**Источники:**

1.Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян, Ф.Н. Маскаев, С.Ю. Пономарев, В.И. Теренин. – М., 2009.

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

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

**Конспекты составляйте в тетради.**

**Тема: «Азотсодержащие соединения».**

1. Тема: «Пептидная связь и полипептиды».
2. Тема: «Белки».

**План изложения темы:**

1. Особенности строения.
2. Структуры белковых молекул.
3. Классификация.
4. Химические свойства белков, используемые в технологии получения белковых продуктов (гидратация, денатурация, пенообразование, гидролиз). Горение белков. Цветные (качественные) реакции. **Посмотрите видеоопыты, используя источник №2.**
5. Биологические функции белков.
6. Выполните в тетради упражнения.
7. Опишите применение на основе свойств в кулинарии и кондитерском производстве. Объясните химические процессы, происходящие с белками в процессе приготовления пищи и кондитерских изделий.
8. Напишите уравнения реакций, с помощью которых можно осуществить следующие превращения: этан → этиловый спирт → уксусный альдегид → уксусная кислота → хлоруксусная кислота → аминоуксусная кислота → полипептид.
9. Создание презентации по теме: «Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения».