

# 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»**

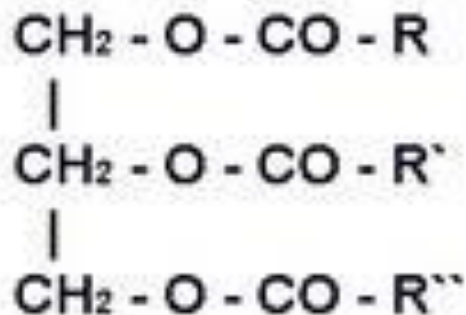
**V этап занятия** – *домашнее задание*

# 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!**