

Klasa A7
Egzamin z chemii
Semestr 1
Rok szkolny 2025/26

Zestaw 1

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

Zestaw 2

1. Sposoby konserwacji żywności.
2. Polisacharydy-budowa i właściwości.

Zestaw 3

1. Zasady segregacji odpadów.
2. Monosacharydy-budowa i właściwości.

Zestaw 4

1. Właściwości białek. Reakcje charakterystyczne białek.
2. Aminokwasy-budowa i właściwości.

Zestaw 5

1. Właściwości białek. Reakcje charakterystyczne białek.
2. Przykłady konserwacji żywności.

Zestaw 6

1. Odróżnianie włókien białkowych od celulozowych.
2. Próba Trommera i Tollensa dla aldehydów.

Zestaw 7

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

Zestaw 8

1. Skrobia-budowa i właściwości.
2. Monosacharydy-budowa i właściwości.

Zestaw 9

1. Skrobia i celuloza-budowa i właściwości.
2. Glukoza-otrzymywanie i właściwości.

Zestaw 10

- 1.Próba Trommera i Tollensa dla aldehydów.
- 2.Skrobia-budowa i właściwości.

Zestaw 11

- 1.Odróżnianie włókien białkowych od celulozowych.
- 2.Właściwości i zastosowania białek.

Zestaw 12

- 1.Właściwości białek. Reakcje charakterystyczne białek.
- 2.Przykłady konserwacji żywności.

Zestaw 13

- 1.Oblicz zawartość procentową (procent masowy) i stosunek masowy pierwiastków chemicznych w sacharozie .
- 2.Właściwości i zastosowania białek.

Zestaw 14

- 1.Budowa i podział białek.
- 2..Próba Trommera i Tollensa dla aldehydów.

Zestaw 15

- 1..Odróżnianie włókien białkowych od celulozowych.
- 2.Skrobia-budowa i właściwości.

Zestaw 16

- 1.Skrobia i celuloza-budowa i właściwości.
- 2.Przykłady konserwacji żywności.

Zestaw 17

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

Zestaw 18

- 1.Disacharydy- budowa i charakterystyka.
- 2.Glukozą-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. Disacharydy- budowa i charakterystyka.

Zestaw 23

1. Sacharydy-budowa i podział.
2. Sposoby gospodarowania odpadami.

Zestaw 24

1. Glukoza-otrzymywanie i właściwości.
2. Właściwości białek. Reakcje charakterystyczne białek.

Zestaw 25

1. Wykrywanie glukozy.(Próba Trommera , Próba Tollensa)
2. Oblicz zawartość procentową (procent masowy) i stosunek masowy pierwiastków chemicznych w sacharozie.

Zestaw 26

1. Monosacharydy-budowa i właściwości.
2. Próba Trommera i Tollensa dla aldehydów.

Zestaw 27

1. Disacharydy- budowa, właściwości, zastosowanie.
2. Właściwości białek. Reakcje charakterystyczne białek.

Zestaw 28

1. Polisacharydy-budowa i właściwości.
2. Skrobia i celuloza-budowa i właściwości.

Zestaw 29

1. Na czym polega i do czego służy próba jodowoskrobiowa.
2. Zasady segregacji odpadów.

Zestaw 30

- 1.Sposoby gospodarowania odpadami.
- 2.Disacharydy- budowa i charakterystyka.

Zestaw 31

- 1.Podział włókien i ich charakterystyka.
- 2.Skrobia i celuloza-budowa i właściwości.

Zestaw 32

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

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.Przedstaw budowę i podział białek.
- 2.Oblicz zawartość procentową (procent masowy) i stosunek masowy pierwiastków chemicznych w sacharozie.

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 glukozie.
- 2.Właściwości i zastosowania białek.

Zestaw 40

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

Zestaw 41

- 1..Odróżnianie jedwabiu sztucznego od naturalnego .
- 2..Sposoby gospodarowania odpadami.

Zestaw 42

- 1.Koagulacja, peptyzacja, denaturacja białka.
- 2..Zasady segregacji odpadów.

Zestaw 43

- 1.Odróżnianie jedwabiu sztucznego od naturalnego .
- 2.Próba Trommera i Tollensa dla aldehydów.

Zestaw 44

- 1.Skrobia-budowa i właściwości.
- 2..Monosacharydy-budowa i właściwości.

Zestaw 45

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

Zestaw 46

- 1.Na czym polega i do czego służy próba jodowoskrobiowa.
- 2..Odróżnianie jedwabiu sztucznego od naturalnego .

Zestaw 47

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

Zestaw 48

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

Zestaw 49

- 1.Skrobia i celuloza-budowa i właściwości.
- 2.Zasady segregacji odpadów.

Zestaw 50

- 1.Koagulacja, peptyzacja, denaturacja białka.
- 2.Odróżnianie jedwabiu sztucznego od naturalnego .