

## Практичне заняття №2

**Тема: Вивчення властивостей ферментів.**

**Мета:** дати студентам поняття про ферменти, їх роль у життєдіяльності організмів. Показати наочний приклад дії ферментів.

**Обладнання і матеріали:** фотографії, схеми, малюнки, що дозволяють ілюструвати класифікацію, властивості та механізм дії ферментів, мікроскоп, пробірки, шматочки сирого та вареного м'яса, картоплі, 3% - й розчин пероксиду водню.

### Хід заняття

**Завдання 1.** В пробірку з розчином  $H_2O_2$  покласти шматочок сирого картоплі. Спостерігати за тим, що відбудеться .

**Завдання 2.** В пробірку з розчином  $H_2O_2$  покласти шматочок вареної картоплі. Спостерігати за тим, що відбудеться.

**Завдання 3.** В пробірку з розчином  $H_2O_2$  покласти шматочок сирого м'яса. Спостерігати за тим, що відбудеться .

**Завдання 4.** В пробірку з розчином  $H_2O_2$  покласти шматочок вареного м'яса. Спостерігати за тим , що відбудеться .

**Завдання 5 .** На предметне скло покласти лист елодеї, додати краплю  $H_2O_2$  накрити предметним скельцем і розглянути через мікроскоп .

### Спостереження оформити у вигляді таблиці

Що робили	Що спостерігали	Висновки
1) В пробірку з розчином $H_2O_2$ покласти шматочок сирого картоплі.		
2) В пробірку з розчином $H_2O_2$ поклали шматочок вареної картоплі.		
3) В пробірку з розчином $H_2O_2$ поклали шматочок сирого м'яса.		

4)В пробірку з розчином $H_2O_2$ поклали шматочок вареного м'яса.		
5)На предметне скло поклали лист єлодеї, додали краплю $H_2O_2$ накрили накривним скельцем і розглянули через мікроскоп.		

**Завдання 6.** Сформулюйте висновок.