

УРОК – ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ:

"ЖИРЫ"



Подготовила: *преподаватель химии*
Сергеева Любовь Юрьевна

Темников - 2009

Цель занятия: *создать условия для осознания и осмысления блока новой информации посредством системы вопросов и нестандартных заданий для самостоятельной работы, развивающих познавательную активность студентов.*

- **Образовательные цели:** сформировать представление о жирах как химических веществах, их составе и строении, способах их переработки и применении; показать значение жиров для живых организмов и познакомить студентов с их применением; актуализировать знания студентов о жирах из курса общей биологии.
- **Развивающие цели:** развивать умения студентов работать с дополнительной литературой, конспектировать, выбирать главное; развивать мышление студентов, совершенствовать умения анализировать, сравнивать, обобщать, наблюдать, запоминать, работать в нужном темпе, осуществлять самоконтроль; применять полученные знания в жизни.
- **Воспитательные цели:** воспитывать личностные качества, обеспечивающие успешность исполнительской деятельности (дисциплинированность, ответственность, самостоятельность), творческой деятельности (активность, увлеченность, наблюдательность, сообразительность, способность к самооценке), готовность к жизни в семье и обществе (уважительность, коллективизм)

ХОД УРОКА

I этап занятия – *установочный.*

II этап занятия – *этап самостоятельной работы* студентов с учебником и дополнительной литературой.

III этап занятия – *обмен полученной информацией*, просмотр презентации по теме, запись основного содержания в тетрадь.

IV этап занятия – *закрепление полученных знаний.*

Дидактическая игра «ДА – НЕТ»

Выполнение тестов на тему «Жиры»

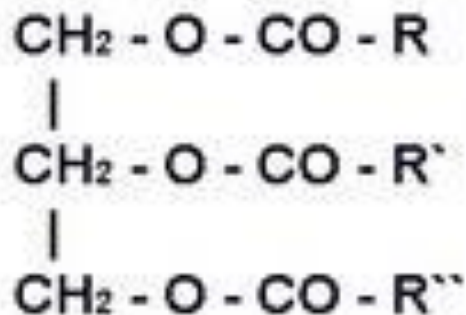
V этап занятия – *домашнее задание*

ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ

- Состав, строение, номенклатура и классификация жиров.
- Физические и химические свойства жиров.
- История изучения жиров.
- Источники жиров.
- Переработка и применение жиров.
- Биологическая роль жиров.
- Обмен жиров в организме человека.

Дайте определение жиров.

Жиры – это сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и высших карбоновых кислот



Какие кислоты могут входить в состав жиров?

Чаще всего в состав жиров входят следующие карбоновые кислоты:

C_3H_7COOH – масляная кислота

$C_{15}H_{31}COOH$ – пальмитиновая кислота

$C_{17}H_{35}COOH$ – стеариновая кислота

$C_{17}H_{33}COOH$ – олеиновая кислота

$C_{17}H_{31}COOH$ – линолевая кислота

$C_{17}H_{29}COOH$ – линоленовая кислота

В составе **животных** жиров преобладают **предельные кислоты**,
в составе **растительных** - **непредельные**.

Жиры можно классифицировать по
происхождению на

животные

растительные



Жиры

жидкие

большинство растительных масел,
жиры рыб и млекопитающих



твердые

жиры наземных животных,
кокосовое масло



Каковы основные направления применения жиров?



Задание на дом:

- **Выучить конспект,
& 21.2, упр.11-18 стр. 457**

СПАСИБО ЗА УРОК!