

9. AB, CH, 4.-10.5.

Zdravím a doufám, že se všichni máte dobře. Chválím všechny, kteří jsou aktivní a zvládají svou práci a dokonce i plní nepovinné úkoly. To se určitě výrazně pozitivním způsobem odrazí na závěrečném hodnocení.

Pro pořádek ještě přidávám kontakty:

1) Poslat zprávu přes SkolaOnline

2) Poslat email na jiri.svehla@zsvelesin.cz

3) Nainstalovat Skype (zdarma), kde je možnost online chatu nebo videochatu. Pokud něčemu nerozumíte, potřebujete poradit, zkontrolovat nebo vás prostě jen nebaví samostatná práce s učebnicí, tak se nebojte ozvat. Stačí webkamera a mikrofon nebo „chytrý“ telefon. Kontakt na Skype získáte zadáním mého pracovního emailu.

Hodina 1

Téma: Jednoduché sacharidy (= cukry). Téma cukrů zpracováno v učebnici ve dvou kapitolkách „sladké látky v medu a ovoci“ a „kterým cukrem si osladíte čaj“. Opět se zaměřte na hlavní věci

Učebnice

- Str. 82-85
- Přečíst a vypsát poznámky

Na co se zaměřit

- Termín sacharid a cukr

A) Monosacharidy

- co to je monosacharid
- glukosa – výskyt, význam a vlastnosti, vzorec glukosy

fruktosa – výskyt, význam a vlastnosti

(pozn. gramaticky správně je glukosa i glukóza, stejně tak i u jiných sacharidů)

B) Disacharidy

- co to je disacharid
- sacharosa – alternativní název, vlastnosti, význam, výskyt

- laktosa –alternativní název, vlastnosti, význam, výskyt, co to je „intolerance na laktózu“

Pracovní sešit

- str. 47, cv. 1,3,4
- str. 48, cv. 1,3,4

Nepovinné

1) Jak se vyrábí cukr a další sladkosti:

Cukr: <https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/cukr-1-repny-cukrovar-236092>

Klasický nebo hnědý cukr? <https://www.mall.tv/rozum-v-troube/bily-nebo-hnedy-cukr-nenechte-se-zmanipulovat>

Med: <https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/med-1-vyroba-ve-velkem-236477>

Jak se falšuje med: <https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/reditel-vcelpo-diky-modernim-technologieim-a-chemickym-metodam-lze-udelat-umelohmotny-med-ktery-od-praveho-nepoznate-236937>

Studentská pečeť: <https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/studentska-pecet-236257>

Tatranky: <https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/jak-se-vyrabeji-tatranky-236602>

2) **Pracovní sešit, str. 48, cv. 5.** + doplň o fotografie etiket + přidej informaci o množství sacharidů na 100 g/ml nápoje.

3) **Čím dalším se dá sladit kromě klasického cukru?** Jaká jsou další sladidla (ať už přírodní nebo umělá). Vyjmenujte alespoň 4 další a uveďte, jaký je jejich vliv na zdraví. Uveďte konkrétní odkazy na web nebo literaturu, ze které jste čerpali

(pozn. „wikipedie není konkrétní odkaz“)

Hodina 2

Téma: Všechny sacharidy nemusí být sladké

Učebnice:

- str. 86-87, přečíst a vypsát poznámky

Na co se zaměřit

- termín polysacharid a makromolekula
- vlastnosti polysacharidů
- škrob – výskyt, význam a využití
- glykogen – výskyt, význam pro organismus
- celulóza – výskyt, využití

Pracovní sešit

- str. 49, cv. 2

Nepovinné

1) **pracovní sešit, str. 49., cv. 1** + fotografická dokumentace pokusu

2) **video – jak se vyrábí pečivo**

Mlýn: <https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/pecivo-1-mlyn-235722>

Rohlíky a chléb Šumava: <https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/pecivo-2-rohliky-a-sumava-235732>

Celozrnné pečivo: <https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/pecivo-4-legenda-o-celozrnnosti-235757>

3) **Můžete si zkusit připravit nenevtonskou kapalinu ze škrobu a vody.** Když připojíte fotodokumentaci a vysvětlení, co to je, tak je to za jedna.

Jeden návod je třeba zde: <https://www.youtube.com/watch?v=CU2zoB69X1g>

P.S. Není špatný nápad přidat i trošku barviva pro efekt 😊

Zpracované úkoly jako vždy můžete posílat do 10.5. Ty dobře vyřešené jsou za jedna.

Hezký den, Jiří Švehla.