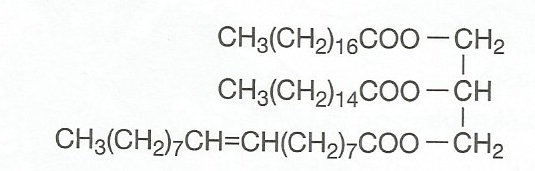
|  |  |
| --- | --- |
| RAZRED | 9.a |
| PREDMET | KEMIJA 8 |
| DATUM | 25.3.2020 |
| UČNA TEMA | MAŠČOBE IN OGLJIKOVI HIDRATI |
| UČNA ENOTA | **MAŠČOBE IN OGLJIKOVI HIDRATI** |
| UČNI CILJI | * ponoviti osnovne lastnosti maščob in njihove vire, * ponoviti zgradbo in delovanje mil, * ponoviti značilnosti mono, di in polisaharidov. |
| UČNI PRIPOMOČKI | Učbenik: KEMIJA DANES 2, |
| NOVI POJMI |  |
| PRILOGE | navodilo za delo, kriteriji uspešnosti |

**NAVODILO ZA DELO!**

Ker smo zadnjo uro pri kemiji ponavljali o MAŠČOBAH IN OGLJIKOVIH HIDRATIH bomo temu namenili še eno šolsko uro.

Danes je tvoja naloga, da rešiš naslednje naloge. Če bodo kakšne težave z reševanjem in razumevanjem nalog mi prosim javite.

1. Oglej si racionalno formulo maščobe.



1. Glede na funkcionalno skupino, katere vrsta organske kisikove spojine so maščobe?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Kateri alkohol je potreben za nastanek maščobe? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Definicija maščob!

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

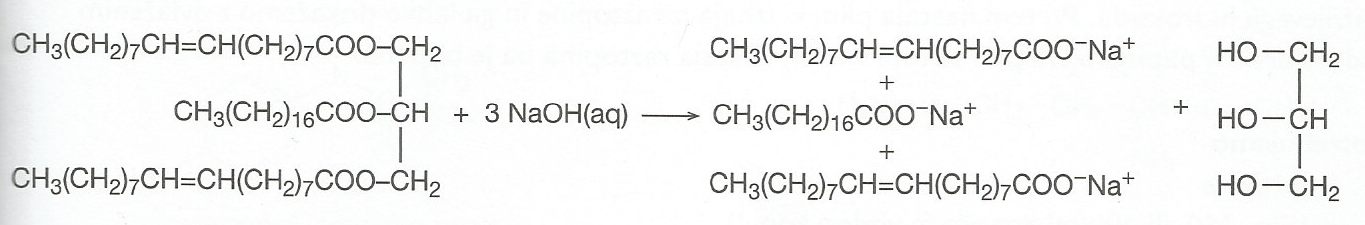
1. a) Katere vrste maščobnih kislin prevladujejo v rastlinskih oljih?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

b)S katerim postopkom pripravijo margarino iz rastlinskega olja?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Oglej si spodnjo reakcijo in odgovori na vprašanja!



Kako imenujemo to vrsto reakcije?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

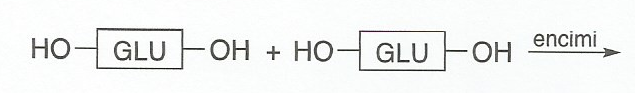
Kako so nekoč pridobivali milo?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Glukoza je monosaharid s šestimi ogljikovimi atomi.
2. Napiši molekulsko formulo glukoze!\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Zapiši značilnosti glukoze!\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

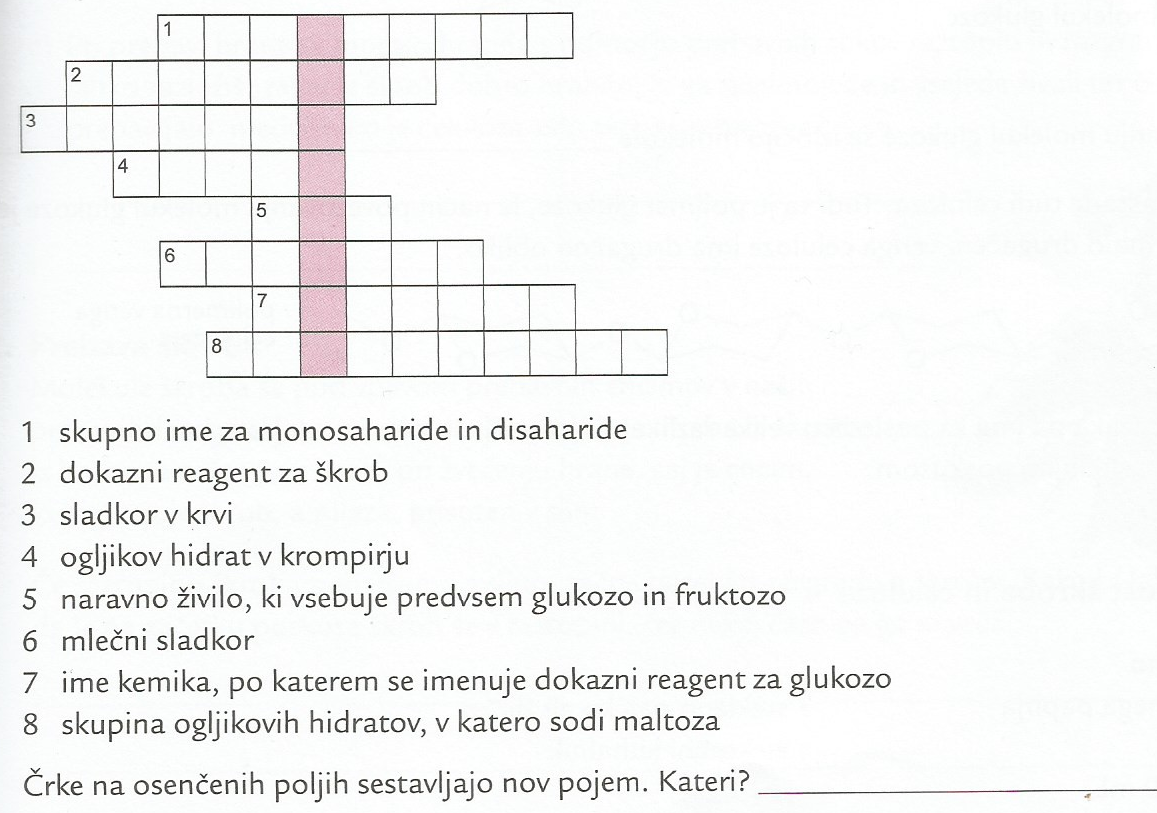
1. Maltoza je disaharid, ki sestoji iz dveh glukoznih enot. Dopolni shemo nastanka maltoze:



1. Kaj še nastane poleg maltoze?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Kako imenujemo reakcijo?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Kako pa imenujemo reakcijo, ki poteka v obratni smeri v prisotnosti kisline? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. V naravi sta pogosta dva polisaharida z različnimi lastnostmi.

Polisaharid A je netopen v vodi neprebavljiv in tvori močna vlakna. Polisaharid B je v vodi malo topen in ga živali in človek lahko prebavljajo.

1. Polisaharid A je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Polisaharid B je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Kateri monosaharid nastane s hidrolizo obeh polisaharidov? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Reši križanko!



Za konec vam prilagam kriterije uspešnosti, da lahko ovrednotite svoje znanje ob koncu sklopa.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriteriji uspešnosti | obvladam | delno obvladam | ne obvladam |
| Opredelim maščobe kot estre maščobnih kislin in glicerola. |  |  |  |
| Poznam osnovne lastnosti maščob in njihove vire. |  |  |  |
| Poznam zgradbo in delovanje mil. |  |  |  |
| Poznam monosaharide, disaharide in polisaharide, ter njihove najpomembnejše predstavnike. |  |  |  |
| Opredelim polisaharide kot naravne polimere. |  |  |  |
| Poznam pomen ogljikovih hidratov za življenje in gospodarstvo. |  |  |  |