Практическая работа.

Инструкция №1 для всей группы.

1. Распределитесь на микро-группы №1 и №2

Инструкция №2 для всей группы.

1. Поделитесь своими наблюдениями друг с другом.

***Работа с микроскопом***

1. Изучите состав продукта на упаковке ( есть ли в данном продукте питательные вещества, необходимые организму человека)
2. Рассмотрите дату изготовления и срок хранения.
3. Заполните таблицу ( поставь в нужном столбе +), сделайте вывод ( подчеркни нужное слово).

Результаты эксперимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Творог** | **Да**  | **Нет**  |
| Крахмал  |  |  |
| Сода \ мел  |  |  |
| Питательные вещества (белок, жиры, углеводы) |  |  |
| Срок годности **(соответствует\не соответствует**  |  |  |
| Срок хранения не более 3 дней  |  |  |
| Натуральный  |  |  |

Вывод: Результаты опыта нас ***порадовали \ огорчили****, так как творог* ***не содержит \ содержит*** *примесей.*

*Срок годности* ***соответствует \ не соответствует****.*

*Срок хранения* ***превышает \ не превышает 3 дней****.*

*Творог* ***можно \ нельзя*** *считать натуральным.*

*Производитель* ***позаботился \ не позаботился*** *о качестве продукта.*

**Задание для микро-группы №2 ( работа с микроскопом)**

***Проверь творог на наличия в нем соды и мела.***

Инструкция.

1. Насыпьте творожную массу в посуду прямоугольной формы.
2. Добавьте сок лимона, перемешайте.
3. Проведите наблюдение под микроскопом.
4. Выделите маркером процесс, который вы наблюдали.

***Творог остался в первоначальном состоянии***

***Образовалась пена***

Если творог натуральный, то оно останется в первоначальном состоянии, а если появится пена, это будет свидетельствовать о наличии мела или соды.

1. Сделай вывод, подчеркни нужные слова.

**Вывод**: Результаты опыта нас ***порадовали \ огорчили****,*

так как при добавление в творог сока лимона, творог ***не изменился \ образовалась пена***.

Значит творог ***натуральный \ ненатуральный.***

1. **Вернитесь обратно в группу и выполните все вместе задание по инструкции №2.**

**Задание для микро-группы №1**

***Проверь творог на наличия в нем крахмала.***

Инструкция.

1. Насыпь творожную массу в посуду прямоугольной формы.
2. Добавьте несколько капель йода.
3. Проведите наблюдение.
4. Выделите маркером процесс, который вы наблюдали.

***Творог не изменил своей окраски на синий цвет или синеватый оттенок.***

***Творог приобрел синеватый оттенок.***

1. Сделай вывод, подчеркни нужные слова.

Вывод: Результаты опыта нас ***порадовали \ огорчили*** .

Творог  ***не изменил \ изменил*** своей окраски на синий цвет.

Значит творог  ***не содержит \ содержит*** крахмал.

1. **Вернитесь обратно в группу и выполните все вместе задание по инструкции №2.**