

Выполнила
учитель МАОУ СОШ № 13 с УИОП
Им. Героя Советского Союза Н.А.
Кузнецова
Кинжалова И.А.



г. Тамбов





ПРОВЕРИМ ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

1. Компонентами пищи

являются :

а) вода, соль, древесина

б) белки, жиры, углеводы

в) сахар, перец, пластмасса



2. БЕЛКИ, ЖИРЫ, УГЛЕВОДЫ

ЭТО:

А) КРАСКИ

Б) ИГРУШКИ

В) ВЕЩЕСТВА

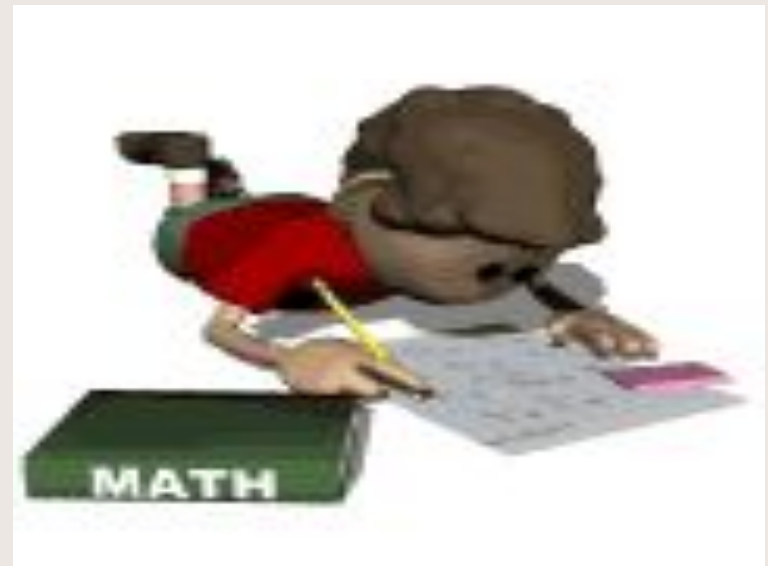


3. БЕЛОК НЕОБХОДИМ ОРГАНИЗМУ ДЛЯ:

А) ИММУНИТЕТ, РОСТ, ЖИЗНЬ КЛЕТОК

Б) БЕЗРАЗЛИЧЕН ОРГАНИЗМУ

В) ПИЩЕВАРЕНИЯ



4. ЖИРЫ НЕОБХОДИМЫ ОРГАНИЗМУ ДЛЯ:

А) ПИТАНИЯ

Б) ИММУНИТЕТА



В) РАБОТА МОЗГА, ЭНЕРГИЯ, ЗАЩИТА
ОРГАНИЗМА

5. УГЛЕВОДЫ НЕОБХОДИМЫ ОРГАНИЗМУ ДЛЯ:

А) РАБОТА МЫШЦ, ЭНЕРГИЯ ЖИЗНИ

Б) БЕЗРАЗЛИЧЕН ОРГАНИЗМУ

В) НАНОСЯТ ВРЕД



6. Жиры содержатся в...

А)



Б)



В)



7. БЕЛКИ содержатся в...

А)



Б)



В)



8. ПРОДУКТЫ УГЛЕВОДОВ

А)



Б)



В)





ВЗАИМОКОНТРОЛЬ

- **ОБМЕНЯЙТЕСЬ РАБОТАМИ**
- **ВЫПОЛНИТЕ КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ**

1. Компонентами пищи

являются :

а) вода, соль, древесина

б) белки, жиры, углеводы

в) сахар, перец, пластмасса



2. БЕЛКИ, ЖИРЫ, УГЛЕВОДЫ

ЭТО:

А) КРАСКИ

Б) ИГРУШКИ

В) ВЕЩЕСТВА

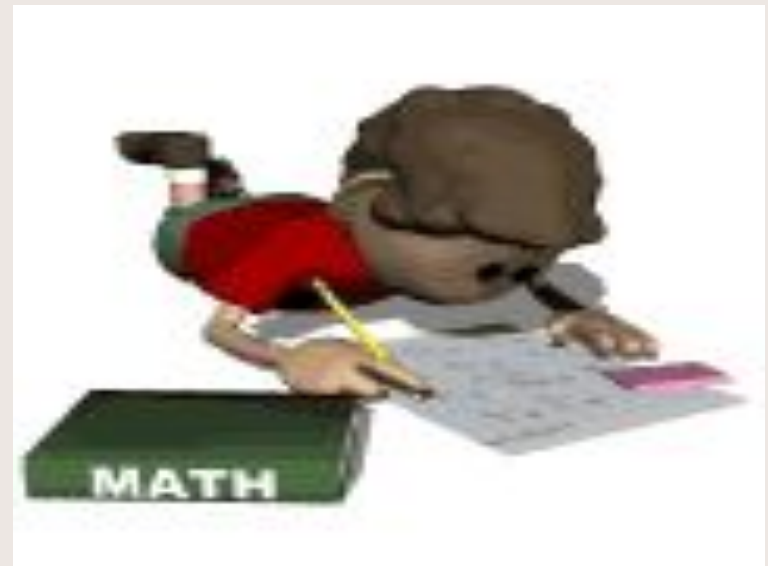


3. БЕЛОК НЕОБХОДИМ ОРГАНИЗМУ ДЛЯ:

А) ИММУНИТЕТ, РОСТ, ЖИЗНЬ КЛЕТОК

Б) БЕЗРАЗЛИЧЕН ОРГАНИЗМУ

В) ПИЩЕВАРЕНИЯ



4. ЖИРЫ НЕОБХОДИМЫ ОРГАНИЗМУ ДЛЯ:

А) ПИТАНИЯ

Б) ИММУНИТЕТА



В) РАБОТА МОЗГА, ЭНЕРГИЯ, ЗАЩИТА
ОРГАНИЗМА

5. УГЛЕВОДЫ НЕОБХОДИМЫ ОРГАНИЗМУ ДЛЯ:

А) РАБОТА МЫШЦ, ЭНЕРГИЯ ЖИЗНИ

Б) БЕЗРАЗЛИЧЕН ОРГАНИЗМУ

В) НАНОСЯТ ВРЕД



6. Жиры содержатся в...

А)



Б)



В)



7. БЕЛКИ содержатся в...

А)



Б)



В)



8. ПРОДУКТЫ УГЛЕВОДОВ

А)



Б)



В)





ПРОВЕДЕМ ВЗАИМООЦЕНКУ

7- 8 БАЛЛОВ ... ОЦЕНКА

5- 6 БАЛЛОВ ^{«5»} ... ОЦЕНКА

3- 4 БАЛЛОВ ^{«4»} ... ОЦЕНКА

1- 2 БАЛЛОВ ^{«3»} ... ОЦЕНКА



КАПИТАНЫ КОМАНД, ПОДВЕДИТЕ ИТОГИ





Белки 80 – 100г.

Жиры 80 – 100г.

Углеводы 500г.

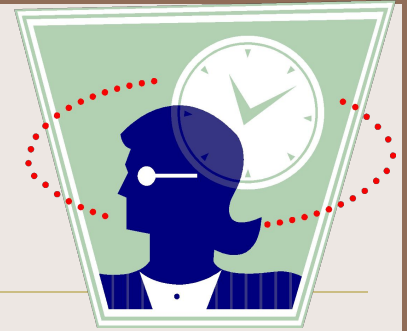
Тема урока

ВИТАМИНЫ



Программа:
ХИМИЯ ЖИЗНИ

5 класс



**Единственный путь,
ведущий к знаниям –
это деятельность**



Б. Шоу



Цели урока:

1. СОЗДАТЬ УСЛОВИЯ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ О ВИТАМИНАХ НАШЕГО ОРГАНИЗМА.

2. Продолжить развитие учебно-интеллектуальных умений , навыков самоконтроля

3. Формировать познавательный интерес к предмету

Задачи:



1. Сформировать и закрепить знания об основных типах витаминов, действии их на организм .

2. ОПРЕДЕЛИТЬ ЗНАЧЕНИЕ ВИТАМИНОВ в организме человека.

3. ВЫЯСНИТЬ В КАКИХ ПРОДУКТАХ СОДЕРЖАТСЯ И КАК ПРАВИЛЬНО УПОТРЕБЛЯЮТСЯ

4. Совершенствовать умения и навыки работы в паре, группе.



Витамины

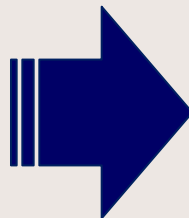
YOU'RE A SWEET ONE!



Одной из главных составных частей пищи являются витамины. Если поставить на стол сразу завтрак, обед, ужин, для одного человека, то тесно будет тарелкам и салатницам. Но если из этой пищи выделить витамины, то получится крупинка. Но если этой крупинки не будет в нашей пище, то человека ждут болезни. Ученые обнаружили разные витамины в разных продуктах. Особенно их много в овощах и фруктах.

Основные витамины - А, В, С, Д.

НАУЧНО- ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ





**КАПИТАНЫ КОМАНД,
ПОДВЕДИТЕ ИТОГИ –
ВЫСТАВИТЕ ОЦЕНКИ
В ИНДИВИДУАЛЬНОМ
ЛИСТЕ КОНТРОЛЯ- НМ**



История
открытия
ВИТАМИНОВ





Во второй половине XIX века считалось, что пищевая ценность продуктов определяется содержанием в них белков, жиров, углеводов, минеральных солей и воды.



1880 году русский ученый Николай Лунин

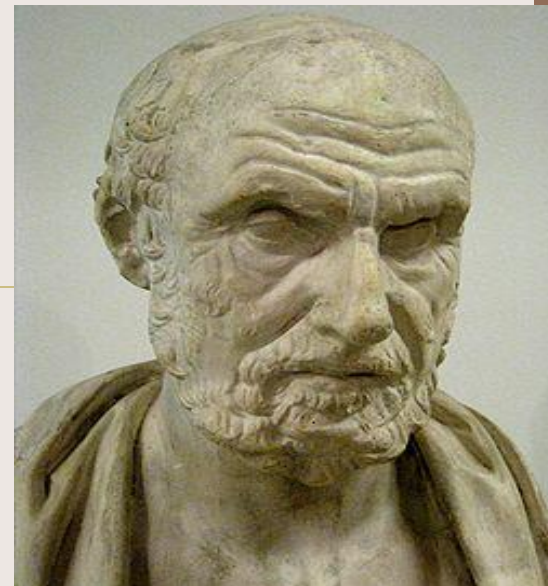
**"Из этого следует, что в молоке...
содержатся еще другие
вещества, незаменимые для
питания"**



Первым выделил витамин в кристаллическом виде польский Ученый **Казимир Функ** в 1911 году. Год спустя он же придумал и название – от латинского "**vita**" - "жизнь".



**Человек должен знать
Меру во всем – ибо мера
Есть мудрость жизни и
здоровья. Гиппократ**



**АВИТОМИНОЗ –
НЕДОСТАТОК ВИТАМИНОВ**

**ГИПЕРВИТАМИНОЗ- ИЗБЫТОК
ВИТАМИНОВ**



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

ОБНАРУЖЕНИЕ ВИТАМИНА С



ЦЕЛЬ РАБОТЫ

ДОКАЗАТЬ НАЛИЧИЕ ВИТАМИНА С

I группа – СОК «Я»

II группа – СОК «Фруктовый сад»

III группа – СОК «Любимый»

IV группа – СОК «Мой сад»

**Определить в каком соке
витамина С больше**



ВНИМАНИЕ



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

ДЕЛАЕМ ВСЕ СТРОГО ПО ИНСТРУКЦИИ

СОБЛЮДАЕМ ПРАВИЛА РАБОТЫ
С ВЕЩЕСТВАМИ



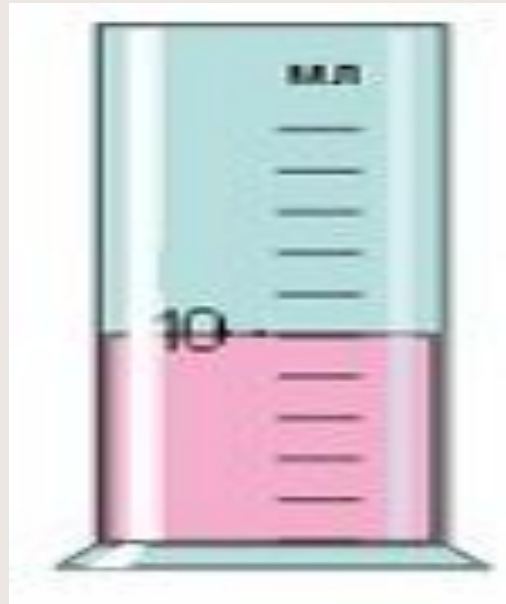
1-ЫЙ ШАГ

- **Налейте в пробирку 2 мл сока в мензурку**



2-ОЙ ШАГ

- добавьте воды на 10 мл.



3-ИЙ ШАГ

**ПЕРЕЛЕЙТЕ СОДЕРЖИМОЕ
МЕНЗУРКИ В КОЛБУ**



4-ЫЙ ШАГ

- Затем влейте немного крахмального клейстера



5-ЫЙ ШАГ

- Далее по каплям добавляйте 5%-ный раствор йода до появления устойчивого синего окрашивания, не исчезающего 10—15 с.



- **Посчитайте число капель йода**

ВЫВОД

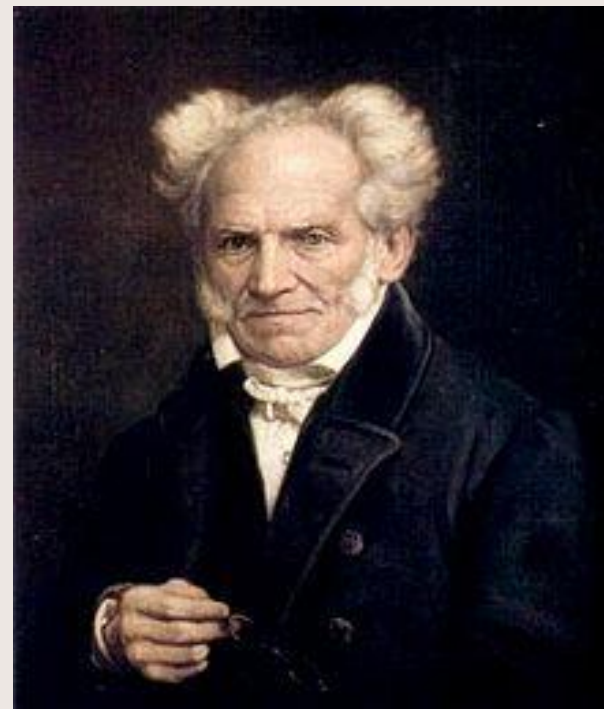


?



**Надо есть не то,
что есть, а то,
что нужно есть.**

А. Шопенгауэр





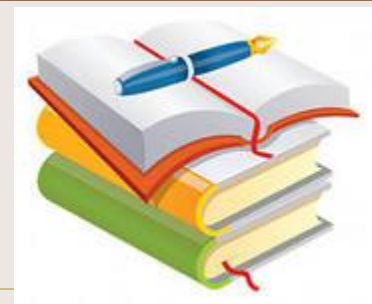
**КАПИТАНЫ КОМАНД,
ПОДВЕДИТЕ ИТОГИ –
ВЫСТАВИТЕ ОЦЕНКИ
В ИНДИВИДУАЛЬНОМ
ЛИСТЕ КОНТРОЛЯ- ОУН**



«Каждый химик должен
протянуть руку кухарке и
пожать её, как своему коллеге»
Вильгельм Оствальд



РЕФЛЕКСИЯ



- НЕ ЗНАЛ
- НЕ ПОНИМАЛ
- НЕ МОГ
ОБНАРУЖИТЬ
- ВЫЯСНИЛ
- ПОЗНАКОМИЛСЯ
- ЗНАЮ И
МОГУ





Домашнее задание:

- **МИНИ-СОЧИНЕНИЕ**

SOS!!!

**В ОРГАНИЗМЕ ИСЧЕЗЛИ
ВИТАМИНЫ**



**КАПИТАНЫ КОМАНД,
ПОДВЕДИТЕ ИТОГИ –
ВЫСТАВИТЕ ОЦЕНКИ
В ИНДИВИДУАЛЬНОМ ЛИСТЕ
КОНТРОЛЯ**

17-18 б. – «5»

15-16 б. – «4»

13-14 б. – «3»





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**

