Группа ТПОП-273

**ЕН.03 Экологические основы природопользования**

Преподаватель: Сытова Т.В.

*Учебник В.М. Константинов, Ю. Б. Челидзе «Экологические основы природопользования» есть в интернете. Страницы заданий могут не совпадать, корректировать в зависимости от года издания. При отправке заданий, на страницах конспекта проставлять нумерацию.*

*1. Самостоятельно изучить и сделать краткий конспект следующих вопросов в тетради по учебнику В.М. Константинов, Ю. Б. Челидзе «Экологические основы природопользования» стр. 62- 75, и используя интернет ресурсы.*

Тема: Рациональное использование и охрана водных ресурсов.

1. Роль воды в природе и хозяйственной деятельности людей. Стр.62-63

2. Истощение и загрязнения водных ресурсов. Основные загрязняющие вещества.

Стр. 63-68

3. Определение степени загрязнения воды. Стр. 68-69

4. Рациональное использование водных ресурсов. Очистные сооружения. Стр. 71-74

5. Правовая охрана водных ресурсов. Стр. 74-75

**ЕН.03 Химия**

Преподаватель: Сытова Т.В

*1.Самостоятельно изучить и сделать краткий конспект следующих вопросов в тетради по учебнику С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова «Физическая и коллоидная химия» стр.56-64.*

Тема: Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

1.Сущность тепловых процессов в общественном питании. Стр. 56- 64

*2.Самостоятельно изучить и сделать краткий конспект следующих вопросов в тетради по учебнику С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова «Физическая и коллоидная химия» стр.66-79.*

Тема: Свойство растворов.

1.Общая характеристика растворов. Процессы растворения в общественном питании. Стр. 66- 73

2. Растворимость газов в жидкостях. Стр. 73-75

3. Взаимная растворимость жидкостей. Стр. 75- 76

4. Растворимость твёрдых веществ в жидкостях. Стр. 76-79

*3.Самостоятельно изучить и сделать краткий конспект следующих вопросов в тетради по учебнику С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова «Физическая и коллоидная химия» стр.92-115.*

Тема: Химическая кинетика и катализ.

1.Влияние температуры на скорость химической реакции. Кинетика процессов выпечки и сушки пищевых продуктов в общественном питании. Стр. 92- 97

2. Энергия активации. Стр. 97-99

3. Фотохимические реакции. Стр. 99- 102

4. Цепные реакции. Стр. 102-105

5. Радиационно-химические реакции. Стр. 105-107

6. Общие сведения о катализе. Гомогенный, гетерогенный и ферментативный катализ. Стр. 108-115

**ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.**

*1.Самостоятельно изучить и сделать краткий конспект следующих вопросов в тетради по учебнику Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина «Микробиология, физиология питания и санитария» стр.107-123.*

Тема: Пищевые инфекции и отравления.

1. Кишечные инфекции и их профилактика. Стр.107-112

2. Пищевые отравления, их классификация. Стр. 112-114

3. Микробные пищевые отравления. Токсикоинфекции, их профилактика. Стр. 114-118

4. Токсикозы, их профилактика. Стр. 118-123

Работы прислать на электронную почту sytovatatiyana@gmail.com до 03.11.2021 г.