

Разнообразие веществ

Презентация к уроку окружающего мира в 3 классе



С использованием современных педагогических технологий:

- технология проблемного обучения;
- игровые технологии.



*Подготовила: Пыркина Юлия Васильевна
учитель начальных классов*

ГБОУ школа № 518

- На свете очень много различных веществ. Одни из них существуют в природе, а другие созданы искусственно (например, пластмассы).
- С некоторыми из них мы встречаемся каждый день.
- Вещества изучает наука – **химия**.

Давайте отправимся на **кухню**



**Меня не едят –
И без меня мало едят.**

СОЛЬ



**Я бел, как снег,
В чести у всех,
В рот попал –
Там и пропал.**



сахар

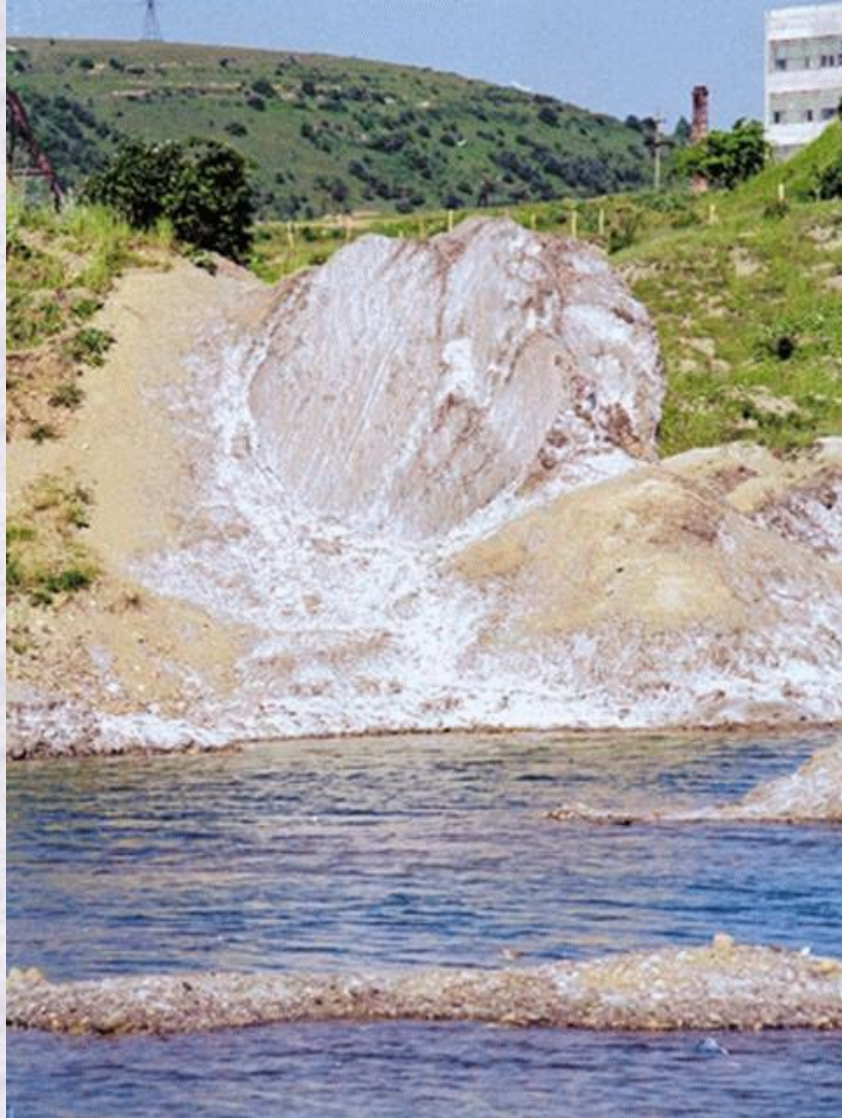
OBZHORA.NET

Поваренная соль

Поваренная соль – это одна из минеральных солей, встречающихся в природе.

Самое важное для человека свойство соли – то, что она солёная на вкус. Поэтому её используют для подсаливания пищи. В природе поваренная соль встречается не только под землёй. Она содержится в морской воде, в почве, в телах живых организмов.

Соль в природе



Морская соль



Сахар

С этим веществом вы знакомы всю свою жизнь. Главное его свойство – сладкий вкус.



В Индии чуть ли не каждая семья издавна сажает на своём участке земли сладкий тростник. И на Кубе, в Китае и в других жарких странах сажают сладкий тростник. Когда приходит время собирать урожай, его срезают длинным ножом и кладут в котёл. Выварят на огне – получаются белые сладкие кристаллики. Индийцы называют их «саркар», а мы - похожим словом «сахар».

Правда, у нас сахар варят не из сахарного тростника, который в наших краях не растёт, а из сахарной свёклы. Это не красная, а белая и очень сладкая свёкла.

Сахарный тростник



Тростниковый сахар



Сахарная свёкла



Глюкоза

Ещё есть в природе сладкое вещество:

ГЛЮКОЗА. Это разновидность сахара. В природе содержится в различных частях растений. Особенно богаты глюкозой плоды винограда и виноградный сок.



Проверь себя

- Назовите главные свойства поваренной соли и сахара. Где эти вещества встречаются в природе?
- Что представляет собой крахмал? Как обнаружить его в продуктах питания?
- Какие кислоты встречаются в природе?
- Какое общее свойство этих веществ?
- Почему с кислотами нужно обращаться осторожно? Можно ли пробовать на вкус любую кислоту?
- Что такое кислотные дожди? В чём их опасность?