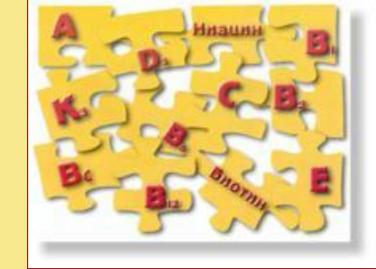






Цели урока

- Сформировать общее представление о витаминах, познакомить учащихся с их классификацией, представителями и значением.
- На основе межпредметных связей с биологией раскрыть важнейшую роль витаминов для здоровья человека, дать понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах на примере важнейших представителей водон жирорастворимых витаминов.





Задачи урока

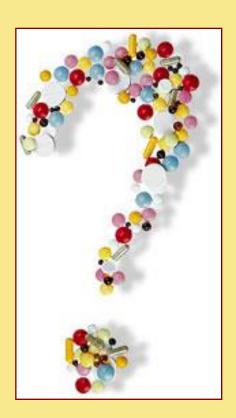
- Дать представление учащимся об истории открытия витаминов
- Познакомить учащихся с важнейшими представителями витаминов
- Показать значимость витаминов для здоровья человека
- Сравнить природные и искусственные витамины
- Позволить учащимся определить присутствует ли у них витаминная недостаточность
- Дать характеристику продуктов питания по присутствию в них витаминов



Страница 1.

«Это актуально»

- 1. Фронтальный опрос
- 2. Тестирование





Страница 2. «Историческая»

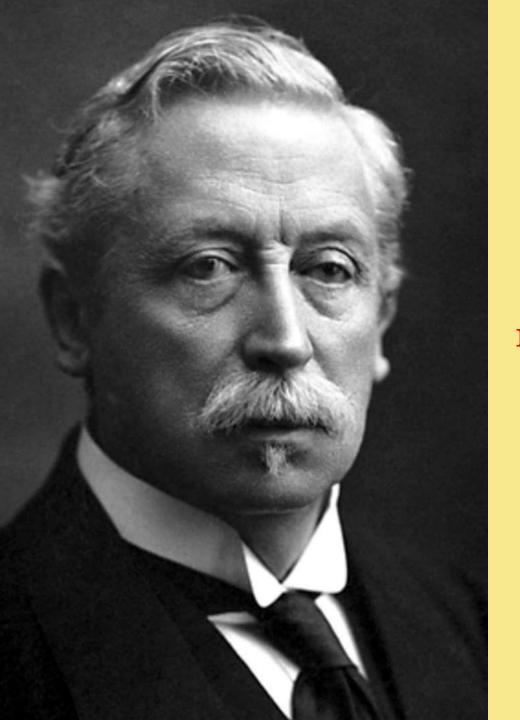


Оказалось, что при употреблении тропических фруктов признаки болезней исчезали





Остров, на котором произошла эта история, получил название Килиманджаро



Следующий этап в истории открытия витаминов связан с наблюдениями голландского врача Эйкмана



В конце XIX века русский учёный Николай Лунин кормил одну группу мышей всеми известными элементами, из которых состоит молоко, по отдельности, а другую поил натуральным коровьим молоком. Мыши из первой группы умирали, и учёный сделал вывод, что цельный продукт содержит какие-то неизвестные, но необходимые для жизни элементы.

Лунин Н.И.





Страница 3.

«Давайте

познакомимся»»





Витамины

Низкомолекулярные органические соединения различной химической природы, необходимые для осуществления важнейших процессов, протекающих в живом организме

Виды витаминной

недостаточности

SOHMMATREA

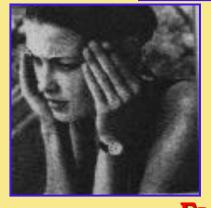
Отсутствие в организме какого-либо витамина





Цинга, рахит, куриная слепота, пеллагра, бери-бери

PHILOBRITAMNIFIOS



Частичная недостаточность витамина

Быстрая утомаяемость, пониженная работоспособность, повышенная раздражимость, снижение сопротиваяемости к инфекциям



Гипервитаминоз

Гипервитаминоз возникает при избыточном потреблении витаминов. Проявляется в виде интоксикации (отравления) организма.

Более токсичным действием обладают избыточные дозы жирорастворимых витаминов, так как они накапливаются в организме.







КЛАССИФИКАЦИЯ

ВОДОРАСТВОРИМЫЕ

 $(B_1, B_2, B_6, PP, C, B_5, B_9, B_{12})$

ЖИРОРАСТВОРИМЫЕ

(A, Д, E, K)

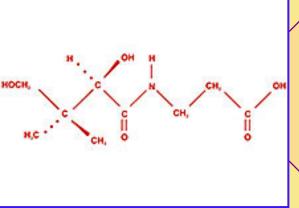




 B_5

Регулирует работу надпочечников, усвоение витаминов, синтез антител, жировой обмен





Содержится:

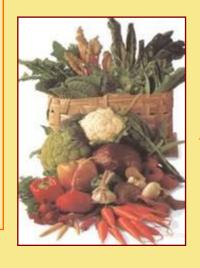
в горохе,
дрожжах, фундуке,
листовых овощах,
цыплятах, крупах,
икре





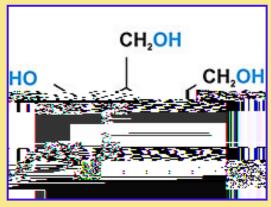
B₆

Участие в обмене аминокислот, жиров, работе нервной системы, снижает уровень холестерина.
При недостатке - анемия, дерматит, судороги, расстройство пищеварения





Содержится: сое, бананах, в морепродуктах, картофеле, моркови, бобовых





B₉

B3

a

A

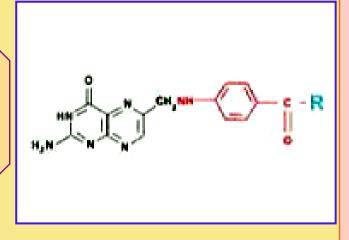
K

Участвует в синтезе нуклеиновых кислот, аминокислот, регулирует работу органов кроветворения





Содержится:
в мясе, корнеплодах,
финиках, абрикосах,
грибах, тыкве,
отрубях





B₁₃

Стимулирует обмен белков, нормализует работу печени, улучшает репродуктивное здоровье





Содержится:

в молоке и
молочных продуктах,
печени,
дрожжах





B₁₂

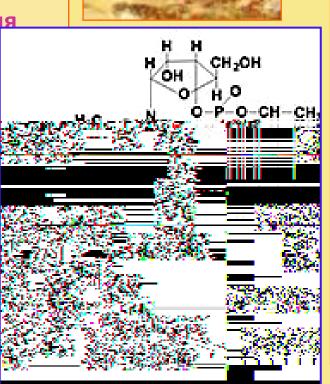
6

Усиливает иммунитет, участвует в кроветворении, нормализует кровяное давление. При недостатке-злокачественная анемия и дегенеративные изменения нервной ткани





Содержится:
в сое, субпродуктах,
сыре, устрицах,
дрожжах,
яйцах

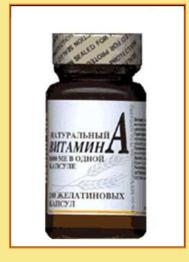




A

Необходим для нормального роста и развития эпителиальной ткани. Входит в зрительный пигмент родопсин. При недостатке — заболевание Куриная слепота (нарушение сумеречного зрения).





Содержится:

в молоке,
рыбе, яйцах,
масле, моркови,
петрушке,
абрикосах.





D

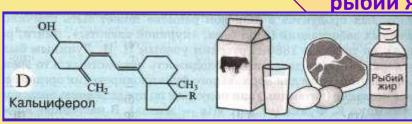
Отвечает за обмен фосфора и кальция, правильный рост костей. При недостатке - рахит (деформация костей, нарушения нервной системы, слабость, раздражительность)



Вырабатывается
в коже
под действием УФО,
им <u>богаты</u>:
яичный желток,
сливочное масло,
<u>рыбий ж</u>ир, икра









Страница 5.

«Наши гости»



промышленный выпуск витаминов

























Burewitte

EPECOTEI E SMOPOEER

ВОЛОСАМ НЕОБХОДИМЫ: А,В2,В6Н

ГЛАЗАМ НЕОБХОДИМЫ: А 🗷 🖪

ЗУБАМ НЕОБХОДИМЫ: 🗷 🗷 D

ногтям необходимы: А,D, С

на кожу и весь организм

ДЕЙСТВУЮТ: А, В, В₁₂, Е

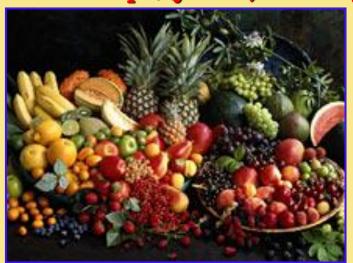


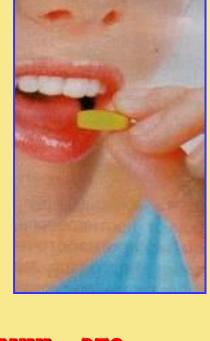
TTO AYTHE:

BRITAMINIFILI - ECTECTBEHHILE ?

Естественные витамины – биологический комплекс, он имеет особую структуру и естественно связан с другими веществами.

Но даже летом и осенью витамины, содержащиеся в свежих продуктах, не могут





Искусственный витамин – это кристалл, который становится активным только в том случае, если приобретет пространственную структуру естественного витамина. Как правило лишь небольшая часть принимает структуру природного витамина. «Остаток» оседает на стенках сосудов, что ведёт к их поврежден

Страница б.

«Экспериментальная»

Инструкция к практической работе «Определение витамина С в яблочном или апельсиновом соке»

Аптечную настойку йода разбавить в 40 раз. 20 мл сока разбавить водой до 100 мл и прилить к нему немного крахмального раствора, приготовленного из расчёта 1 г крахмала на 200 г воды. После этого к полученной смеси приливать по каплям с помощью пипетки раствор йода. Как только йод полностью окислит всю аскорбиновую кислоту, следующая его капля окрасит раствор в синий цвет. Это означает, что титрование закончено. Чтобы узнать, сколько йода ушло пошло на титрование, заранее нужно определить объём одной капли. Перевести число капель в миллилитры и умножить на 0,88. Для того. Чтобы узнать объём одной капли, нужно с помощью пипетки проверить, сколько капель содержится в известном объёме раствора йода, например в 2 мл его.



Страница 7. «Головоломки»

Задача1. Можно ли применить к витаминам поговорку « Мал золотник, да дорог» Задача 2. У бедуинов женщины всегда полностью закрыты одеждой, лишь для глаз остается щель. При этом они часто страдают от размягчения костей. Почему?

Tect "Buramumu"

- 1.Откуда эскимосы получают необходимые витамины из рыбы, из рыбьего жира, из мяса белых медведей, из мяса тюленей (2 балла)
- 1. В шпинате витамины лучше всего сохраняются, если его употреблять: в свежем виде, в замороженном, в консервированном (3 балла)
- 2. В какое время года содержание витаминов в молоке увеличивается в 2 раза? (3 балла)
- 3. Если вы станете соблюдать вегетарианский режим, то один из четырёх витаминов будет отсутствовать: витамин A, витамин Д, витамин B_2 , витамин B_{12} . (4 балла)
- 4. Действие солнечных лучей позволяет организму выработать один витамин. Какой? Витамин Д, витамин А, витамин Е, витамин В₆ (4 балла)
- 5. Зимой необходимо чем-то компенсировать отсутствие солнечных лучей. Чем? Овощами, яичным желтком, лимонами, фруктами. (4 балла)
- 6. В каком из продуктов питания наибольшее разнообразие витаминов и притом в самом большом количестве? В хлебе, в молоке, в свежей капусте, в печени. (3 балла)
- 7. Какой витамин содержится в большом количестве и в шоколаде, и в грибах, и в яйцах, и в арахисе? (4 балла)
- 8. Что нужно потреблять, чтобы покрыть ежедневную потребность организма в витамине C? 1,5 кг помидоров, 1,5 кг телятины, 1 кг апельсинов (3 балла)



1.Все четыре

- 2.В сыром виде. Причём мыть шпинат надо как можно быстрее. Заморозка также хорошо сохраняет витамины, но замораживать его необходимо быстро. И консервированный шпинат богат витаминами, если время между срывом и консервированием непродолжительно. Кроме того, его необходимо варить в закрытой кастрюле и недолго.
- 3.Летом. Молоко очень важный продукт питания, оно содержит кальций, витамины. Потребление одного литра молока в день способствует хорошему витаминному «равновесию» в организме.
- **4.**Витамин В ₁₂, который содержится в мясе.
- 5.Витамин Д, который предохраняет от рахита.
- 6. Яичным желтком.
- 7.В печени. Ста граммов печени достаточно, чтобы покрыть ежедневную потребность взрослого человека в семи видах витаминов: А,С, витаминах группы В.
- 8.Витамин Н, или биотин. Он хорошо воздействует на состояние кожи и волос.
- 9. Любой из этих продуктов.

Страница 8.

«Домашнее задание»

Параграф 37, заполнить таблицу. Подготовить по желанию: сообщение по теме: « Мифы о витаминах.»

Составить рецепт самого витаминизированного салата. Составить рекламу любому витамину.



Страница 9. *Рефлексия*

Оцени урок и свою работу:

- Урок
- На уроке я
- Не понравился
- Не работал
- Понравился
- Работал
- Узнал много нового
- Помогал другим
- Оцени свое настроение на уроке (поставь галочку)