

Примерные темы проектов (исследовательских работ) по химии для учащихся 8 классов:

1. Определение содержания витамина С в соках и фруктах.
2. Органические кислоты – консерванты пищевых продуктов.
3. Анализ препаратов бытовой химии в нашем доме.
4. Химия и искусство: на чем держится живопись?.
5. Разработка способов химчистки на дому.
6. Чем можно изолировать электрический провод?
7. Экспертиза губной помады.
8. Влияние органолептических свойств пшеничного хлеба на его качество.
9. Экспертиза шампуня.
10. Выращивание кристаллов солей в домашних условиях.

Примерные темы проектов (исследовательских работ) по химии для учащихся 9 классов:

1. Влияние тяжелых металлов на активность фермента каталазы.
2. Водород как альтернативный вид топлива.
3. Изготовление батареи термопар и измерение температуры.
4. Изготовление самодельных приборов для демонстрации действия магнитного поля на проводник с током.
5. Изучение воздействия кислотных дождей на окружающую среду (растения, памятники).
6. Изучение состава и свойств противогололёдных реагентов, используемых на дорогах города.
7. Изучение химической основы пищевых добавок.
8. Определение химического состава сливочного масла разных производителей.
9. Влияние энергосберегающих ламп и экологическую безопасность подростка.
10. Анализ качества пищевых продуктов

Примерные темы проектов (исследовательских работ) по химии для учащихся 10 классов:

1. Природные источники углеводородов и перспективы развития нефтеперерабатывающей промышленности
2. Исследование химического состава в современных монетах.
3. Качественное определение веществ в составе разных видов мороженого.
4. Составление пищевых рационов в зависимости от суточных энергозатрат, определение норм питания.

5. Изучение методов снижения уровня загрязнения почв тяжелыми металлами.
6. Анализ качества продуктов, изготовленных в алюминиевой посуде. Перспективы использования алюминиевой посуды в быту.
7. Оценка содержания микроэлемента йода в йодированной соли.
8. Соблюдение норм рабочей зоны как условие сохранения здоровья школьника.
9. Органолептические и физико-химические характеристики как показатели качества шоколада
10. Какие полимеры могут синтезировать бактерии?