

Klasa 1 TH

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

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

Witamina	Funkcje w organizmie	Źródła występowania	Skutki niedoboru

Temat: Fermentacja i inne przemiany żywności.

1. Przeczytaj temat z podręcznika.

2. Otwórz stronę

<https://epodreczniki.pl/a/fermentacje-w-procesach-przygotowywania-zywnosci/Dk5oMTAbT>

dokładnie prześledź tą lekcję, zobacz filmy, spróbuj rozwiązać umieszczone tam zadania, sprawdź ile otrzymasz punktów.

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:

..... + O₂ →→→ CH₃COOH +

Jest to reakcja:

Zad 4 Skomplikowany proces rozkładu białka pod wpływem bakterii w warunkach tlenowych,

w wyniku którego powstają: CO₂, H₂O, NH₃ 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. kiszenie | 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.....