



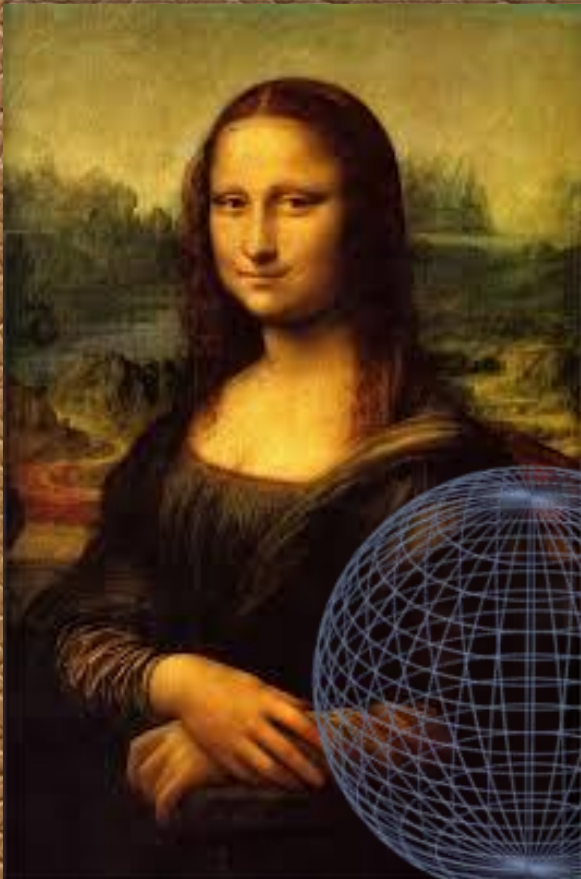
Мастер-класс

**Красивое решение!**




Наталья Владимировна  
Вельяминова, учитель химии  
МБОУ «СОШ №1»  
города Бородино







Авторы: Дж. Брэндсфорд, Д. Стайн



ПРИЁМ  
«ИДЕАЛ»



## СУЩНОСТЬ МЕТОДА

**Интересно, в чём проблема?**

**Давайте найдём способы её решения**

**Есть ли какие-либо хорошие решения?**

**А теперь сделаем выбор!**

**Любопытно, как это осуществить на практике?**





Мы привыкли, что молоко, сметана и творог ассоциируются исключительно с деревней. В рекламных роликах обязательно очень счастливые коровы дают натуральное молоко. Однако новое исследование Россельхознадзора говорит нам о том, что очень часто россияне покупают продукцию, рядом с которой коровы даже не пробежали. Чаще всего нерадивые продавцы для увеличения плотности сметаны добавляют крахмал и мел. В результате увеличивается масса продукта и якобы жирность, а значит продавец имеет возможность нечестным способом заработать деньги. **Поэтому лучшая гарантия качества - это ваш собственный эксперимент.**



# Проблема



Как обнаружить примеси  
мела и крахмала в  
сметане?



# Способы решения



- Изучить литературу и выполнить эксперимент
- Обратиться к соседке-химику
- Обратиться в химическую лабораторию



# Сделаем выбор



Изучить литературу и  
провести эксперимент, т.к.  
я буду знать, как  
определить в домашних  
условиях примеси мела и  
крахмала



# Как осуществить на практике?



- Изучить литературу
- Составить алгоритм обнаружения примесей
- Провести качественные реакции с пробами
- Сделать вывод



## СУЩНОСТЬ МЕТОДА

**Интересно, в чём проблема?**

**Давайте найдём способы её решения**

**Есть ли какие-либо хорошие решения?**

**А теперь сделаем выбор!**

**Любопытно, как это осуществить на практике?**





**Благодарю за сотрудничество!**

