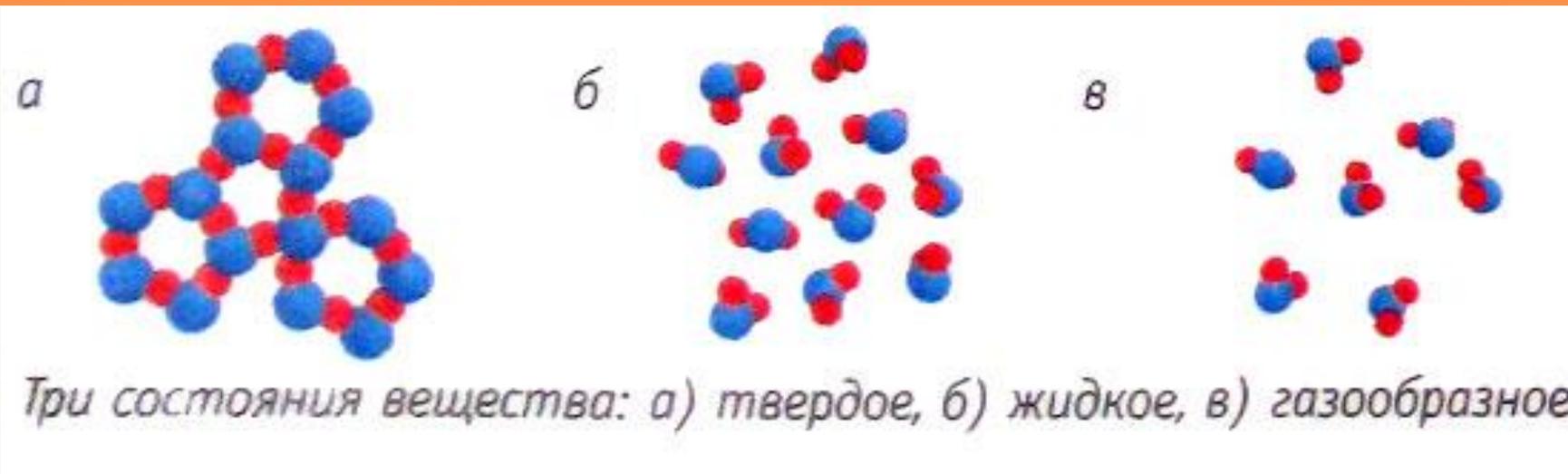


«Разнообразие веществ».



ПОДГОТОВИЛА:
УЧИТЕЛЬ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ
КРЕЧЕТОВА ЮЛИЯ
СТАНИСЛАВОВНА

МБОУ «ШКОЛА №38» (ФИЛИАЛ)

Г.РЯЗАНЬ

Тема урока: « Разнообразие веществ »

- ▶ Цель:
- ▶ познакомиться с веществами: соль, сахар, крахмал, кислота;
- ▶ учиться правильно пользоваться этими веществами;
- ▶ расширять кругозор.

1. Знакомство с веществами: соль, сахар, крахмал, кислота.

- ▶ Вещества изучает особая наука –



- ▶ На свете очень много веществ.
- ▶ Сейчас известно несколько миллионов. С некоторыми из них мы встречаемся каждый день.
- ▶ Давайте отправимся на кухню!





Меня не едят –
И без меня
мало едят.



- ▶ На столе солонка, а в ней - поваренная соль.
- ▶ Самое важное для человека свойство поваренной соли – то, что она солёная на вкус. Поэтому её используют для подсаливания пищи.
- ▶ Для человека соль жизненно необходима. Если её долго не хватает организму, человек может погибнуть.

Поваренная соль – это одна из минеральных солей, встречающихся в природе.
Некоторые соли люди добывают и используют как удобрения для растений.



Бел, как снег,
В чести у всех,
В рот попал –
Там и пропал.





- ▶ По внешнему виду его можно спутать с солью. Зато его не спутаешь по вкусу. Сладкий вкус – главное свойство сахара.
- ▶ Когда-то сахар был очень дорогой диковинкой. Его делали из сахарного тростника, который рос в странах с тёплым и влажным климатом.
- ▶ Во многих странах вместо него употребляли мёд, сладкий сок клёна, берёзы, липы.
- ▶ В 16 веке в России и Германии сахар стали получать из сахарной свёклы. Сейчас почти половину всего сахара в мире получают из свёклы.

Обыкновенный сахар не единственное сладкое
вещество в природе.

Фруктовый сахар



Молочный сахар



Виноградный сахар
(глюкоза)



А это что за вещество,
которое очень похоже
по цвету на соль и
сахар?





- ▶ Белый порошок – это крахмал. Его обычно используют, когда варят кисель.
- ▶ Крахмал – одно из питательных веществ, необходимых человеку. Он содержится во многих продуктах растительного происхождения.
- ▶ Учёные-химики подсказали, как узнать, есть ли крахмал в том или ином продукте. Если капнуть на продукт, в котором содержится крахмал, разбавленной водой настойкой йода, то продукт приобретёт сине-фиолетовый цвет.

2. КИСЛОТЫ.



- ▶ Большая группа веществ, с некоторыми из которых мы можем встретиться на кухне – это кислоты.

Встречаются:

Лимонная кислота



Яблочная кислота



Щавелевая кислота



Когда прокисает молоко, в нём образуется молочная кислота.



Муравьиная кислота.



На кухне можно встретить одну из таких кислот –

уксусная кислота.

Это вещество используется только в разбавленном виде.

К бутылочке с этой кислотой прикасаться НЕЛЬЗЯ!



- ▶ Из-за загрязнения окружающей среды кислоты стали образовываться высоко в небе. Нередко они выпадают вместе с дождём на землю, так получаются кислотные дожди.
- ▶ Они наносят огромный ущерб природе и здоровью людей.
- ▶ Огромный урон приносят кислотные дожди лесам, паркам, садам.
- ▶ Кислота разрушает лёгкие людей, разъедает металлы, краски, разрушает конструкции мостов, башен, антенн и даже самолётов.



Итог урока.

Я узнал....
Я удивился...
Я задумался...
Я вспомнил...

