

Pozdravljeni učenci,

Ta teden bomo še preverjali znanje o kisikovih organskih spojinah, vsi mi morate poslati rešene naloge preverjanja, ki ste ga prejeli pretekli teden. Pošljite mi na elektronski naslov: zarki.svetlobe@gmail.com. Preverjanje je na spletni strani šole in v spletnih učilnicah.

Če imate kakšnokoli vprašanje, mi prosim, napišite. Rešite še eno preverjanje, ki je v učbeniku, str. 96 – 100. Vse naloge zapišite v zvezek in mi posredujte na elektronski naslov. Pri analizi nalog bom ugotovila, kje imate težave. Prosim, potrudite se, saj v tem mesecu preverjamo znanje, sledi ocenjevanje znanja.

Posredujem vam kriterije uspešnosti za kisikove organske spojine, da vam bo lažje, kaj je potrebno znati.

KRITERIJ USPEŠNOSTI: KISIKOVE ORGANSKE SPOJINE
<ul style="list-style-type: none">• Prepoznam kisikove organske spojine na osnovi imena ali na osnovi funkcionalne skupine,• ALKOHOLI poznam pravila za poimenovanje, ločim primaren sekundaren in terciaren alkohol, poznam lastnosti alkoholov(topnost v polarnem ali nepolarnem topilu in temperatura vrelišča v odvisnosti od št. C at), poznam etanol(zapis, kje je prisoten, kako ga pridobivajo, poznam kemijske reakcije alkoholov(gorenje, odcep vode iz primarnega alkohola, oksidacija-primarnega in sekundarnega alkohola) –znam napisati kemijsko reakcijo po nareku, pogoje, vem kaj nastane, iz produktov sklepam kateri alkohol smo uporabili in katera kemijska reakcija poteče• ALDEHIDI, KETONI

Poznam pravilo za poimenovanje aldehydov in ketonov ter napišem ime ali kemijsko formulo. Poznam lastnosti in uporabo aldehydov in ketonov.

- **KARBOKSILNE KISLINE**

poznam pravila za poimenovanje karboksilnih kislin ter napišem ime in kemijsko formulo karboksilne kisline, poznam lastnosti karboksilnih kislin (pH, od česa je odvisna jakost, ioni prisotni v vodni raztopino karboksilne kisline), poznam kemijske reakcije karboksilnih kislin, nevtralizacija in estrenje, jih znam napisati ter iz imena produkta sklepam na reaktante, ki se porabijo. Poznam estre, nastanek, lastnosti in uporabo.

- **MAŠČOBE**

Vem da so maščobe estri, prepoznam estersko funkcionalno skupino, poznam formulo glicerola in višjih maščobnih kislin.

Prepoznam kemijsko formulo maščobe, vem kdaj je maščoba olje ali mast, iz formule maščobe sklepam na vezane višje maščobne kisline, poznam lastnosti maščob.

- **MILA**

Vem, kakšna je zgradba in naloga mila in na osnovi tega narišem milo in ga znam umestiti med vodo in umazanijo obrnem polarni in nepolarni del.

Vem, kako milo nastane in znam napisati kemijsko enačbo nastanka mila iz ustreznih maščob, vem, da je milo sol maščobnih kislin in te soli znam poimenovati

- **OGLJIKOVI HIDRATI**

Poznam razlago imena OGLJIKOVI HIDRATI (iz razmerja atomov H in O, ter iz poskusa nastanka ogljika in vodne pare iz sladkorja in žveplove kisline), znam napisati urejeno kemijsko enačbo, če sladkor polijemo z žveplovo kislino, ter razložim poskus, znam razdeliti OH, vem katere monosaharide (MS) poznamo- njihovi imeni, kemijsko enačbo FOTOSINTEZE, funkcionalne skupine (kam jih uvrščamo), število C atomov (kam jih uvrščamo), vem, da prisotnost glukoze preverimo s Fehlingovim reagentom in razložim poskus, naštejemo disaharide (DS), vem, da je DS sestavljen iz 2 MS in nastane s kemijsko reakcijo kondenzacije, s shemo znam napisati kemijsko enačbo nastanka DS iz dveh MS. Poznam polisaharide, ločim jih glede na zgradbo in lastnosti, prepoznam kemijske formule, poznam reakcijo nastanka. Poznam dokazno reakcijo za škrob.

