|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Хімія** | Дата | Тема | Опрацювання | Завдання |
| **9-А** | 12.03.20 | Поняття про вищі карбонові кислоти. Мило. Його склад, мийна дія. | Звернути увагу на формули вищих карбонових кислот, виписати їх у зошит. Намагатися самостійно відтворити формули трьох перших членів гомологічного ряду, вчити назви згідно номенклатурі. Виписати значення мила. | Пар.34 ст. 194, відповісти на питання. |
|  | 18.03.20 | Жири: склад, фізичні властивості, біологічна роль | Звернути увагу на рівняння реакції отримання жирів з карбонових кислот та гліцерину, виписати їх у зошит. Виписати визначення насичених та ненасичених жирів. Поняття гідрогенізації. Підготувати повідомлення по темі (слайдову презентацію, відео, плакат). | Пар.35 ст. 201, завд. № 422-426. Проект по обраній темі – за бажанням. |
|  | 19.03.20 | Вуглеводи. Глюкоза, сахароза: склад, фізичні і хімічні властивості, місце у природі. | Зробити порівняльну характеристику формул глюкози і сахарози, як лінійної, так і циклічної структури. Порівняти фізичні та хімічні властивості вуглеводів. | Пар.36 ст. 209, відповісти на питання. Проект по обраній темі – за бажанням. |
|  | 01.04.20 | Крохмаль та целюлоза: склад, фізичні і хімічні властивості, місце у природі. | Зробити порівняльну характеристику формул крохмалю та целюлози. Порівняти фізичні та хімічні властивості крохмалю та целюлози як представників полісахаридів. | Пар.37 ст. 216, завд. № 460-462, відповісти на питання. Проект по обраній темі – за бажанням. |
|  | 02.04.20 | Білки: склад, фізичні і хімічні властивості, місце у природі. Біологічна роль амінокислот. | Виписати загальні формули амінокислот та білків. Якісні реакції на білки. Біополімери, їх утворення. Виписати значення білків у живій природі. | Пар.38 ст. 209, завд. № 468-473, відповісти на питання. Проект по обраній темі – за бажанням. |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Хімія** | Дата | Тема | Опрацювання | Завдання |
| **9-А** | 08.04.20 | ***Лабораторні досліди***  ***№ 14-15 «Відношення крохмалю до води», «Взаємодія крохмалю з йодом»*** | Виконати досліди на ст. 118-119 у домашніх умовах, записати спостереження у робочий зошит. *Примітка: використовуються тільки продукти харчування та безпечні медичні препарати.* | Пар.34 повт.,  ст. 118-119 оформити у зошит. |
|  | 09.04.20 | **Практична робота №4.** Виявлення органічних сполук у харчових продуктах. | Виконати досліди на ст. 130 у домашніх умовах, записати спостереження у робочий зошит.*Примітка: використовуються тільки продукти харчування та безпечні медичні препарати* | Пар.35  ст. 130 оформити у зошит. |
|  | 15.04.20 | Білки: склад і будова. Біологічна роль амінокислот і білків. | Вміти писати формули амінокислот, аміно- та карбоксильну групу, утворення поліпептидного зв’язку. Приклади записати у зошит. | Пар.36 - 37  Висновки оформити у зошит. |
|  | 22.04.20 | Презентація навчальних проектів № 10-11.  «Їжа – будівельний матеріал організму». «Дослідження хімічного складу їжі». | Опрацювати додаткові джерела по темі. | Зробити презентацію у вигляду слайдів, відео, альбомів та ін. |
|  | 23.04.20 | Природні і синтетичні органічні сполуки. Захист довкілля від органічних забруднювачів. | Виконати завдання на ст. 129 -130 | Пар.38  Висновки оформити у зошит. |
|  | 29.04.20 | Презентація навчальних проектів № 12-14.  Хімічний склад жувальних гумок. Хімічний склад засобів догляду за ротовою порожниною. Рослини –барвники. | Опрацювати додаткові джерела по темі. | Зробити презентацію у вигляду слайдів, відео, альбомів та ін. |