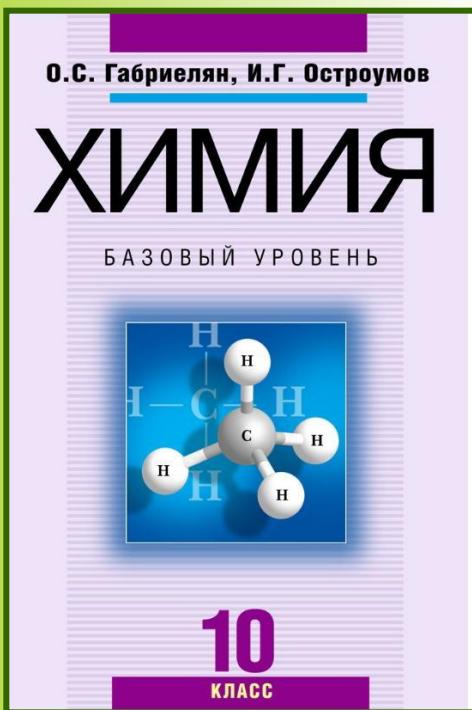
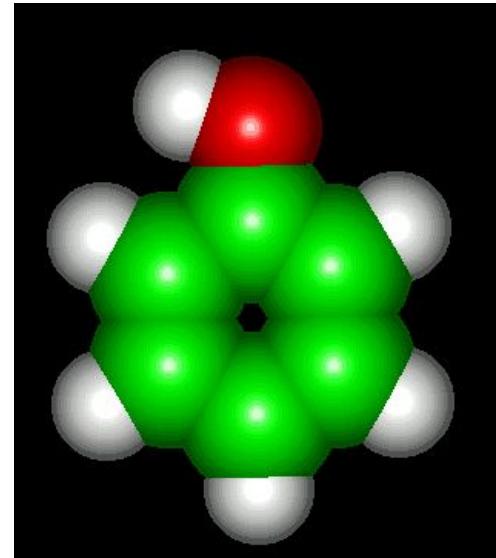


Особенности базового курса органической химии издательства «ОЛМА»



6 апреля 2010 г.



Особенности курса

- Уникальная структура параграфов
- Двухуровневость материала учебника
- Плашка «Выводы» - квинтэссенция изученного материала
- Раздел «За рамками параграфа»
- Вкладка «PS» - интернет-источники дополнительной информации
- Полноцветная печать

Особенности структурирования материала

Практическое использование соединения данного класса



Химические свойства, лежащие в основе применения



Другие химические свойства вещества



Особенности строения, обуславливающие свойства



Соединения сходного строения, образующие гомологический ряд, их номенклатура и изомерия



Определение данного класса, общая формула



Способы получения веществ данного класса

Два уровня учебника

- Программа и тематическое планирование на 1 и 2 часа в неделю
- Второй уровень:
 - в учебнике
 - в вопросах и заданиях
 - в рубрике «За рамками параграфа»

Выводы из материала параграфа

Этиленовые углеводороды (алкены) содержат в молекуле одну углерод-углеродную связь $\text{C}=\text{C}$ и имеют общую формулу C_nH_{2n} . Их можно получить дегидрированием алканов или дегидратацией спиртов. Для алкенов характерны реакции присоединения. Наибольшее значение имеют реакция гидратации (для получения этилового спирта) и особый тип реакции присоединения — полимеризация (для получения полимеров). Качественные реакции на этилен и его гомологи, как непредельные соединения, — обесцвечивание бромной воды или раствора перманганата калия.



- Найдите черты сходства и различия между этаном и этиленом по следующим признакам: а) состав вещества; б) строение молекулы; в) химические свойства.

«За рамками параграфа»

Глава 2

ЗА РАМКАМИ ПАРАГРАФА

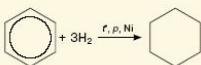
Впервые бензол описал немецкий химик Иоганн Глаубер, он получил это соединение в 1649 г. в результате перегонки каменноугольной смолы. Однако новое вещество даже не получило названия, тем более состав его не был определен.

Название нового вещества несколько раз менялось. Фарадей назвал его «карбонированный водород», а Эильхард Митцерих — бензином. Вскоре Юстин Либих переименовал его в бензол (от араб. слов *ben* — аромат + *za* — сок + лат. слово *oil[um]* — масло). В 1837 г. Огюст Лоран предложил еще одно название — фен (от греч. *phaino* — освещать), в связи с тем, что бензол был обнаружен в светильном газе. Это название трансформировалось в название радикала фенил $C_6H_5^-$.

Для обозначения взаимного расположения двух заместителей в бензольном кольце ученик Кекуле В. Кернер ввел специальные термины, заимствованные из греческого языка. Для расположенных рядом заместителей он предложил использовать приставку орто- (orthos — прямой), для находящихся через один атом углерода — мета- (meta — после), для расположенных напротив друг друга — пара- (para — напротив). Учитывая, что диметилензолы, формулы которых приведены на с. 69, имеют общее тривиальное название ксиолы, три изображенных изомера называются ортоксиол (сокращенно о-ксиол), мета-ксиол (м-ксиол) и параксиол (п-ксиол).

При создании определенных условий бензол все-таки способен к реакциям присоединения.

Присоединение водорода к бензолу и его гомологам происходит при повышенной температуре, давлении, в присутствии в качестве катализаторов металлов — никеля, платины, палладия:

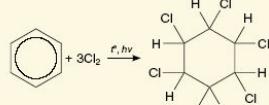


Впервые мелкораздробленные металлы в качестве катализаторов гидрирования предложил использовать в 1901 г. французский химик Поль Сабатье. Это открытие было оценено по достоинству: П. Сабатье — лауреат Нобелевской премии (1912 г.).

При облучении УФ-светом смеси паров бензола с хлором происходит присоединение трех молекул галогена с образованием гексахлорциклогексана (гексахлорана):

82 Углеводороды

Глава 2



Ранее гексахлоран применялся в сельском хозяйстве для борьбы с саранчой и клещами. В настоящее время его применение в качестве такого средства — инсектицида — запрещено из-за отрицательного экологического воздействия на живую природу.

- **Мини-«Книга для чтения по органической химии»**
- **Второй уровень прохождения курса**
- **Материал для организации проектной и учебно-исследовательской деятельности**

PS – Интернет-источники дополнительной информации

- Познавательный материал
- Информация для проектной деятельности
- Видеоопыты

P.S.

<http://www.alhimik.ru/sprav/name02.html>
<http://www.alhimikov.net/nomenklatur/nom.html>
<http://www.chem.msu.su/rus/teaching/mendeleeva/lesson7.html>

Полноцветная печать

Глава 4

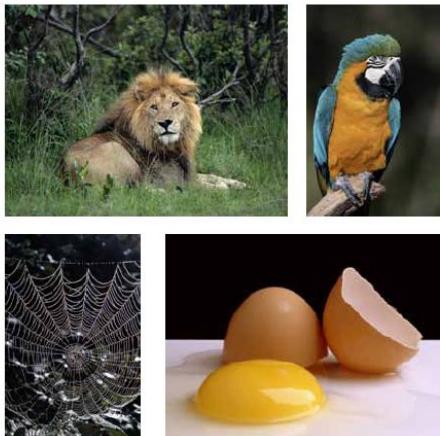


Рис. 40. Шерсть животных, перья птиц, содержимое куриного яйца и паутину — все это белки

ми белками их функций (защитных, ферментативных) невозможна без растворения.

Раствор белка в воде не истинный, а коллоидный. Это означает, что частицы растворенного вещества имеют размеры от 1 до 100 нм. Убедиться в том, что это раствор коллоидный, а не истинный (размер частиц в последнем меньше 1 нм) очень просто. В два одинаковых стакана налейте равное количество воды. В один из них добавьте немногого сахара, в другой — раствора белка. Внешне содержимое стаканов ничем не отличается. Пропустите луч лазерной указки через растворы. В стакане

178 Азотсодержащие органические соединения

с раствором белка виден рубиновый световой луч. Белковые частицы рассеивают свет, в то время как молекулы сахара для этого очень малы.

Некоторые белки в воде набухают, то есть значительно увеличивают массу и объем за счет поглощения влаги. Это процесс называют гидратацией белка. При набухании белков образуются студни. Как видите, это не только кулинарный, но и химический термин. Студни не текучи, упруги, обладают пластичностью и определенной прочностью. При этом концентрация белка в студне может быть очень незначительна.

Вам хорошо известен пищевой желатин. Это белковый продукт, получаемый из хрящей, костей и сухожилий. При сокращении желатина мармелад (представляет собой студни).

Подвижным студням содеряжимое клетки, зерна (клейковину) ковины в муке, тем более что

Чтобы обнаружить природного происхождения.

Растворимые в цветных качествах
Взаимодействие растворной среды приводит к фиолетовому цвету соевого. Под действием белки приобретают цианоин называется

Для обнаружения используют другой спичечный пучок волос расплющенного. Это и свидетельство.

Что же с химиками? Прежде, чем они — один из главных.

Однако неверно бояться «разбегающихся» по океану.

Глава 4

с раствором белка виден рубиновый световой луч. Белковые частицы рассеивают свет, в то время как молекулы сахара для этого очень малы.

Некоторые белки в воде набухают, то есть значительно увеличивают массу и объем за счет поглощения влаги. Это процесс называют гидратацией белка. При набухании белков образуются студни. Как видите, это не только кулинарный, но и химический термин. Студни не текучи, упруги, обладают пластичностью и определенной прочностью. При этом концентрация белка в студне может быть очень незначительна.

Вам хорошо известен пищевой желатин. Это белковый продукт, получаемый из хрящей, костей и сухожилий. При сокращении желатина мармелад (представляет собой студни).

Подвижным студням содеряжимое клетки, зерна (клейковину) ковины в муке, тем более что

Чтобы обнаружить природного происхождения.

Растворимые в цветных качествах
Взаимодействие растворной среды приводит к фиолетовому цвету соевого. Под действием белки приобретают цианоин называется

Для обнаружения используют другой спичечный пучок волос расплющенного. Это и свидетельство.

Что же с химиками? Прежде, чем они — один из главных.

Однако неверно бояться «разбегающихся» по океану.

3 Глава

Кислородсодержащие органические соединения

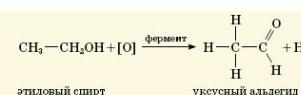
§ 12 Спирты

Еще в IV в. до н. э. люди умели приготавливать напитки, содержащие этиловый спирт. Вино получали сбраживанием фруктовых и ягодных соков, содержащих сахаристые вещества. Однако выделять из него дуэтаногенный компонент, который называли *винным спиртом*, или *алкоголем*, научились лишь в Средние века. И до настоящего времени метод брожения используют для получения этилового спирта в ликероводочной промышленности и для медицинских целей.

На этикетках винно-водочных продукции есть предупреждающая надпись: «Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью». Дело в том, что этиловый спирт в очень незначительном количестве всегда содержится в организме человека как продукт обмена веществ. Но при увеличении концентрации этилового спирта в крови он становится ядом, в первую очередь для нервной системы. В организме человека есть ферменты, которые стремятся избавить его от присутствия в крови этилового спирта. Делают они это химическим путем, отнимая от молекулы спирта два атома водорода. По сути, это процесс *окисления спирта* под действием ферментов, поэтому условно обозначим окислитель в схеме реакции символом атома кислорода в квадратных скобках:



или:

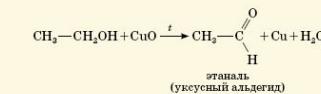


102 Кислородсодержащие органические соединения

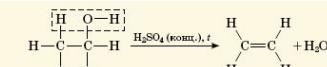
Глава 3

Необходимо отметить, что образующийся в результате окисления уксусный альдегид еще более вреден для организма, чем сам этиловый спирт. Обезвоживание организма в сочетании с накоплением в крови уксусного альдегида вызывает состояние похмелья. А регулярное употребление спиртных напитков может вызвать развитие неизлечимого заболевания — *алкоголизма*.

Смоделировать процесс окисления спирта можно и в пробирке, используя в качестве окислителя оксид меди (II) при нагревании (см. лабораторный опыт 4):



От молекулы этилового спирта можно отцепить не только атомы водорода, но и молекулу воды. Схематично реацию дегидратации мы изображали следующим образом:



или



Продукт реакции нам тоже известен — это этилен.

Кислородсодержащие органические соединения

103

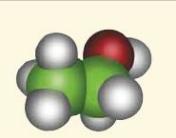


Рис. 17. Модель молекулы этилового спирта