ХІМІЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Клас | Тема | Завдання |
| 8 | Хімічні властивості солей.  Поняття про амфотерні оксиди і гідроксиди  Значення експериментального методу дослідження в хімії. | Вивчити §32.  Вивчити §30. Впр.2-4 с.116 |
| 9 | Вуглеводи: глюкоза, сахароза Молекулярні формули, фізичні властивості, поширення і утворення в природі.  Крохмаль і целюлоза – природні полімери. Молекулярні формули, фізичні властивості, поширення і утворення в природі. Якісні реакції на глюкозу і крохмаль.  Застосування вуглеводів, їхня біологічна роль. ***Представлення результатів навчальних проектів №15***  **«** Дослідження хімічного складу їжі.»; ***№16*** «Хімічний склад жувальних гумок.»; ***№17*** «Хімічний склад засобів догляду за ротовою порожниною.» | Вивчити § 30.Виконати завдання після параграфа. с.245-246  Вивчити § 31. Виконати завдання після параграфа. с.254-255  Вивчити §30. с.242, с.243.  Вивчити §31. с.249, с.251.  *(за бажанням підготуйте проект)* |
| 10 | **Насичені й ароматичні аміни**: склад і будова молекул, назви найпростіших за складом сполук. Будова аміногрупи.  Аміни як органічні основи. Хімічні властивості метанаміну, аніліну. Одержання аніліну  **Амінокислоти**: склад і будова молекул, загальні і структурні формули, характеристичні (функціональні) групи, систематична номенклатура. Пептидна група. Хімічні властивості аміноетанової кислоти. Пептиди.  Білки як високомолекулярні сполуки. Хімічні властивості білків  ***Представлення навчальних проектів***  18. Натуральні волокна тваринного походження: їхні властивості, дія на організм людини, застосування.  19. Анілін – основа для виробництва барвників.  20. Синтез білків.  21.  Збалансоване харчування – запорука здорового життя.  22. Виведення плям органічного походження. | Вивчити §26.Впр.200-202.с159-160.  Вивчити §27.Впр.204,206 с.164  Вивчити §28. Впр.209,210.с.170  Вивчити §29.  *(за бажанням підготуйте проект)* |
| 11 | Біологічне значення металічних і неметалічних еле-ментів.  ***Навчальні проекти* 10.** Неорганічні речовини у фармації (або домашній аптечці) і харчовій промисловості. Генетичні зв’язки між основними класами неорганічних сполук. | Вивчити §32.  *(за бажанням підготуйте проект)*  Вивчити § 33.Впр.267-269. с.204 |