

20.02.23г. на базе центра «Точка Роста» в рамках недели химии прошел лабораторный практикум на тему: «Молочные истории», для учащихся 5 классов.

Собравшись вместе с детьми за одним столом, мы обсудили «чем полезно молоко», «какое бывает молоко». Дети сформулировали проблему: как выбрать хорошее молоко.

Мы вместе с детьми изучили упаковку и спланировали эксперимент по его анализу.

Далее мы приступили к эксперименту. Дети получили инструкции и начали выполнять работу. Мы проверили органолептические свойства молока; наличие в нем посторонних примесей (крахмал, сода и излишняя вода); доказали наличие в молоке белка казеина, молочного сахара лактозы и жира.

Для проведения экспериментов мы используем цифровую лабораторию РобикЛаб. Это оборудование позволяет быстро и качественно провести аналитический эксперимент. В работе нам помогает инструкция (показываю инструкцию), которая идет в комплекте. В данной работе мы использовали рН метр для измерения кислотности среды. Так как часто растворы непрозрачные или нам точно нужно знать значение рН, в связи с этим использовать индикаторы или лакмусовую бумагу не представляется возможным.

В данном занятии нам удалось не только провести серию экспериментов, тем самым усовершенствовать навыки работы в лаборатории, но и решить практическую проблему «Как выбрать хорошее молоко».

На наших занятиях дети не только усваивают основные химические понятия, которые в 8 классе помогут им в изучении предмета «химия», но и получают практический жизненный опыт.



