**20.04.20 г. 3 СП**

**Порядок выполнения**

1.Задания к каждому уроку состоят из двух частей:

I теоретическая часть и II практическая часть.

2. Внимательно изучите I теоретическую часть. В ходе изучения, придерживаясь плана, составляйте подробный конспект в рабочей тетради, обязательно указав **дату занятия и тему. Например, 15.04.20 Тема: Карбонильные соединения.**

3. Выполните II практическую часть (составление формул, решение задач и уравнений, т.д.).

4. Ввиду большого объёма теоретической части, присылать фотографии не нужно. Данная работа **должна будет** **представлена** и **будет проверяться** после выхода с карантина.

5. Выполнение II практической части необходимо прислать для проверки. Для этого:

а) Сфотографируйте каждое выполненное упражнение отдельно. Следите за качеством фото. Они должны быть **чёткими, чтоб их можно было прочитать!**

б) Фотографии **пронумеруйте** в соответствии с номером упражнения (1, 2, 3 и т.д.). На первой фотографии **обязательно! укажите дату и тему урока**.

Например, **15.04.20 Тема: Карбонильные соединения, упр. №1.**

6. При отправке работы **обязательно!** укажите дату, фамилию и имя, группу.

Например, **15.04., Иванов И., 15 моци.**

7. **Работу выполняйте и отправляйте в день занятия по расписанию.**

**Источники:**

1. [**https://himija-online.ru**](https://himija-online.ru)

2. Габриелян, О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учебник для общеобразовательных учреждений / О.С.Габриелян. -5-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2013. – 191стр.: ил.

1. **Теоретическая часть.**

**Тема: Углеводы (Моносахариды. Дисахариды. Полисахариды).**

При изучении класса веществ, придерживайтесь **плана**:

1. Название класса веществ. Определение. Общая формула.
2. Особенности строения молекул.
3. Представители класса. Формула молекулярная и структурная.
4. Номенклатура.
5. Синтез углеводов. Нахождение в природе. **Посмотрите учебные видеофильмы.**
6. Физические свойства.
7. Химические свойства (название свойства, уравнение реакции). **Качественные реакции. Посмотрите видеоопыты.**
8. Биологическая роль углеводов.
9. Применение на основе свойств в кулинарии и кондитерском производстве. Объяснить химические процессы, происходящие с органическими веществами (углеводами) в процессе приготовления пищи и кондитерских изделий.
10. **Практическая часть. Выполните в тетради упражнения.**
11. Упр. №9 после §14, **источник №2.**
12. Упр. №2 и №6 после §15, **источник №2.**
13. Перед Вами ряд превращений: **С6Н12О6  → С2Н5ОН → СО2 → СаСО3.**

Напишите все уравнения реакций, условия их протекания и дайте названия химическим веществам.

1. *Решите задачу:* Рассчитайте массу глюкозы, которая потребуется для получения 11,2л этилена (н.у) в результате двух последовательных процессов – спиртового брожения и дегидратации образующегося спирта.

Выход этилена составляет 50%.

1. Как при помощи одного реактива распознать следующие вещества: уксусную кислоту, пропаналь, глюкозу, глицерин, метанол? Напишите уравнения соответствующих реакций.

**Творческое задание**

Создание презентации по теме**: «Углеводы как компонент пищи. Углеводный обмен в организме человека».**

I и II части **обязательны!** для выполнения (письменно в рабочей тетради).

**Соблюдайте порядок выполнения!**