**Задания с 08.06 по 13.06**

**Группа 9/10**

**Русский язык**

Внимание! Это последнее задание по русскому языку в этом семестре, контрольная работа!

Предыдущие задания сдали не все! На закрытие всех долгов даю срок до 13 июня! Иначе, на хорошие оценки не рассчитывайте, а у некоторых вообще выходит неаттестация!

**Контрольная работа по русскому языку за 2 семестр.**

**(выполняете в рабочей тетради)**

**1.** **Определите основные функции русского языка**

а) повествование, рассуждение, описание;

б) устная и письменная речь;

в) коммуникативная, номинативная, эстетическая.

**2. Определите виды речевой деятельности**

а) говорение, слушание, письмо, чтение;

б) научная, публицистическая, разговрная;

в) орфография, пунктуация.

**3. Определите цель научного стиля:**

а) точная передача деловой информации;

б) убеждение в чем-либо читателя слушателя;

в) точная передача научной информации.

**4. К какому стилю речи принадлежат слова: «лебёдушка», «хата»**

а) художественный;

б) разговорный:

в) публицистический.

**5. Стиль периодической печати, выступлений на собраниях, по радио и телевидению называется:**

а) разговорный;

б) научный;

в) публицистический.

**6. Основными признаками текста являются:**

а) рассказ и роман:

б) связность и цельность;

в) глава и часть.

**7. Определите правильную транскрипцию слова семья:**

а) [с’иэм’jа];

б) [сиэм’jа];

в) [с’иэмjа].

**8. Выпишите строку, где во всех словах верно поставлено ударение**

а) договОры, слИвовый, звонИт;

б) апОстроф, форзАц, тортЫ;

в)жалюзИ, шарфЫ, цепОчка.

**9. Выпишите строку, где на месте всех пропусков должна стоять буква е**

а) д…магог, д…фект, д…мократия;

 б) арх…старый, пр…зидент, инт…рклуб;

в) дез...нформация, антиц…клон, ап…лляция.

**10. Объясните лексическое значение слова «пейзаж»**

а) церковь или храм;

б) композиция художественного произведения;

в) картина окружающей природы.

**11. По происхождению слова бывают:**

а) однозначные многозначные;

б) исконно русские и заимствованные;

в) устаревшие и общеупотребительные.

**12. Найдите метафору**

а) В багрец и золото, одетые леса (А.С. Пушкин);

б) На кобылку недруг сел (А.С. Пушкин);

в) Ты любишь горестно и трудно (А.С. Пушкин).

**13. Подберите синоним к фразеологизму «прочистить мозги»**

а) как с гуся вода;

б) мокрая курица;

в) разделать под орех.

**14.** **Заполните пропуск: *Почему Артурская эскадра в последний момент не пошла  …..  и не дала генерального сражения*? (А. С. Новиков-Прибой)**а) в абанк;

б) ва-банк;

в) в обанк
**15.** **О внимательном, любезном человеке, всегда готовом оказать услугу могут сказать, что он.**
а) осмотрительный;

б) обязательный;

в) предупредительный.

**16. Пунцовые листья - это ... .**

а) красные;

б) фиолетовые;

в) бурые.

**17. Подберите синонимы к слову красивый (три примера).**

**18. Подберите антоним к слову молодой.**

**19. Найдите слово, образованное приставочным способом:** приколоть; зелёный.

**20. Вставьте пропущенные буквы:**

пр..к…снуться, заг…релся, под…скать, пр…бить,   пр…увеличить.

**21. Раскройте скобки:**(не)поседа, (не)правда, (не)акула, а кит.

**Литература**

**Тема:** Жизненный и творческий путь Н.А. Некрасова (биография). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Составить конспект.

**Тема:** Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: многообразие крестьянских типов; проблема счастья. Составить краткий конспект; чтение поэмы «Кому на Руси жить хорошо».

**Тема:** Сатирические портреты в поэме «Кому на Руси жить хорошо». Выбрать один портрет, кратко описать.

Итоговое сочинение за 2 семестр: Сочинение по поэме Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо».

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Тема «Приготовление полуфабрикатов из мяса из рубленной котлетной массы: зразы мясные рубленные».**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура зраз мясных рубленных.

3. Технология приготовления (алгоритм приготовления).

4. Требования к качеству.

5. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

**Заполнить дневник учебной практики.**

**Предоставить фотоотчет приготовленного полуфабриката (в контакте) не позднее 13.06.**

**470. Зразы рубленые**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | I и II | III |
|   | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 103 | 76 | 52 | 38 |
| Или свинина (котлетное мясо) | 89 | 76 | 45 | 38 |
| Или телятина (котлетное мясо) | 115 | 76 | 58 | 38 |
| или баранина, козлятина (котлет­ное мясо) | 106 | 76 | 53 | 38 |
| Хлеб пшеничный | 16 | 16 | 8 | 8 |
| Молоко или вода | 23 | 23 | 11 | 11 |
| Котлетная масса | — | 113 | — | 56 |
| Фарш: |   |   |   |   |
| Лук репчатый | 62 | 52 | 31 | 26 |
| Жир животный топленый пищевой | 7 | 7 | 4 | 4 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 26 | — | 13 |
| Яйца  | 1/4 шт. | 10 | 1/8 шт. | 5 |
| Петрушка (зелень) | 5 | 4 | 3 | 2 |
| **Масса фарша** | — | 40 | — | 20 |
| Сухари | 12 | 12 | 6 | 6 |
| **Масса полуфабриката** | — | 165 | — | 82 |
| Жир животный топленый пищевой | 6 | 6 | 4 | 4 |
| **Масса жареных зраз** | — | 140 | — | 70 |
| Гарнир №№ [282](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/054.htm#N282_%D0%9A%D0%B0%D1%88%D0%B0_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%87%D0%B0%D1%82%D0%B0%D1%8F), [523](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/054.htm#N523_%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B9), [525](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/054.htm#N525_%D0%9F%D1%8E%D1%80%D0%B5_%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5), [530](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/054.htm#N530_%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81_%D0%B6%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BC) | — | 100 | — | 150 |
| Соус №№ [558](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/054.htm#N558_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B9), [559](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/054.htm#N559_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9), [561](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/054.htm#N561_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%87%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%B9) | — | 50 | — | 50 |
| Выход | — | 290 | — | 270 |

Котлетную массу формуют в виде лепешки толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца). После этого края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придаваяим овально-приплюснутую форму, и жарят. Отпускают с гарниром и соусом по 1—2 шт. на порцию по

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.