

7. razredi: materijali i upute za nastavnu temu „Kako iskazati sastav smjese?”

18.3.2020.

Na sljedećem linku imate sljedeću nastavnu jedinicu 1.11. "Maseni i volumni udjeli sastojaka smjese".

<https://edutorij.e-skole.hr/share/proxy/alfresco-noauth/edutorij/api/proxy-guest/4874fe79-8302-4ea2-b516-4657ea249026/kemija-7/m01/j11/index.html>

Ona je u formatu prilagođenom za tablete i računala, čak dobro radi i na mobitelima.

Tu imate tekst, video, kratki kviz za provjeru naučenog ...

Vaš zadatak je proći lekciju, zapisati najvažnije (svakako rješene primjere 1 i 2). Pratite upute u samoj lekciji.

Isto tako prepisite iz udžbenika primjere 1 i 2 i sažetak na str. 82.

Nadam se da će vam se svidjeti i da vam neće biti dosadno!

Nakon toga rješite zadatke u radnoj bilježnici od str. 37 do str. 39.

VAŽNO!

Fotografirati vaše bilješke i poslati ih meni osobno, ne ovdje u grupu! Obavezno! A ovdje napišite kratki komentar. Rok je do **petka u 20.00** sati.

Prilagođeni program:

Rade isto što i ostali osim 4. zadatka iz radne bilježnice.

Dodatno:

Ako neko želi može napraviti pokus za kod kuće prema ovim uputama u prilogu.

Računat ću ga kao učenički rad. Dakle, za ocjenu!

Smeđurana hrana



slika 5.7.

Voće koje je osušeno na suncu ili pomoću „voćnih“ sušilica zadržava okus i sve hranjive vrijednosti

Pribor i kemikalije: nožić, daska za rezanje, kuhinjska vaga, banana, naranča, posuda s vodom.

Opis postupka:

1. Oguliti naranču i bananu. Izvaži voće. (m_1)
2. Nareži voće na tanke kriške.
3. Osuši ih u pećnici na temperaturi od 50 °C
4. Izvaži kriške voća nakon sušenja. (m_2)
5. Natopi jednu krišku voća u čaši s vodom oko pola sata.
6. Izvadi krišku voća iz vode te ju ponovno izvaži. (m_3)

Napomena: Navedeni postupak možeš načiniti i s nekim drugim dostupnim ti voćem ili povrćem! Neki od prijedloga već su navedeni u tablici.

vista voća/povrća	masa voća / povrća prije sušenja m_1	masa voća / povrća nakon sušenja m_2	masa vode $m(H_2O) = m_1 - m_2$	masa voća / povrća nakon stajanja u vodi m_3
banana				
naranča				
jabuka				
zeleno povrće				
lješnjaci				
paprika				

Pitanja:

1. Zašto je potrebno oguliti naranču i bananu?
2. Izračunaj približan maseni udio vode u voću i povrću.
3. Koje voće ili povrće, prema dobivenim podacima, sadrži najmanji maseni udio vode, a koje najviše?
4. Nakon stajanja kriške voća u vodi, je li se voda vratila u stanice?
5. U dućanima se mogu pronaći sušeni proizvodi – voće ili meso. Koja je prednost tako obrađenih namirnica?
6. Ljudsko tijelo sadrži oko 65% vode. Navedi postupke kojima osoba može smanjiti udio vode u organizmu.
7. Voda za piće potrebna je živim bićima bez obzira na uvjete u kojima žive. Navedi neke prilagodbe koje su razvile neke životinjske i biljne vrste koje žive u područjima s ograničenim količinama vode.