**19.05. 2020**

**Тема: Ароматические амины. Анилин. Аминокислоты.**

Вопросы:

1. Какие вещества называются аминами?
2. Функциональная группа аминов
3. Выберите амины: СH3NH2CH2NH2COOH CH3Cl C2H5OH (C2H5)2NH
4. Физические свойства анилина
5. Почему аминокислоты называют амфотерными соединениями?
6. Биологическое значение аминокислот
7. Какая связь называется пептидной или амидной?
8. Биологическое значение белков
9. Какое волокно называется капроновым и его свойства?
10. В чем сущность первичной и вторичной структуры белка?
11. Применение анилина
12. Составьте структурные формулы: метил и этиламина, фениламина и аминоуксусной кислоты
13. Составьте структурные формулы метиламина и аммиака
14. Назовите вещества:

CH3-CH2-NH-CH3CH2NH2COOH C6H5NH2

1. Какое количество вещества анилина содержится в его 100 г
2. Составьте изомеры веществу C3H9N и назовите их
3. Составьте структурные формулы β-аминопропионовой и

ά-аминопропионовой кислоты

1. Почему белковая пища является важным звеном в питании человека?
2. Почему аминокислоты имеют нейтральную реакцию среды?
3. Вычислите молекулярную массу аминоуксусной кислоты и вычислите ее количество вещества в 200г
4. Какие свойства называются основными, применительно к аминам
5. Какая реакция называется реакцией Зинина?

*Ответить на вопросы в тетради. Фото своей тетради отправить мне по:* WhatsApp, Электронная почта [Zinka\_nada@mail.ru](mailto:Zinka_nada@mail.ru), Viber, VK*. Назвать «Контрольные вопросы, Фамилия», и отправить до 21.05.2020.*