**Klasa: 1 branżowa po gimnazjum- chemia , nauczyciel: Dorota Zacharek**

**Temat lekcji: Fermentacja i jej skutki. Inne przemiany chemiczne żywności.**

**Zakres treści –cele:**

* definiuje pojęcie *fermentacja*
* definiuje pojęcia: *fermentacja alkoholowa*,
*fermentacja mlekowa*, *fermentacja octowa*,
*fermentacja masłowa*
* wyjaśnia pojęcia: *jełczenie*, *gnicie* i *butwienie*
* **opisuje procesy fermentacyjne zachodzące podczas wyrabiania ciasta i pieczenia chleba, produkcji
napojów alkoholowych, otrzymywania kwaśnego mleka, jogurtów, serów**
* **zapisuje równania reakcji fermentacji alkoholowej i octowej**

**wyjaśnia przyczyny psucia się żywności i proponuje sposoby zapobiegania temu procesowi**

**Materiały do wykorzystania przez ucznia:**

- Podręcznik ucznia

-przydatne linki:

<https://epodreczniki.pl/a/fermentacje-w-procesach-przygotowywania-zywnosci/D16SKH5ht>

**Zadania do wykonania dla ucznia:**

**Rozwiązane zadania należy wysłać mi do dnia 06 kwietnia 2020r . na mój adres e-mail: dorotazacharek.sukces@wp.pl**

. . . . . .

**Poznajemy rodzaje fermentacji**

1. Podaj nazwy zwyczajową i systematyczną związku chemicznego o podanym wzorze półstrukturalnym, zaznacz grupy karboksylową i hydroksylową.



Nazwa zwyczajowa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nazwa systematyczna: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Oceń prawdziwość poniższych informacji. Wstaw znak X w odpowiednią kratkę.

Fermentacja mlekowa jest procesem beztlenowym. PRAWDA FAŁSZ

W cieście, w wyniku fermentacji wydziela się H2S, który spulchnia masę. PRAWDA FAŁSZ

Podczas kiszenia ogórków zachodzi proces fermentacji mlekowej. PRAWDA FAŁSZ

Fermentacja mlekowa zachodzi pod wpływem działania wirusów. PRAWDA FAŁSZ

Składnikiem mleka jest disacharyd – laktoza. PRAWDA FAŁSZ