

Na urniku: 11. 11. 2020

Razred: 8.a, b, c

Beljakovine in maščobe

V današnji uri boš ponovil in utrdil snov o beljakovinah ter spoznal:

- zakaj potrebujemo maščobe,
- da so maščobe zgrajene iz nenasičenih oziroma nasičenih maščobnih kislin in glicerola,
- da sta dve nenasičeni maščobni kislini esencialni,
- kateri so viri esencialnih maščobnih kislin,
- da je agregatno stanje maščobe pri sobni temperaturi odvisno od razmerja med nasičenimi in nenasičenimi maščobnimi kislinami,
- da so bolj zdrave tekoče maščobe,
- katere so glavne lastnosti maščob,
- da so za zdravje zelo škodljive trans nenasičene maščobne kisline.

1. Naloga (obvezno):

Ko smo se nazadnje videli ste morali narediti odgovore na vprašanja o beljakovinah. Zato bo danes tvoja prva naloga, da te odgovore pregledaš s pomočjo rešitev (*Rešitve preverjanja znanja*), ki jih najdeš v spletni učilnici

(<https://ucilnice.arnes.si/course/view.php?id=32541&expand=1#section-1>) v poglavju *Beljakovine*. Napačne odgovore popravi in manjkajoče dopolni. Če si slučajno izgubil liste z vprašanji, jih najdeš v mapi *Pomembne datoteke* (datoteka *Beljakovine_preverjanje*). V tej mapi se nahajata tudi besedilo in prezentacija, s katerima si pomagaš pri odgovorih.

2. Naloga (obvezno):

Poslušaj posnetek moje razlage z naslovom *Predavanje o maščobah*, ki ga prav tako najdeš v moji spletni učilnici v poglavju *Maščobe*. Nato pisno odgovori na vprašanja **od 37 do 43**. Vprašanja lahko prepišeš na prazen list in zraven dopišeš odgovore. Tudi vse v zvezi s tem najdeš v tem poglavju. Odgovore boš pregledal naslednjič.