

Temat: Tłuszcze

18.05.2020r.

20.05.2020r.

Cele: Poznasz budowę tłuszczów, rodzaje, właściwości i ich zastosowania.

NaCoBeZu:

- wiem, co to są tłuszcze
- znam zasady ich otrzymywania oraz ich wzór ogólny
- potrafię dokonać podziału tłuszczów (uwzględniając budowę cząsteczki oraz pochodzenie)
- potrafię podać przykłady tłuszczów
- znam ich właściwości
- wiem, gdzie tłuszcze znalazły zastosowania

Proszę przeczytać tekst z podręcznika str. 190 – 194 (temat ten będzie realizowany na dwóch jednostkach lekcyjnych), a następnie odpowiedz na pytania:

1. Co to są tłuszcze?
2. Jak otrzymać tłuszcze? (zapisz wzór ogólny).
3. Jakie znasz rodzaje tłuszczów (uwzględniając budowę cząsteczki oraz pochodzenie)? – podaj przykłady.
4. Wymień właściwości tłuszczów.
5. Wymień zastosowania tłuszczów.

Do tematu proszę rozwiązać umieszczone poniżej zadania.

Tłuszcze – zadania

18.05.2020r.

20.05.2020r.

Zadania proszę rozwiązywać w oparciu o tekst w podręczniku str. 190 – 194 (nie Internet!).

Zad. 1 (2p)

Oceń prawdziwość podanych zdań. Zaznacz P, jeśli zdanie jest prawdziwe, lub F – jeśli jest fałszywe.

Odpowiedzi proszę wpisać obok podanych zdań.

- a) Skład pierwiastkowy tłuszczów to węgiel, wodór i tlen.
- b) Tłuszcze zaliczane są do estrów niższych kwasów karboksylowych i glicerolu.
- c) Glicerol zaliczany jest do alkoholi.

d) Tłuszcze powstają w reakcji zobojętniania.

Zad. 2 (1p)

Dokonaj analizy doświadczenia 38 (str. 192) i odpowiedz na pytania.

Czy tłuszcze rozpuszczają się (proszę wpisać tak lub nie) w:

a) wodzie?

b) etanolu?

c) benzynie?

Zad. 3 (2p)

Tłuszcze ze względu na pochodzenie dzielą się na dwie grupy. Podaj nazwy tych grup, oraz do każdej z grup podaj po dwa przykłady.

Odp:

Nazwa grupy:

a) - ... przykłady: ...

b) - ... przykłady: ...

Zad. 4 (2p)

W celu odróżnienia tłuszczu roślinnego od zwierzęcego wykonano doświadczenie. Do przeprowadzenia doświadczenia użyto:

a) szkło laboratoryjne: 2 probówki

b) odczynniki: woda bromowa

c) tłuszcze: olej roślinny, tłuszcz zwierzęcy (smalec)

Opis doświadczenia:

Do dwóch probówek (probówki 1. i probówki 2.) nalano wody bromowej. Następnie do probówki 1. dodano kilka kropli oleju roślinnego, a do probówki 2. tłuszcz zwierzęcy (smalec). Probówkami wstrząśnięto. Na podstawie opisu doświadczenia zapisz:

A. obserwacje: ...

B. wniosek: ...

Karta odpowiedzi do zadań – tłuszcze 18 i 20. 05.2020r. (wysłać tylko kartę do dn. 22.05.20r.)

Nr zad.	Odpowiedź	Punkty
1a		

b		
c		
d		
2a		
b		
c		
3a		
b		
4 A		
B		
Razem pkt.		7