

Й	Ц	У	К	Е	Г	Н	Ш	Щ	З	Х
Ъ	Ф	Ы	В	А	П	Р	А	О	Л	Д
Я	Ч	С	М	И	Т	Ь	Б	Ю	Й	Ц
Ц	У	В	А	П	Р	О	С	Д	Ж	Э
К	И	М	Ь	Б	Ю	Л	О	О	Д	Ж
М	И	Т	Т	Ь	Л	Р	Р	Л	Д	Ш
П	Р	О	Л	Ж	К	В	Б	Ы	Ч	И
И	К	А	М	И	Ь	Л	Ц	Д	Ж	Ц
В	Ы	Д	Е	Л	Е	Н	И	Е	И	Ь
А	С	С	И	М	И	Л	Я	Ц	И	Я

Й	Ц	У	К	Е	Г	Н	Ш	Щ	З	Х
Ъ	Ф	Ы	В	А	П	Р	А	О	Л	Д
Я	Ч	С	М	И	Т	Ь	Б	Ю	Й	Ц
Ц	У	В	А	П	Р	О	С	Д	Ж	Э
К	И	М	Ь	Б	Ю	Л	О	О	Д	Ж
М	И	Т	Т	Ь	Л	Р	Р	Л	Д	Ш
П	Р	О	Л	Ж	К	В	Б	Ы	Ч	И
И	К	А	М	И	Ь	Л	Ц	Д	Ж	Ц
В	Ы	Д	Е	Л	Е	Н	И	Е	И	Ь
А	С	С	И	М	И	Л	Я	Ц	И	Я

Тема урока:

Процессы пищеварения. Действие пищеварительных ферментов.

ЦО:

- описывать в деталях процессы пищеварения у человека.
- устанавливать взаимосвязь между органическим веществом и соответствующим ферментом в процессе переваривания пищи.

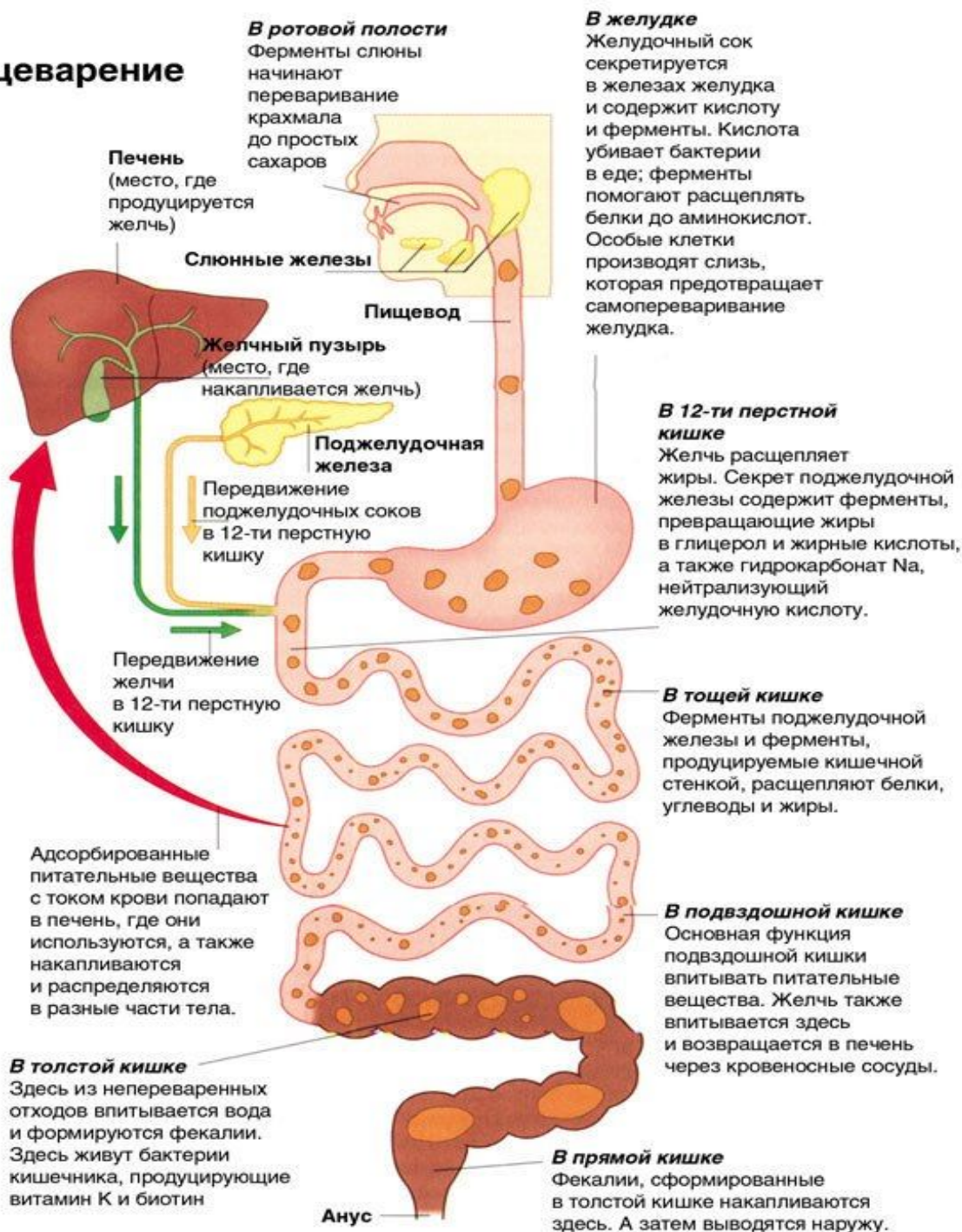


- **В организме человека насчитывается около 30 000 ферментов.**

Зачем такое количество необходимо?



Пищеварение



**ПРОЦЕСС
ПИЩЕВАРЕНИЯ
ЧЕЛОВЕКА**



Отдел пищеварительной системы	Ферменты	Специфичность фермента
Ротовая полость	амилаза и мальтаза	<p>действуют на углеводы при температуре 36-37 °С в щелочной среде</p> <p style="text-align: center;">амилаза Крахмал → мальтоза</p> <p style="text-align: center;">мальтаза Мальтоза → глюкоза</p>
Желудок	пепсин	действует на белки; при температуре 37-38 °С в кислой среде
Двенадцатиперстная кишка	<p>ферменты сока поджелудочной железы:</p> <p>1) трипсин, химотрипсин;</p> <p>2) амилаза, мальтаза, лактаза;</p> <p>3) липазы</p>	<p>действует на белки;</p> <p>действует на углеводы;</p> <p>действует на жиры при температуре 38-40 °С, слабощелочная среда</p>



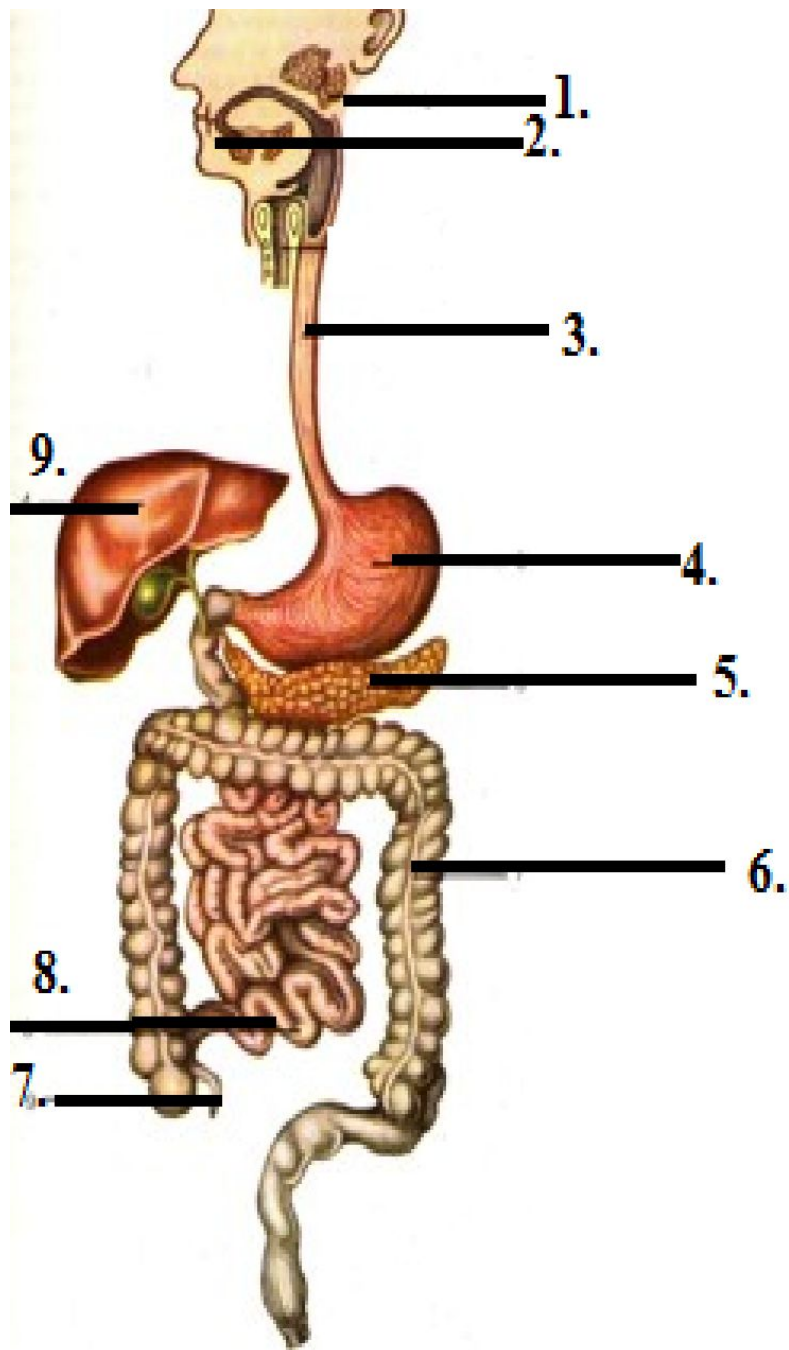
**Приведите примеры к каждой
группе ферментов:**

✓ карбогидраза

✓ протеаза

✓ липаза





**Составьте
рассказ по схеме:
Орган_Процесс_
Вещество_Фермен
т**

homework

