**№1 Гр. 13 НСГО 23.04.2020 г.**

**Порядок выполнения**

1.Задания к каждому уроку состоят из двух частей:

I теоретическая часть и II практическая часть.

2. Внимательно изучите I теоретическую часть. В ходе изучения, придерживаясь плана, составляйте подробный конспект в рабочей тетради, обязательно указав **дату занятия и тему. Например, 15.04.20 Тема: Карбонильные соединения.**

3. Выполните II практическую часть (составление формул, решение задач и уравнений, т.д.).

4. Ввиду большого объёма теоретической части, присылать фотографии не нужно. Данная работа **должна будет** **представлена** и **будет проверяться** после выхода с карантина.

5. Выполнение II практической части необходимо прислать для проверки. Для этого:

а) Сфотографируйте каждое выполненное упражнение отдельно. Следите за качеством фото. Они должны быть **чёткими, чтоб их можно было прочитать!**

б) Фотографии **пронумеруйте** в соответствии с номером упражнения (1, 2, 3 и т.д.). На первой фотографии **обязательно! укажите дату и тему урока**.

Например, **15.04.20 Тема: Карбонильные соединения, упр. №1.**

6. При отправке работы **обязательно!** укажите дату, фамилию и имя, группу.

Например, **15.04., Иванов И., 15 моци.**

7. **Работу выполняйте и отправляйте в день занятия по расписанию.**

**Источники:**

**1.** [**https://himija-online.ru**](https://himija-online.ru)

**2.** Габриелян, О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учебник для общеобразовательных учреждений / О.С.Габриелян. -5-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2013. – 191стр.: ил.

**Тема: «Азотсодержащие соединения».**

1. **Теоретическая часть. Тема: «Аминокислоты». «Белки».**

**План изложения темы:**

1. Особенности строения.
2. Структуры белковых молекул.
3. Классификация.
4. Химические свойства белков, используемые в технологии получения белковых продуктов (гидратация, денатурация, пенообразование, гидролиз). Горение белков. Цветные (качественные) реакции. **Посмотрите видеоопыты, используя источник №2.**
5. Биологические функции белков.
6. **Практическая часть. Выполните в тетради упражнения.**
7. Опишите применение на основе свойств в кулинарии и кондитерском производстве. Объясните химические процессы, происходящие с белками в процессе приготовления пищи и кондитерских изделий.
8. Напишите уравнения реакций, с помощью которых можно осуществить следующие превращения: этан → этиловый спирт → уксусный альдегид → уксусная кислота → хлоруксусная кислота → аминоуксусная кислота → полипептид.
9. **Творческое задание.** Создание презентации по теме: «Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения».

I и II части **обязательны!** для выполнения (письменно в рабочей тетради).

**Соблюдайте порядок выполнения!**