

Klasa A7
Egzamin z chemii
Semestr 1
Rok szkolny 2024/25

Zestaw 1

1. Aminokwasy-budowa i właściwości.
2. Polisacharydy-budowa i właściwości.

Zestaw 2

1. Rodzaje substancji powierzchniowo czynnych.
2. Polisacharydy-budowa i właściwości.

Zestaw 3

1. Wpływ detergentów na środowisko przyrodnicze.
2. Monosacharydy-budowa i właściwości.

Zestaw 4

1. Oblicz zawartość procentową (procent masowy) i stosunek masowy pierwiastków chemicznych w kwasie mlekowym. ($C_3H_6O_3$ -kwas mlekowy)
2. Aminokwasy-budowa i właściwości.

Zestaw 5

1. Koagulacja, peptyzacja, denaturacja białka.
2. Przykłady konserwacji żywności.

Zestaw 6

1. Wykrywanie glukozy. (Próba Trommera, Próba Tollensa)
2. Wpływ detergentów na środowisko przyrodnicze.

Zestaw 7

1. Monosacharydy-budowa i właściwości.
2. Na czym polega i do czego służy próba jodowoskrobiowa.

Zestaw 8

1. Koagulacja, peptyzacja, denaturacja białka.
2. Monosacharydy-budowa i właściwości.

Zestaw 9

1. Przykłady konserwacji żywności.
2. Glukoza-otrzymywanie i właściwości.

Zestaw 10

1. Hydroksykwas-y-budowa i nazewnictwo.
2. Koagulacja, peptyzacja, denaturacja białka.

Zestaw 11

1. Nazewnictwo hydroksykwasów. Napisz wzory: kwas hydroksyetanowy, kwa 2-hydroksypropanowy .
2. Właściwości i zastosowania białek.

Zestaw 12

1. Przedstaw etapy fermentacji mlekowej.
2. Przykłady konserwacji żywności.

Zestaw 13

1. Oblicz zawartość procentową (procent masowy) i stosunek masowy pierwiastków chemicznych w kwasie mlekowym. ($C_3H_6O_3$ -kwas mlekowy)
2. Właściwości i zastosowania białek.

Zestaw 14

1. Budowa i podział aminokwasów.
2. Polipeptydy. Powstawanie białka.

Zestaw 15

1. Budowa , właściwości i zastosowania aminokwasów.
2. Oblicz zawartość procentową (procent masowy) i stosunek masowy pierwiastków chemicznych w kwasie mlekowym. ($C_3H_6O_3$ -kwas mlekowy)

Zestaw 16

1. Polipeptydy. Powstawanie białka.
2. Przykłady konserwacji żywności.

Zestaw 17

1. Budowa i podział białek.
2. Na czym polega i do czego służy próba jodowoskrobiowa.

Zestaw 18

1. Struktury budowy białka.
2. Glukoza-otrzymywanie i właściwości.

Zestaw 19

1. Koagulacja, peptyzacja, denaturacja białka.
2. Na czym polega i do czego służy próba jodowoskrobiowa.

Zestaw 20

1. Wykrywanie białek. Reakcje charakterystyczne białek.
2. Sposoby gospodarowania odpadami.

Zestaw 21

1. Właściwości i zastosowania białek.
2. Sacharydy-budowa i podział.

Zestaw 22

1. Przykłady konserwacji żywności.
2. Budowa, właściwości i zastosowania aminokwasów.

Zestaw 23

1. Sacharydy-budowa i podział.
2. Budowa i podział aminokwasów.

Zestaw 24

1. Glukoza-otrzymywanie i właściwości.
2. Budowa i podział aminokwasów.

Zestaw 25

1. Wykrywanie glukozy. (Próba Trommera, Próba Tollensa)
2. Oblicz zawartość procentową (procent masowy) i stosunek masowy pierwiastków chemicznych w kwasie mlekowym. ($C_3H_6O_3$ -kwas mlekowy)

Zestaw 26

1. Monosacharydy-budowa i właściwości.
2. Przedstaw etapy fermentacji mlekowej.

Zestaw 27

1. Disacharydy- budowa, właściwości, zastosowanie.
2. Nazewnictwo hydroksykwasów. Napisz wzory: kwas hydroksyetanowy, kwa 2-hydroksypropanowy

Zestaw 28

1. Polisacharydy-budowa i właściwości.
2. Hydroksykwas-y-budowa i nazewnictwo.

Zestaw 29

1. Na czym polega i do czego służy próba jodowoskrobiowa.
2. Alkaloidy:kofeina i nikotyna -właściwości i charakterystyka.

Zestaw 30

- 1.Sposoby gospodarowania odpadami.
- 2.Wykrywanie glukozy.(Próba Trommera , Próba Tollensa)

Zestaw 31

- 1.Alkaloidy:kofeina i nikotyna -właściwości i charakterystyka.
- 2..Przykłady konserwacji żywności.

Zestaw 32

- 1.W jaki sposób odróżnisz włókna białkowe od celulozowych.
- 2..Monosacharydy-budowa i właściwości.

Zestaw 33

1. Rodzaje i zastosowanie włókien syntetycznych
- 2.Monosacharydy-budowa i właściwości.

Zestaw 34

- 1.Sposoby gospodarowania odpadami.
- 2.W jaki sposób odróżnisz włókna białkowe od celulozowych.

Zestaw 35

- 1.Wykrywanie glukozy.(Próba Trommera , Próba Tollensa)
- 2.Oblicz zawartość procentową (procent masowy) i stosunek masowy pierwiastków chemicznych w kwasie mlekowym. ($C_3H_6O_3$ -kwas mlekowy)

Zestaw 36

- 1.Monosacharydy-budowa i właściwości.
- 2.Wykrywanie glukozy.(Próba Trommera , Próba Tollensa)

Zestaw 37

- 1.Sposoby gospodarowania odpadami.
- 2.Właściwości i zastosowania białek.

Zestaw 38

1. Rodzaje i zastosowanie włókien syntetycznych.
- 2.Przykłady konserwacji żywności.

Zestaw 39

- 1.Oblicz zawartość procentową (procent masowy) i stosunek masowy pierwiastków chemicznych w kwasie mlekowym. ($C_3H_6O_3$ -kwas mlekowy)
- 2.Właściwości i zastosowania białek.

Zestaw 40

1. W jaki sposób odróżnisz włókna białkowe od celulozowych?
2. Wykrywanie glukozy. (Próba Trommera, Próba Tollensa)