**Лабораторна робота №1.** Оксигеновмісні сполуки

Мета: вивчити хімічні властивості глюкози, ознайомитись з фізико-хімічними властивостями оксигеновмісних органічних сполук, навчитися виявляти органічні кислоти у продуктах харчування,формувати практичні навички студентів, вміння самостійно вести дослідницьку роботу та робити власні висновки. Виховувати пізнавальний інтерес, уважність, вміння працювати індивідуально;

*Обладанання для роботи:* планшет,ПК чи мобільний телефон;

*Реактиви:* універсальний індикаторний папір, лакмус; індикатор, виготовлений з соку горобини, буряка (чи червонокачанної капусти, виготовлені заздалегідь); соки: яблучний (апельсиновий чи виноградний), лимонний, маринад для маринованих огірків або помідорів, столовий оцет, спиртовий розчин йоду, крохмал, пробірки, скляні палички,розчин CuSO4, штатив для пробірок, пробірки, спиртівка, пробіркотримач, розчин глюкози, розчин лугу, пальник.

Форма проведення: дистанційна.

Джерела: https://www.liveworksheets.com/4-zy766394pn

**Хід роботи**

Перейдіть за посиланням https://www.liveworksheets.com/4-zy766394pn та виконайте віртуальну лабораторну роботу:

 1. Перегляньте відео та заповніть таблиці, зробіть висновок та дайте відповіді на тестові запитання.

2. Натисніть Finish. Після цього з’явиться оцінка вашої роботи!!!

 3. В розділі «What do you want» відправити на електронну скриньку викладачу.



