***12.05 Виконати один із навчальних проектів у формі мультимедійної презентації або реферату.***

***Навчальні проекти:***

19. Натуральні волокна тваринного походження: їхні властивості, дія на організм людини, застосування.

20. Анілін – основа для виробництва барвників.

21. Синтез білків.

22.  Збалансоване харчування – запорука здорового життя.

23. Виведення плям органічного походження.

24. Синтетичні волокна: їх значення, застосування у побуті та промисловості.

25. Рециклінг як єдиний цивілізований спосіб утилізації твердих побутових відходів.

26. Переробка побутових відходів в Україні та розвинених країнах світу.

27. Перспективи одержання і застосування полімерів із
наперед заданими властивостями.

28. Дослідження маркування виробів із полімерних матеріалів і пластмас.

29. Виготовлення виробів із пластикових пляшок.

***14.05 Виконати тестові завдання з теми «Нітрогеновмісні органічні сполуки».***

1. Які властивості проявляють аміни:

а) кислотні б) основні в) амфотерні г) властивості солей.

2. Назвіть з'єднання CH3 ─ NH2 ─ C2H5:

а) метиламін; б) диметиламін; в) діетиламін.

3. До складу амінокислот входять функціональні групи:

а) - NН2 і- СНО; б) - NO2 і - СООН;

в) -NН2 і -СООН; г) ─ NH2 і –СОН.

4. Речовина, що вступає в реакцію з метиламіном:

а) натрій гідроксид. б) магній. в) магній оксид. г) соляна кислота.

5. Амінооцтова кислота не реагує:

а) з соляною кислотою; б) з натрій гідроксидом; в) міддю; г) з натрієм.

6. Білки це -...:

а) природні полімери; б) вуглеводи; в) алкени; г) складні ефіри.

7. Структурним ланкою білків є:

а) нуклеотиди; б) амінокислоти; в) глюкоза; г) аміни.

8. Поліпептидна ланцюг з певною послідовністю залишків амінокислот характеризує структуру білка:

а) первинну; б) вторинну; в) третинну; г) четвернну.

9. Вкажіть, що спостерігається при дії на розчини білків концентрованою азотною (нітратною) кислотою:

а) випадання білого осаду; б) випадання чорного осаду; в) червоно - фіолетове забарвлення; г) жовте забарвлення.

10. Білки, що виконують каталітичну функцію називають: а) вітамінами; б) ферментами; в) гормонами; г) протеїнами.