**03.04.2020. Урок з хімії на тему: Вуглеводи: глюкоза, сахароза, крохмаль, целюлоза. Молекулярні формули, фізичні властивості, поширення і утворення в природі.**

**Опрацювати параграф 36, ст. 202 – 208.**

**Для перевірки домашнього завдання виконайте тестування а також доповніть твердження.**

**1. Тести**

1. До якого класу сполук належать жири за своєю хімічною природою:

А) солі; Б) естери; В) карбонові кислоти; Г) спирти.

2. У результаті якої реакції утворюються жири:

 А) окиснення; Б) приєднання; В) етерифікації; Г) гідролізу.

3. Чим відмінні і чим подібні тваринні та рослинні жири за

 А) складом; Б) фізичними властивостями; В) хімічними властивостями .

4. Виберіть реакцію, характерну для тристеарину:

 А) гідроліз; Б) гідрування; В) окиснення;

 Г) знебарвлення розчину калій перманганату.

 ( *«мозковий штурм»)*

5. Як ви вважаєте, чому деякі вітаміни виробляють у капсулах у вигляді олійних розчинів?

6. Якщо жир потрапив на ваш одяг, як можна зняти пляму:

 А) водою; Б) кислотою; В) бензином; Г) лугом.

2. **Доповнюєте твердження.**

1. Гідролізом називають реакцію жиру з……..(водою), внаслідок якої утворюються………(гліцерин) і ………(відповідні) кислоти.
2. Гідроліз відбувається при температурі …….(200 – 2500С) та …….(тиску або каталізаторі).
3. Якщо гідроліз здійснювати за наявності лугу, то крім гліцерину утворюються ..….(мила).
4. Якщо рідкі жири приєднують……..(водень), то вони перетворюються на …….(тверді жири). Цей процес називається…………(гідруванням).
5. Маргарин – це…(продукт гідрування олій)……..Його виробляють із…….(триолеїну)