоза импортной промышленной продукции |
| Технология | **Мальчики:** Параграф 49. ответы на вопросы в конце параграфа.<br><br>**Девочки:** Внимательно прочитайте материал!<br>**Консервирование** — (лат. conservare хранить, сохранять) способ консервации пищевых продуктов (изготовления консервов), заключается в технической обработке продуктов питания для угнетения жизнедеятельности портящих продукты *микроорганизмов*. А также некоторые другие способы повышения срока хранения пищевых продуктов.<br>В широком смысле под консервированием подразумевается любой процесс, значительно удлиняющий сохранность продуктов в пригодном для употребления в пищу виде.<br>МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПИЩИ<br>○ **Применение консервантов**<br>○ **Методы, связанные с уменьшением содержания воды**<br>○ **Герметизация**<br>○ **Температурная обработка и криоконсервирование**<br>○ **Биологическая консервация**<br><br>ПРИМЕНЕНИЕ КОНСЕРВАНТОВ<br>○ **Соление**<br>Поваренная соль издавна применяется для сохранения мясных и рыбных Продуктов. В процессе осмоса, соль "вытягивает из продукта «влагу, сам продукт пропитывается раствором соли и благодаря снижению активности |

| | |
|---|---|
| | воды становится непригоден для развития большинства бактерий.<br>○ **Квашение** является комбинацией биологической консервации кислотами и засолки. Молочнокислые бактерии утилизируют сахара (углеводы) и выделяют органические кислоты, препятствующие развитию плесеней.<br>○ **Маринование** производят органическими кислотами, губительными для бактерий, но пригодными для потребления человеком (используют лимонную, уксусную, молочную и др.)<br>○ **Кандирование**<br>При высокой концентрации сахара в результате осмоса бактерии не могут развиваться в продукте. Однако если кислотность продукта невелика – возможно развитие плесневых грибов. Засахаривание происходит когда пропитанные сахарным раствором (сироп) продукты высушивают, пропитавший продукт раствор сахара кристаллизуется. Таким образом делают цукаты из фруктов.<br>○ **Добавка консервантов,** разрешённых в пищевой промышленности, обеспечивает улучшение сохранности продуктов самого разного типа (напитки, консервы, пресервы).<br><br>МЕТОДЫ, СВЯЗАННЫЕ С УМЕНЬШЕНИЕМ СОДЕРЖАНИЯ ВОДЫ<br>○ **Сушка**<br>из продукта удаляется влага, что лишает микроорганизмы среды обитания для развития. Сушка может производиться как на открытом воздухе, на ветру для предотвращения загнивания, так и с помощью вакуума. Широко распространено засоленое и засушенное мясо.<br>○ **Желирование**<br>В этом методе также используется эффект снижения активности воды в пищевом продукте. Для желирования используется желатин, альгинаты, пектин и крахмал. Желированная масса продукта является непроницаемой для большинства бактерий и плесени. Наиболее известные продукты длительного хранения из этой категории — *мармелад* и пат.<br>○ **Копчение**<br>сочетает в себе частичное обезвоживание (иногда — совсем незначительное) и химическую консервацию. В процессе копчения продукт сушится и пропитывается дымом, ароматические углеводороды консервируют его и придают особый аромат.<br>○ **Вяление**<br>также сочетает обезвоживание продукта и, одновременно, его некоторую химическую консервацию поваренной солью.<br>○ **Варенье, повидло, джем и пастила. Сиропы**<br>Для получения фруктовых консервов широко используют варку в сахарном сиропе, или просто упарку сладких соков без добавления сахара.<br>ГЕРМЕТИЗАЦИЯ<br>**Герметизация и вакуумная упаковка**<br>Герметизация производится для предотвращения попадания в обработанный продукт микроорганизмов из воздуха.Вакуумная упаковка оставляет аэробные бактерии без кислорода и они погибают.<br>Вызывающая ботулизм бактерия не выделяет газы или различимые на вкус и запах вещества, и поэтому её развитие в консервах опасно для жизни.<br>**Атмосферная консервация и замена газовой атмосферы**<br>Содержащая кислород атмосфера в упаковке Заменяется инертной, таким образом сохраняют<br>продукт (например,салат), без нарушения его формы. Заменяя кислород азотом, убивают<br>содержащихся в продуктах насекомых.<br>БИОЛОГИЧЕСКАЯ КОНСЕРВАЦИЯ |

| | |
|---|---|
| | Такие традиционные способы сохранения продуктов, как их специальная ферментация — сбраживание<br>скоропортящихся веществ, с сопутствующим образованием консервантов — кислот и других<br>микробных метаболитов — используются с незапамятных времён.<br><br>К ним относятся уже упоминавшееся квашение, брожение (в производстве вина и уксуса) и другие.<br>Примером биологической консервации может служить сыр. Бактерии, его сформировавшие, препятствуют развитию в нём других микроорганизмов<br>ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ<br>Для консервирования в домашних условиях необходимы соответствующие инвентарь и тара:<br>стеклянные банки различной емкости, кухонная посуда, крышки, кастрюли, тазы, ножи,терки, овощерезки, измельчители, щипцы, закаточная машина.<br>МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА<br>○ СОРТИРОВКА<br>○ ТЩАТЕЛЬНАЯ МОЙКА<br>○ ВЗВЕШИВАНИЕ<br>○ ОЧИСТКА И ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ<br>○ БЛАНШИРОВАНИЕ –<br>кратковременная обработка сырья<br>кипящей водой или паром<br><br>● ПОДГОТОВКА ТАРЫ. Перед<br>заполнением стеклянную тару<br>стерилизуют 20-25 мин. Крышки<br>стерилизуют 10-15 мин.<br><br>КОНСЕРВИРОВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ САХАРА<br>○ КОМПОТ – продукт, полученный из цельных или нарезанных плодов, залитых сахарным сиропом и пастеризованных при высокой температуре.<br>○ ВАРЕНЬЕ – продукт, полученный из цельных или разрезанных плодов, сваренных в сахарном сиропе или с добавлением сахара. Возможна многократная варка. Некоторые виды ягод предварительно пересыпают сахаром и выдерживают 8-10 часов.<br>○ ДЖЕМ – желеобразная масса, содержащая проваренные в сиропе ягоды, плоды или их кусочки. В отличие от варенья сироп в джеме не отделен от плодов, а плоды мягкие.<br>○ КОНФИТЮР – разновидность джема –<br>желе, в котором равномерно<br>распределены плоды или их кусочки.<br>Более плотный, чем джем. |
| Немецкий язык | Учитель: Антропова О.В.: стр.13 письменно перевести тексты и соотнести их с буквами.<br>Почта: wagner_olga_was@mail.ru |
| Химия | Написать строение атомов элементов с порядковыми номерами: 27, 42, 85, 61, 103<br>Прочитать теорию и рассчитать молекулярную массу соединений: $Ba(NO_3)_2$, KOH, $NaMnO_4$<br>Почта: bushina_6161@mail.ru |