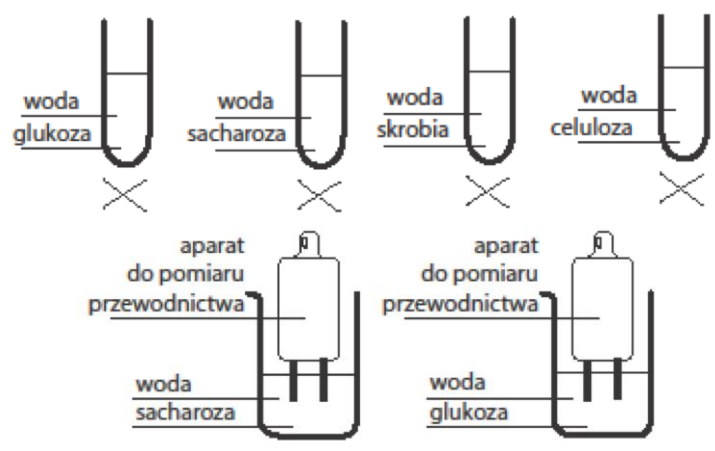



Tytuł i numer zalecanego doświadczenia w podstawie programowej	29. Badanie właściwości fizycznych cukrów prostych i złożonych
Etap edukacyjny	II etap edukacyjny
Klasa	8
Dział tematyczny	9. Pochodne węglowodorów. Substancje chemiczne o znaczeniu biologicznym.
Treści wynikające z podstawy programowej	uczeń: 15) podaje wzór sumaryczny glukozy i fruktozy; bada i opisuje wybrane właściwości fizyczne glukozy i fruktozy; wskazuje na ich zastosowania; 16) podaje wzór sumaryczny sacharozy; bada i opisuje wybrane właściwości fizyczne i chemiczne sacharozy; wskazuje na jej zastosowania; zapisuje równanie reakcji sacharozy z wodą (za pomocą wzorów sumarycznych);

Sprzęt i odczynniki	<ul style="list-style-type: none"> • probówki • zlewki o poj. 100 ml • pipeta Pasteura • drewniana łąpa • podgrzewacz (palnik) • zapałki • aparat do pomiaru przewodnictwa prądu elektrycznego 	<ul style="list-style-type: none"> • glukoza • sacharoza • skrobia • celuloza • woda
Piktogramy określające rodzaj zagrożenia	brak hasła ostrzegawczego	

Bezpieczeństwo osobiste	okulary ochronne, rękawiczki
Schemat	
Fotografie	
Obserwacje	<ol style="list-style-type: none"> 1. Glukoza: biała substancja stała, krystaliczna, rozpuszczalna w wodzie. 2. Sacharoza: biała substancja stała, krystaliczna, rozpuszczalna w wodzie. 3. Skrobia: biała substancja stała, w wodzie zimnej słabo się rozpuszcza, w wodzie gorącej tworzy kleik skrobiowy. 4. Celuloza: biała substancja, włóknista, nierozpuszczalna w wodzie. 5. Żarówka aparatu do pomiaru przewodnictwa nie zaświeciła się.
Wnioski	Badane cukry różnią się wyglądem i rozpuszczalnością w wodzie.

Opracowanie: Halina Szczepaniec - nauczycielka konsultantka ds. nauczania chemii