Практическая работа.

Инструкция

1. Распределитесь на микро-группы №1,№2, №3
2. Выберите задание для каждой микро-группы

Задание №1 – для микро-группы №1

Задание №2 –для микро-группы №2

Инструкция №2 ( заполнить таблицу) – для микро-группы №3.

Практическая работа.

Инструкция

1. Распределитесь на микро-группы №1,№2, №3
2. Выберите задание для каждой микро-группы

Задание №1 – для микро-группы №1

Задание №2 –для микро-группы №2

Инструкция №2 ( заполнить таблицу) – для микро-группы №3.

Практическая работа.

Инструкция

1. Распределитесь на микро-группы №1,№2, №3
2. Выберите задание для каждой микро-группы

Задание №1 – для микро-группы №1

Задание №2 –для микро-группы №2

Инструкция №2 ( заполнить таблицу) – для микро-группы №3.

Практическая работа.

Инструкция

1. Распределитесь на микро-группы №1,№2
2. Выберите задание для каждой микро-группы

Задание №1 – для микро-группы №1

Инструкция №2 ( заполнить таблицу) – для микро-группы №2.

Инструкция №2 для всей группы.

1. Поделитесь своими наблюдениями друг с другом.

***Работа с микроскопом***

1. Изучите состав продукта( 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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Молоко** | **Да** | **Нет** |
| Крахмал |  |  |
| Сода \ мел |  |  |
| Питательные вещества (белок, жиры, углеводы) |  |  |
| Срок годности **(соответствует\не соответствует** |  |  |
| Срок хранения не более 10 дней |  |  |
| Натуральное |  |  |

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

*так как молоко* ***не содержит \ содержит*** *примесей.*

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

*Срок хранения* ***превышает \ не превышает 10 дней****.*

*Молоко* ***можно \ нельзя*** *считать натуральным.*

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

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

***Проведите эксперимент с молоком на наличие соды и мела.***

Инструкция.

1. Налейте 10 мл молока в посуду цилиндрической формы.
2. Добавьте 2 чайные ложки лимонной кислоты, перемешайте.
3. Проведите наблюдение под микроскопом.
4. Выделите маркером процесс, который вы наблюдали.

***Свернулось \створожилось***

***Образовалась пена***

Если молоко натуральное, то оно мгновенно скиснет (створожится), а если появится пена, это будет свидетельствовать о наличии мела или соды в молоке.

1. **Сделай вывод, подчеркни нужные слова.**

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

В молоке ***нет \ есть*** примеси соды и мела, так как при добавление лимонной кислоты,

молоко ***свернулось (створожилось) \ образовалась пена***. Значит молоко ***натуральное \ ненатуральное***

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

**Задание для микро-группы №1**

***Проведите эксперимент с молоком на наличие крахмала.***

Инструкция.

1. Налейте 20 мл молока в посуду цилиндрической формы.
2. Добавьте несколько капель йода.
3. Проведите наблюдение.
4. Выделите маркером процесс, который вы наблюдали.

***Молоко не изменило своей окраски на синий цвет или синеватый оттенок. В жидкости видны желтоватые круги ( йод).***

***Молоко приобрела синеватый оттенок.***

1. **Сделай вывод, подчеркни нужные слова.**

Вывод: Результаты опыта нас ***порадовали \ огорчили*** . ***Молоко не изменило \ изменило*** своей окраски на синий цвет. Значит молоко ***не содержит \ содержит*** крахмал.

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