



Пресс = конференция

«Карбоновые кислоты в природе, химические свойства, применение.»



План конференции:

- 1. «мозговой штурм»
- 2. Блицопрос
- 3. Презентация (часть1): номенклатура, строение, классификация
- 4. Пресс-конференция
- 5. Презентация (часть2), практикум «химические свойства»
- 6. Тест «Пятерочка»
- 7. Рефлексия
- 8. PS: Домашнее задание.



Кислота

- Кислые
- Едкие
- Жидкие
- Опасные
- Несъедобные



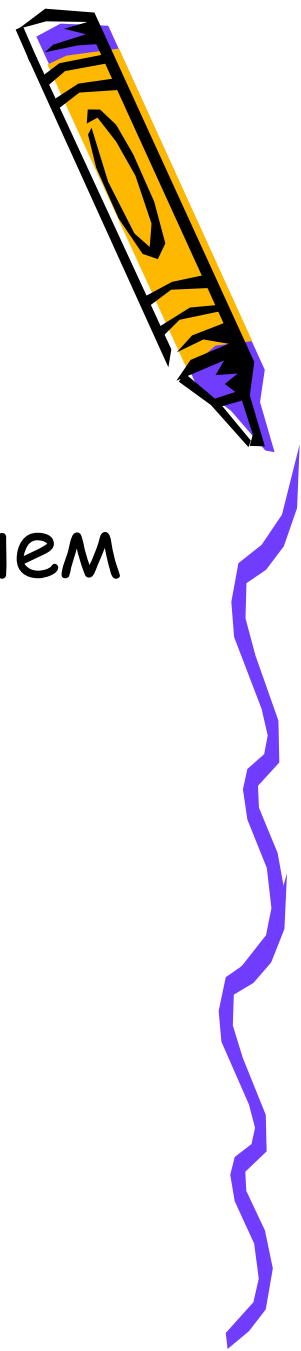
План конференции:

- 1. «мозговой штурм»
- 2. Блицопрос
- 3. Презентация (часть1): номенклатура, строение, классификация
- 4. Пресс-конференция
- 5. Презентация (часть2), практикум «химические свойства»
- 6. Тест «Пятерочка»
- 7. Рефлексия
- 8. PS: Домашнее задание.



Цель конференции:

- Познакомиться с разнообразием органических кислот, их строением и свойствами.



(Использование ЦОР единой коллекции)

- Номенклатура
- Строение
- Взаимодействие атомов
- Модели кислот



ВИННАЯ КИСЛОТА



Называется так потому, что была выделена из так называемого винного камня. Помимо винограда виннокаменная кислота содержится во многих фруктах. Также используется при изготовлении лимонадов, печенья, и при окрашивании тканей.

Уксусная кислота



- Уксусная кислота известна с глубокой древности как продукт скисания вина на воздухе или под действием ферментов.
- При комнатной температуре уксусная кислота – жидкость с резким запахом. Соли уксусной кислоты хорошо растворимы в воде за исключением соли серебра и ртути. В отличие от муравьиной кислоты уксусная устойчива к окислению.
- Из всех карбоновых кислот уксусная имеет наибольшее применение в промышленности. Основную часть производимой кислоты используют для получения искусственных волокон и пластмасс на основе целлюлозы. Уксусную кислоту применяют в производстве красителей, медикаментов, ядохимикатов, органического стекла



Лимонная кислота.

Лимонная кислота - $C(OH)COOH$. Лимонная кислота содержится не только в лимонах, но и в землянике, смородине, ананасах и других фруктах. Чаще всего ее используют как вкусовое вещество в кондитерских изделиях и напитках. Для выведения пятен от чернил и ржавчины на белье.



МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА



Была открыта в 1780г. Шведским химиком-фармацевтом К. Шееле. Она содержится в квашеной капусте, соленых огурцах, образуется при созревании сыра. Закисание этих продуктов вызывает жизнедеятельность молочнокислых бактерий, попадающих из воздуха. Молочную кислоту применяют в текстильном производстве и кожевенной промышленности. Молочная кислота – консервант, т. е. ее добавка предохраняет продукты от порчи.

салициловая кислота

Получают из
коры ивового
дерева. На ее
основе готовят
многие лекарства:
например аспирин.
Аспирин обладает
противовоспалитель-
ным,
жаропонижающим и
болеутоляющим
действием.
Аспирин подавляет
болеву
чувствительность и
помогает
головной боли.



Муравьиная кислота.

- Муравьиная кислота – НСООН . Жидкость с резким запахом. Содержится в хвое, крапиве, едких выделениях муравьев и пчел. Применяется для получения лекарственных средств, пестицидов и растворителей.



Щавелевая кислота.

- Щавелевая кислота – HOOC-COOH . Бесцветное вещество в виде кристаллов. Содержится в щавеле, ревене, шпинате, клевере и помидорах. Применяется в текстильной промышленности, органическом синтезе, для отчистки металлов от ржавчины и накипи.



стеариновая кислота

Стеариновая кислота является одной из наиболее распространённых в природе высших жирных кислот.

Стеариновая кислота — главная составная часть многих жиров и масел, из которых её выделяют гидролизом. Соли стеариновой кислоты — составная часть мыл

пальмитиновая кислота

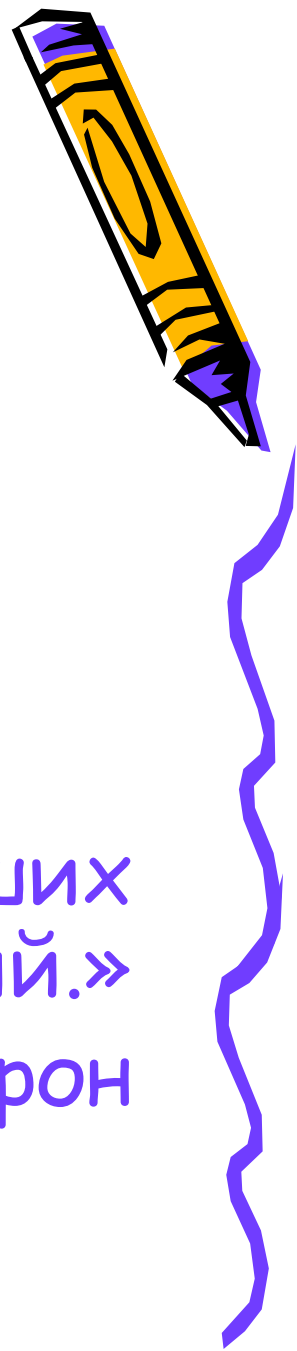


Насыщенная карбоновая кислота. Наиболее распространённая в природе жирная предельная кислота: в виде сложных эфиров глицерина входит в состав почти всех природных жиров. Соли пальмитиновой кислоты наряду с солями некоторых др. карбоновых кислот являются мылами. Смесь пальмитиновой кислоты и стеариновой кислоты составляет основу стеарина

Презентация (часть 2)

«Химическая лаборатория»

«Наши знания суть зерна наших
творений.»
Ж.Бюффон



Уксусная кислота



- Уксусная кислота известна с глубокой древности как продукт скисания вина на воздухе или под действием ферментов.
- При комнатной температуре уксусная кислота – жидкость с резким запахом. Соли уксусной кислоты хорошо растворимы в воде за исключением соли серебра и ртути. В отличие от муравьиной кислоты уксусная устойчива к окислению.
- Из всех карбоновых кислот уксусная имеет наибольшее применение в промышленности. Основную часть производимой кислоты используют для получения искусственных волокон и пластмасс на основе целлюлозы. Уксусную кислоту применяют в производстве красителей, медикаментов, ядохимикатов, органического стекла



Тест «Пятерочка»

1. Какие из названных кислот являются органическими?

- А) муравьиная
- Б) азотная
- В) серная
- Г) лимонная

2. Почему болезненны укусы муравьев?

- А) обжигают муравьиной кислотой
- Б) выделяют яд
- В) разъедают муравьиной щелочью
- Г) вонзают острые зубчики

3. Как называют соли карбоновых кислот?

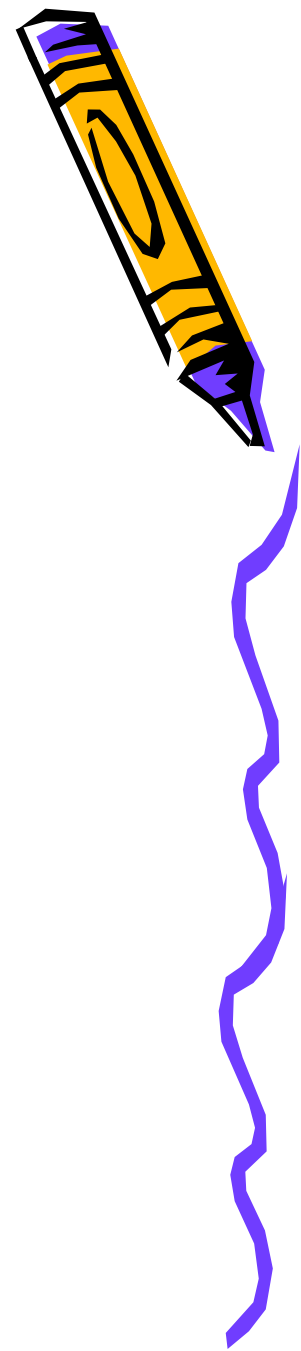
- А) ацетаты
- Б) бустилаты
- В) пропилаты
- Г) постулаты

4. Какого названия кислоты не существует?

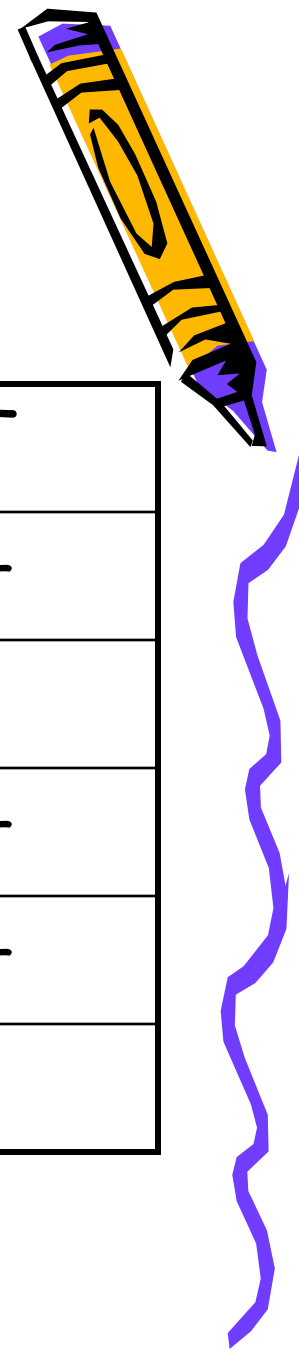
- А) лимонная
- Б) щавелевая
- В) винная
- Г) виноградная

5. Какие кислоты являются витаминами?

- А) никотиновая
- Б) аскорбиновая
- В) ацетилсалициловая
- Г) янтарная



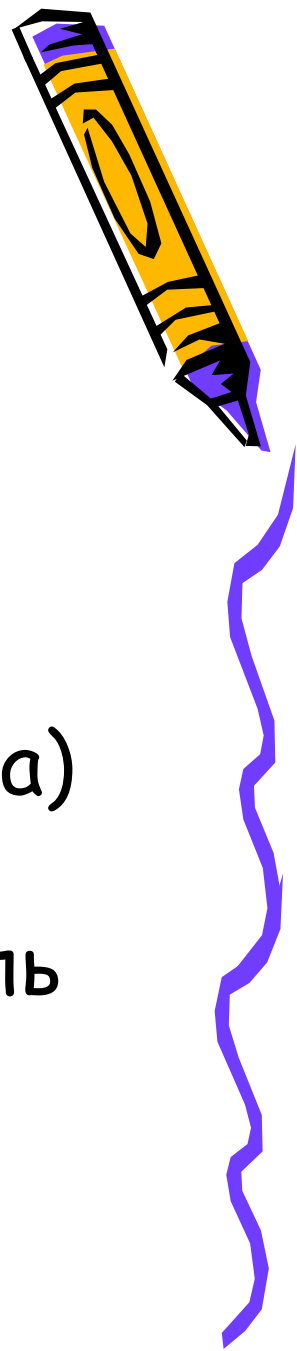
Ключ к тесту



	А	Б	В	Г
1	+			+
2	+			
3	+			+
4				+
5	+	+		

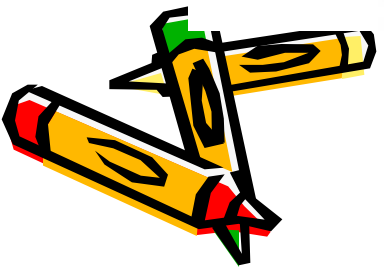


Рефлексивный тест



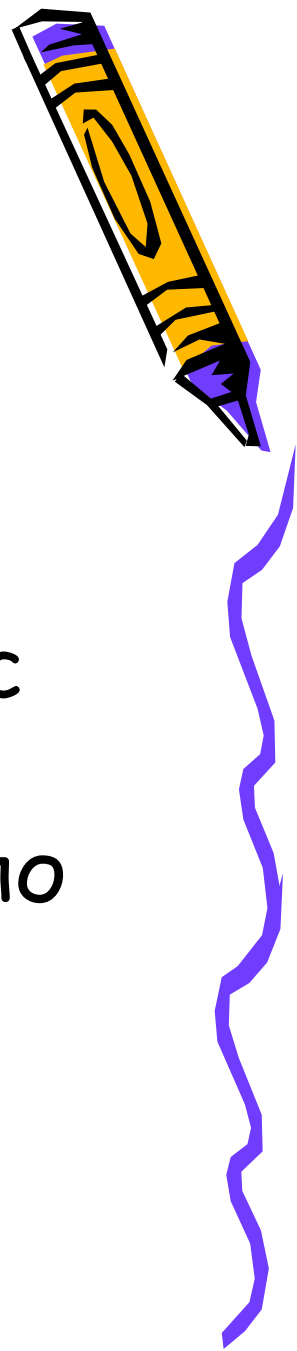
- Узнал(а) много нового.
- Мне это пригодится в жизни.
- Было над чем подумать.
- На возникшие вопросы получил(а) ответ.
- Поработал(а) добросовестно, цель достигнута.





PS: Домашнее задание

- Параграф 20. № 16, 17 стр.190
- Подготовить сообщение «карбоновые кислоты в жизни», с использованием фактов не прозвучавших на конференции (по желанию).



Благодарю
за работу!!!

