

**Klasa 1 c**

**Biologia**

**zobacz film do poprzedniej lekcji: <https://epodreczniki.pl/a/film/Dan4sYQlx>**

**Temat: Inżynieria genetyczna – korzyści i zagrożenia.**

1. Wykonaj tabele, w której umieścisz argumenty przemawiające „za” i „przeciw inżynierii genetycznej”. Wypełnione **tabele podpisz i prześlij na maila: [ciocia\\_ela@tlen.pl](mailto:ciocia_ela@tlen.pl)**

Tabela 1

Dziedzina	Argumenty „za”
Badania naukowe	
Medycyna	
Rolnictwo	
Przemysł	
Ochrona środowiska	

Tabela 2

Dziedzina	Argumenty „przeciw”
Inżynieria genetyczna	
Wpływ na ekosystemy	
Wpływ na zdrowie człowieka	
Obawy etyczne	

**Chemia**

**Wypełnij tabelę z poprzedniej lekcji- poniżej- podpisz i wyślij mi na maila : [ciocia\\_ela@tlen.pl](mailto:ciocia_ela@tlen.pl)**

Witamina	Funkcje w organizmie	Źródła występowania	Skutki niedoboru

**Temat: Fermentacja i inne przemiany żywności.**

1. Przeczytaj temat z podręcznika.

2. Rozwiąż w zeszycie zadania: -

**Zad 1** Podaj wzory chemiczne:

A. glukozy -.....

B. sacharozy - .....

C. kwasu octowego - .....

D. kwasu masłowego - .....

**Zad 2** .Przedstaw reakcje fermentacji z uwzględnieniem organizmów ja przeprowadzających:

A. fermentacji alkoholowej

.....

B. fermentacji mlekowej:

.....

.....

**Zad 3** Uzupełnij reakcje brakującymi elementami oraz napisz jaka to reakcja:

..... + O<sub>2</sub> →→→ CH<sub>3</sub>COOH + .....

Jest to reakcja: .....

**Zad 4** Skomplikowany proces rozkładu białka pod wpływem bakterii w warunkach tlenowych, w wyniku którego powstają: CO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>O, NH<sub>3</sub> to .....

**Zad 5** Przyporządkuj pojęciom (A-F) odpowiadające im opisy (1-6).

- |                 |  |
|-----------------|--|
| A. marynowanie  | 1. usunięcie wody z żywności   |
| B. wędzenie     | 2. działanie wysokiej temperatury w celu zniszczenia mikroorganizmów |
| C. liofilizacja | 3. moczenie w mieszaninie NaCl i soli kwasów azotowych               |
| D. kisenie      | 4. obsuszenie żywności dymem   |
| E. pasteryzacja | 5. przetwarzanie z wykorzystaniem fermentacji mlekowej               |
| F. peklowanie   | 6. moczenie w zalewie 10% kwasu octowego                             |
|                 | 7. obróbka żywności w wodzie o wysokiej temperaturze                 |

A...../ B...../ C...../ D...../ E...../ F.....