

ХІМІЯ

- Навчальний проект на тему “ хімічні явища у побуті ”

Арсеній Варвара
7-Б клас

ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ:

- Дізнаємося більше про хімічні явища в побуті.
- Навчимося вести спостереження
Зрозуміємо, як це можна використати у нашому житті

ХІМІЧНІ ТА ФІЗИЧНІ ЯВИЩА:

Ознаки

фізичних і хімічних явищ

Фізичні явища

- Зміна температури під впливом зовнішнього чинника
- Зміна агрегатного стану
- Зміна форми, розміру

Фізичне явище

Хімічні реакції

- Виділення газу
- Утворення осаду
- Зміна забарвлення
- Поява запаху
- Виділення чи поглинання тепла
- Випромінювання світла

Хімічне явище

ПЕРЕКОНАНІ, ВИ НЕ РАЗ ПОМІЧАЛИ ЩО-НЕБУДЬ НА ЗРАЗОК ТОГО, ЯК МАМИН СРІБНИЙ ПЕРСТЕНЬ З ЧАСОМ ТЕМНІЄ. АБО ЯК ІРЖАВІЄ ЦВЯХ. АБО ЯК ЗГОРЯЮТЬ ДО ЗОЛИ ДЕРЕВ'ЯНІ ПОЛІНА.



ПЕРЕЙДЕМ НА КУХНЮ. ТУТ МОЖНА РОЗГЛЯНУТИ КІЛЬКА ЦІКАВИХ ХІМІЧНИХ ЯВИЩ: УТВОРЕННЯ НАКИПУ В ЧАЙНИКУ ОДНЕ З НИХ.



А ЗАРАЗ МИ ТРИШКИ ПО ЕКСПЕРЕМЕНТУЄМ : С КИСАННЯ МОЛОКА



Свіже молоко

С КИСАННЯ МОЛОКА : Коли бактерії починають розмножуватися, то в молоці відбуваються різні хімічні реакції, у тому числі згортання білка. Саме тому молоко скисає, тобто густіє, а також розділяється на дві складові частини - сироватку і більш густу зсілу частину. Що ж проковує розмноження бактерій? Таке молоко може зберігатися в герметичній упаковці протягом декількох місяців. Це зручно, але є і деякі мінуси - корисні властивості такого молока зменшується.

ГНИТТЯ ФРУКТІВ (ЯБЛУКА):



Свіжі яблучка



Масове поширення гнилі зазвичай спостерігається при високих температурах і вологості повітря. Насамперед уражаються плоди з механічними пошкодженнями і ранками.

ВИСНОВОК:

- Ці знання нам знадобляться в подальшому житті, щоб запобігти швидкому псуванню продуктів, щоб спекти смачні булочки, щоб очистити чайник від накипу... Тому інформація виявилася дуже цікавою та корисною.

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ)

