8 класс

П. 35 Читать, знать понятия.

Самостоятельная работа

Составить уравнения реакций, каждое вещество подписать и определить тип реакций.

Р + О2 = Р2О5

КNO3 = КNO2 + O2

CuCl2 + KOH = Cu(OH)2 + KCl

Fe + HCl = FeCl2 + H2

9 класс

П. 31

Азотная кислота.

1.Опишите, что можно узнать по формуле азотной кислоты.

2. Химические свойства азотной кислоты:

Взаимодействие с

- оксидами

- с основаниями

- с солями, выполняя заочно лабораторную работу №32 стр. 221

3. задание 2 стр.224

3. стр. 225 задание 4.

П. 32

1. Дать характеристику фосфора по положению в периодической таблице и строение атома.

2. Заполнить таблицу «Аллотропные соединения фосфора»

|  |  |
| --- | --- |
| Название аллотропного соединения | Характеристика соединения |
|  |  |

3. Химические свойства фосфора:

- с металлами

- с кислородом.

Доказать какие свойства проявляет фосфор в этих уравнениях.

4. Характеристика фосфина т его получение.

10 класс

П. 17, стр. 134 (6-11) письменно в тетрадь.

**Решить задачу:**

1.В понедельник одиннадцатиклассник Никита посетил школьную столовую, где ему предложили на обед следующее меню: суп молочный с макаронными изделиями; две мясных котлеты с гарниром из отварного риса, кисель и кусочек ржаного хлеба. Используя данные таблиц 2 и 3, ответьте на следующий вопрос.

Какое количество ккал энергии необходимо потребить с пищей в этот день Никите, чтобы восполнить суточную потребность в белках, если его возраст составляет 17 лет?

**Суточные нормы питания и энергетическая потребность детей и подростков**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Возраст,**  **лет** | **Белки,**  **г/кг** | **Жиры,**  **г/кг** | **Углеводы, г** | **Энергетическая**  **потребность, ккал** |
| 7–10 | 2,3 | 1,7 | 330 | 2550 |
| 11–15 | 2,0 | 1,7 | 375 | 2900 |
| Старше 16 | 1,9 | 1,0 | 475 | 3100 |

**Суточные нормы питания и энергетическая потребность детей и подростков**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блюда** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергетическая**  **ценность, ккал** |
| Борщ из свежей  капусты с картофелем  (1 порция) | 1,8 | 4,0 | 11,6 | 92,3 |
| Суп молочный  с макаронными  изделиями (1 порция) | 8,3 | 11.3 | 25,8 | 233,8 |
| Мясные биточки  (1 штука) | 8,0 | 21,0 | 9,3 | 266,6 |
| Котлета мясная  рубленная (1 штука) | 9,2 | 9,9 | 6.5 | 155,6 |
| Гарнир из отварного  риса (1 порция) | 4,8 | 1,2 | 53,0 | 245,2 |
| Гарнир из отварных  макарон (1 порция) | 5,4 | 4,3 | 38,7 | 218,9 |
| Кисель (1 стакан) | 0 | 0 | 19,6 | 80 |
| Чай с сахаром –  2 чайные ложки  (1 стакан) | 0 | 0 | 14,0 | 68,0 |
| Хлеб пшеничный  (1 кусок) | 2,0 | 0,6 | 7,2 | 64,2 |
| Хлеб ржаной  (1 кусок) | 3,9 | 0,4 | 28,2 | 135,7 |

2. На обеде в школьной столовой Василиса съела котлету мясную рубленную, гарнир из отварного риса, 2 куска пшеничного хлеба и выпила чай с сахаром.

Какое ещё количество белков должно быть в пищевом рационе Василисы в этот день, чтобы восполнить суточную потребность, если её возраст 12 лет, а вес 40 кг?

**Суточные нормы питания и энергетическая потребность** **детей и подростков**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Возраст,**  **лет** | **Белки,**  **г/кг** | **Жиры,**  **г/кг** | **Углеводы, г** | **Энергетическая**  **потребность, ккал** |
| 7–10 | 2,3 | 1,7 | 330 | 2550 |
| 11–15 | 2,0 | 1,7 | 375 | 2900 |
| Старше 16 | 1,9 | 1,0 | 475 | 3100 |

**Суточные нормы питания и энергетическая потребность** **детей и подростков**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блюда** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергетическая**  **ценность, ккал** |
| Борщ из свежей  капусты с картофелем  (1 порция) | 1,8 | 4,0 | 11,6 | 92,3 |
| Суп молочный  с макаронными  изделиями (1 порция) | 8,3 | 11.3 | 25,8 | 233,8 |
| Мясные биточки  (1 штука) | 8,0 | 21,0 | 9,3 | 266,6 |
| Котлета мясная  рубленная (1 штука) | 9,2 | 9,9 | 6.5 | 155,6 |
| Гарнир из отварного  риса (1 порция) | 4,8 | 1,2 | 53,0 | 245,2 |
| Гарнир из отварных  макарон (1 порция) | 5,4 | 4,3 | 38,7 | 218,9 |
| Кисель (1 стакан) | 0 | 0 | 19,6 | 80 |
| Чай с сахаром –  2 чайные ложки  (1 стакан) | 0 | 0 | 14,0 | 68,0 |
| Хлеб пшеничный  (1 кусок) | 2,0 | 0,6 | 7,2 | 64,2 |
| Хлеб ржаной  (1 кусок) | 3,9 | 0,4 | 28,2 | 135,7 |

11 класс

П. 18

1.Заполнить таблицу «Гидролиз»

|  |  |
| --- | --- |
| Типы гидролиза | Условия и примеры |
| Гидролиз по аниону |  |
| Гидролиз по катиону |  |
| Гидролиз по катиону и аниону |  |
| Гидролиз соли сильного основания и сильной кислоты |  |

2. Стр. 154 (3, 7, 8)