

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ИТОГ ОБЫИ
ПРОЕКТ
НА ТЕМУ:
«ВСЕ О ПИЩЕ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ
ХИМИИ»

Выполнил: Ученик 9
Класса Валиуллин И.Р

Руководитель:
Учительница химии:
Нургалиева А.И.

Актуальность:

- Кухня привычное место в нашей квартире, но именно здесь происходит много важного, интересного и неизвестного.

Цель работы:

- расширить знания в области применения некоторых химических процессов, на основе опытов с продуктами питания, для улучшения жизни человека.
- Задачи:
- расширить свои знания о многообразии веществ;
- изучить особенности продуктов питания, которые могут быть использованы не только для еды;
- на основе опытов показать химические реакции, происходящие с продуктами питания и практическое применение некоторых из них.

Гепотеза:

- Продукты питания при взаимодействии друг с другом вступают в различные химические реакции.

Теоретическая часть:

- Вокруг нас, в природе постоянно происходят превращения: вода, нагреваясь, превращается в пар солёные огурцы приобретают совершенно другой вкус, запах и свойства при нагревании яйцо изменяет цвет, запах, становится твердым.
- Явления, при которых одни вещества, обладающие определенным составом и свойствами, превращаются в другие вещества - с другим составом и другими свойствами, называются химическими.

Химические опыты на кухне

Вулкан

- Насыпали внутрь кратера 2 ст. л соды и добавили красную краску для красоты вулкана. Далее налили сверху в горлышко воду, смешанную с уксусом в пропорции 4:1. Началась химическая реакция между содой и уксусом. Вулкан стал извергаться красной лавой



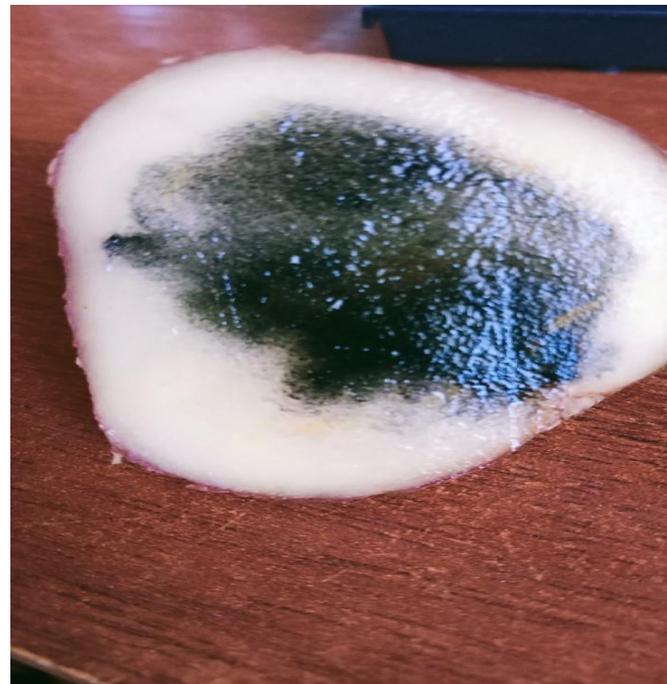
Надуватель шариков

- В бутылку наливаем уксус, в шарик засыпаем соду. Одеваем шарик на горлышко бутылки и потихоньку высыпаем соду из шарика в бутылку.



Взаимодействие крахмала с йодом

- Берем йод и половину картошки. Капаем пару капель йода на нарез картошки и через она сразу же начнет приобретать темно-синий цвет. Это свидетельствует о том, что в картошке есть крахмал



Заключение и выводы:

- Выполняя ежедневно привычные и необходимые для жизни действия, мы не задумываемся о том, что на самом деле проводим химические эксперименты. Понимание сущности химических процессов, с которыми мы встречаемся в повседневной жизни, может принести человеку только пользу. Если к тому, что происходит на кухне, относиться, как к научному исследованию, то можно получить:
 - хороший запас первоначальных химических знаний;
 - опыт правильного использования химических веществ, при решении возникших проблем;
 - понимание опасности некоторых продуктов и осторожного их применения. Всё же мы имеем дело с химическими веществами

Спасибо за внимание!

