**Chemia klasa VIII a, b**

***Temat: Skrobia i celuloza – polisacharydy.***

**Termin realizacji**: 09.06.2020r.

**Cele lekcji**:

* Poznanie występowania, właściwości i zastosowań skrobi i celulozy

**Na tej lekcji nauczysz się:**

* Definiować pojęcia: skrobia, celuloza, dekstryny
* Wzorów sumarycznych skrobi i celulozy
* Zapisywać wzór ogólny polisacharydów
* Gdzie występuje skrobia i celuloza w przyrodzie
* Opisywać różnice we właściwościach skrobi i celulozy
* Rysować schemat i zapisywać obserwacje z doświadczeń: ,,Badanie właściwości skrobi” oraz ,,Wykrywanie obecności skrobi”
* Opisywać właściwości i zastosowania skrobi oraz celulozy
1. Zapisz temat do zeszytu.
2. Obejrzy film o sacharydach wchodząc w link:

<https://www.youtube.com/watch?v=US45pPbw0jw>

 - Oglądaj pkt. 4 ,,Sacharydy – podział, budowa, właściwości” od minuty 41:53 do 43:02.

1. Na podstawie filmu i podręcznika str. 212 – 217 zapisz notatkę, w której uwzględnisz:
2. Wzór ogólny polisacharydów
3. Schemat powstawania skrobi
4. Właściwości skrobi na podstawie doświadczenia 45 str. 213. (Obejrzyj doświadczenie na docwiczenia.pl Kod: C8KJ18 Narysuj schemat doświadczenia, podaj obserwacje i wnioski)
5. Wykrywanie obecności skrobi na podstawie doświadczenia 46 str. 213. (Obejrzyj doświadczenie na docwiczenia.pl Kod: C8PMG3 Narysuj schemat doświadczenia, podaj obserwacje i wnioski)
6. Wyjaśnij pojęcie: reakcja charakterystyczna
7. Właściwości celulozy
8. Znaczenie skrobi i celulozy dla organizmów
9. Zastosowanie skrobi i celulozy

Jeśli będziecie mieli kłopoty z opanowaniem materiału, wykonaniem ćwiczeń skontaktujcie się ze mną mailowo lub na Messengerze.

 Mój adres e - mail to:

 n.zdalna.es@gmail.com

Życzę owocnej pracy.

Pozdrawiam Ewa Spasińska.

**Chemia klasa VIII a**

***Temat: Powtórzenie wiadomości z działu ,,Substancje o znaczeniu biologicznym”.***

**Klasa VIII a**

**Termin realizacji**: 10.06.2020r.

**Cele lekcji**:

* Utrwalenie wiadomości o tłuszczach, białkach i sacharydach

**Na tej lekcji utrwalisz wiadomości:**

* Definicje pojęć: tłuszcze, białka, sacharydy, polisacharydy, disacharydy, skrobia, celuloza, dekstryny, glukoza, sacharoza
* Wzory sumaryczne: skrobi, celulozy, glukozy, sacharozy, fruktozy
* Budowę, rodzaje, właściwości i zastosowanie tłuszczów
* Budowę, rodzaje, właściwości i zastosowanie białek
* Różnice między denaturacją, a koagulacją białek
* Budowę, rodzaje, właściwości i zastosowanie sacharydów
* Wzór ogólny polisacharydów
* Występowanie sacharydów w przyrodzie
1. Zapisz temat do zeszytu.
2. Przeczytaj z podręcznika str. 218-219 podsumowanie o substancjach o znaczeniu biologicznym.
3. Wykonaj w zeszycie test z podręcznika str. 220 ,,Sprawdź, czy wiesz… Sprawdź, czy umiesz…”

Porównaj swoje odpowiedzi z odpowiedziami do testu znajdującymi się na końcu podręcznika, dokonaj samooceny.

Jeśli będziecie mieli kłopoty z opanowaniem materiału, wykonaniem ćwiczeń skontaktujcie się ze mną mailowo lub na Messengerze.

 Mój adres e - mail to:

 n.zdalna.es@gmail.com

Życzę owocnej pracy.

Pozdrawiam Ewa Spasińska.