**Dzień dobry😊**

**Lekcja on-line – instrukcja dla nieobecnych.**

**Temat lekcji: Tłuszcze. Białka.**

**Cele lekcji: Poznanie podstawowych składników żywności oraz wyjaśnienie ich roli w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu. Wyjaśnienie pojęcia tłuszcze. Poznanie budowy, rodzajów, właściwości i zastosowań tłuszczów. Poznanie pojęcia białka. Określenie składu pierwiastkowego białek. Poznanie rodzajów białek, ich właściwości i zastosowań. Wyjaśnienie różnicy między denaturacją a koagulacją białek.**

Zobacz film edukacyjny od 7.50 minuty do 25.20 minuty

<https://www.youtube.com/watch?v=US45pPbw0jw>

Jeżeli wolisz, przeanalizuj treści z podręcznika str. 190-195

Przeanalizuj edunotkę (załącznik) – jeżeli masz możliwość – wydrukuj ją i wklej do zeszytu.

Zobacz film:

<https://www.youtube.com/watch?v=US45pPbw0jw>

od 25.20 min do 34.15 min.

Jeżeli wolisz – przeanalizuj treści z podręcznika str. 190-195.

Przeanalizuj edunotkę – załącznik – jeżeli masz możliwość – wydrukuj ją i wklej do zeszytu.

Napisz w zeszycie na kolorowo – definicję : białka, koagulacja, peptyzacja, wysalanie białek, denaturacja, zol, żel.

Pozdrawiam Anna Rakowska