

9. AB, CH. 20-26.4.

Zdravím,

posílám materiály na další týden. Doufám, že se daří dobře a přírodopis je v pohodě. **Když by byl nějaký zádrhel, dotaz či problém, tak jako vždy:**

- 1) poslat zprávu přes SkoluOnline
- 2) Poslat email na jiri.svehla@zsvelesin.cz
- 3) Nainstalovat Skype (lze i na chytrém telefonu), kde můžeme chatovat nebo mít videohovor. Kontakt na Skype získáte zadáním mého pracovního emailu.

Kontrolní test

Máte za sebou již měsíc domácí přípravy a bylo by dobré si ověřit, co a jak jste zvládli. V přiložených souborech naleznete kontrolní test na deriváty uhlovodíků (od halogenderivátů, po karboxylové kyseliny). Test obsahuje pouze ty nejzákladnější věci z těchto kapitol a hlavní body z názvosloví.

Je na vás, jakým způsobem test uděláte, tj. není povinný. Z výše uvedeného logicky vyplývá, že test nebude hodnocen známkou, ale **můžete mi ho samozřejmě poslat**, já ho zkontroluji a dám k němu komentář.

1. hodina

Téma: Proč zralé ovoce voní

Učebnice

- Str. 72-73, přečíst a vypsát poznámky

Na co se zaměřit

- Ze kterých dvou látek je možné připravit ester
- Co je to vonný ester a jaké má vlastnosti
- Co je to emulgátor a k čemu se používá
- Význam kyseliny acetylsalicylové
- Co je to nitroglycerin a dynamit

Pracovní sešit

- Str. 42, cv. 2,3

Nepovinné

1) Naučit se princip esterifikace + vyplnit cvičení 42/1 v pracovním sešitě

2) Pracovní sešit, str. 42/4 a 5

3) **Provést a zdokumentovat experiment – Obsahují rumové pralinky rum?** Je možné se s nimi opít? Na experiment je potřeba mít aspoň jednoduchý alkoholtester a (několik) balení rumových pralinek. Množství pralinek, které je vhodné, aby žák zkonzumoval, je čistě na vás a vašich rodičích. Záznam o experimentu by měl obsahovat pomůcky, postup, fotodokumentaci. Podívejte se také na složení výrobku. Co říká výrobce?

4) Najděte a vyfoťte 5 potravin, které obsahují emulgátory. U každé napište, jaký emulgátor tam byl použit.

2. hodina

Téma: Soli v čínské kuchyni a co je to vlastně mýdlo

Obě dvě témata se týkají solí, byť některé části mají charakter rozšiřujícího učiva, proto se zaměřte opravdu na to základní.

Učebnice

- Str. 74-77, přečíst a vypsát poznámky

Na co se zaměřit

a) Kapitola soli v čínské kuchyni

- K čemu se používá benzoan a glutaman sodný v potravinářství? Jaké mají zdravotní účinky -> zde doporučuji stránku www.ferpotravina.cz a nahoře využít databázi „Éček“.

b) Co je to vlastně mýdlo

- hydrofilní a hydrofobní část molekuly mýdla (funkce, vysvětlení termínu)

- povrchové napětí

Pracovní sešit

- Str. 44, cv. 1,2,3,4

Nepovinné

1) Jak si správně mýt ruce – videonávod

https://www.youtube.com/watch?v=S_uWpm1wvM&t=1s

2) **Zkuste porovnat složení prostředků na mytí.** Vyberte si jeden typ výrobku (např. tekuté mýdlo na ruce nebo třeba saponát na nádobí) a prozkoumejte etikety od pěti různých výrobců. Které látky mají společné? Zkuste vyhledat, k čemu společné látky slouží. Zpracujte ideálně do tabulky.

3) **Staň se boříčem mýtů.** Až bude potřeba umýt mastné nádobí, vezmi jedinou kapku saponátu a zkus s ním umýt co největší množství nádobí. Kolik kusů nádobí se podařilo umýt pouze s využitím jedné kapičky? Své výsledky zaznamenejte. Můžete fotograficky zdokumentovat.

Správně provedené úkoly 2 a 3 jsou hodnoceny jedničkou. Posílat můžete do 26.4.

Hezký den všem. Jiří Švehla.