

Преподаватель Клепикова Н.И. – группа №3- экология-07.05.2020г.- 4 часа

Завершаем изучение темы В. «Сельская среда»

**1)Задание: напишите эссе на тему «Мое решение экологических проблем в сельском хозяйстве моего региона ( Архангельской области или конкретно Шенкурского района). Достаточно одной страницы текста.**

Приложение к заданию

1.Эссе- это жанр литературной прозы небольших объемов и свободной композиции. В сочинении такого типа передается индивидуальное впечатление или мнение автора, касающееся определенной темы.

2. Главное в эссе – это наличие ярко обозначенного авторского «я» в размышлениях на заданную тему, присутствие четко выраженного отношения к волнующему вопросу.

3.Как писать эссе.

А) Объем. Краткость- сестра таланта. Обычно достаточно двух- трех страниц текста.

Б) Структура. Эссе не требует оглавления, введения, глав, заключения, выводов. Главное, чтобы текст передал мысли, чувства, родившиеся у вас в процессе рассуждений.

В) Язык эссе не должен быть наукообразным. Постарайтесь добиться гармонии между словесным, образным описанием своих мыслей и теми ощущениями, которые возникали в реальности.

**2) задание: Контрольная работа №2 по теме «Среда обитания человека и экологическая безопасность».**

Используйте материал лекций по разделу 2.- см. уроки за 27.04., 28.04.,29.04.,30.04, 06.05.

**Вариант № 2**

**Задание №1- допишите предложение**

1. Окружающая человека среда, слабо измененная человеком и способная к самовосстановлению, называется ... средой.

2.Преимущества жизни в сельской местности ...

3. Под качеством атмосферного воздуха понимают....

4. Физические показатели питьевой воды...

5. ПДУ – это ...

6.Вибрационные источники загрязнений жилых помещений:...

Их воздействие на человека....

7.Метод переработки пищевых ТБО за счет их аэробного окисления называется...

**Задание №2:** проведите первичную экологическую экспертизу упакованных продуктов питания на наличие консервантов и пищевых добавок ( выбираете самостоятельно продукт питания – укажите название)

Консерванты и пищевые добавки (эмульгаторы, красители, смачиватели и др.) в соответствии с международным шифром обозначаются буквой «Е» с тремя цифрами. Многие из добавок не безопасны для здоровья [приложение 1)

**Добавки в нашей пище.**

**Е 100 – 182** – красители – усиливают и восстанавливают цвет продукта

**Е 200 – 299** – консерванты – повышают срок хранения продуктов, защищают от микроорганизмов, грибков и т.д.

**Е 300- 399** – антиокислители – защищают от окисления

**Е 400- 499** – стабилизаторы сохраняют заданную консистенцию.  
Загустители – повышают вязкость.

**Е 500- 599** – Эмульгаторы – создают однородную смесь несмешиваемых фаз, например воды и масла

**Е 600 – 699** – усилители вкуса и аромата.

**Е 900 – 999** – пеногасители – предупреждают или снижают образование пены.

**Е 1000** – глазирователи, подсластители, разрыхлители, регуляторы кислотности и другие добавки.

**Ответы присылать на э. адрес [nadej.klepickowa@yandex.ru](mailto:nadej.klepickowa@yandex.ru) или WK**

