

**7 марта 2023 г.** на базе центра образования «Точка роста»МБОУ СШ №9была проведена **открытая химическая лаборатория « Сухарики: за и против».**

**Место проведения:** кабинет химии (№20)

**Ответственный:** руководителькружка «Юный химик» Максимович Н.Е.

**Цель:** изучить сухарики различных производителей и их влияние на организм человека.

**План проведения**

***1.Анализ информации на этикетке продукта***

Члены кружка «Юный химик» анализировали **5 объектов**  исследования по плану:

* Название
* ГОСТ, ТУ, ЕАС
* Количество компонентов, в том числе соли
* Калорийность
* Срок хранения и срок годности

***2. Изучение органолептических свойств сухариков (вкус, цвет, запах)***

Очень важно, чтобы продукт не имел постороннего запаха и привкуса.

***3.Анализ твердости сухариков по шкале твёрдости***

**Твердость**-это степень сопротивления минерала внешнему механическому воздействию. В результате эксперимента обучающиеся выяснили, что сухарики твёрже трёх минералов: талька, гипса, кальцита.



*Вывод: если плохо разжёвывать сухарики, то они повреждают стенки нашего желудка.*

***4.Обнаружение соли в сухариках (качественная реакция на Сl- )***

Благодаря проведенной качественной реакции обучающиеся убедились в том, что в сухариках содержится очень много соли.

В конце занятия дети сделали вывод о том, кому не рекомендовано есть сухарики.

