

**Тестовая работа на
закрепление по теме
«Жиры»**

10 класс.

1. Жир, с точки зрения химии

- А) один из главных продуктов питания
- Б) производное углеводорода
- В) простой эфир
- Г) сложный эфир

2. При помощи каких методов учёные определили состав жиров?

А) синтеза

Б) разложения

В) анализа

Г) соединения

3. Чем отличаются жиры животного и растительного происхождения?

- А) остатками карбоновых кислот, входящих в сложный эфир
- Б) агрегатным состоянием
- В) животные жиры производные глицерина и карбоновых кислот, а растительные имеют другой состав.

4. В состав жиров
растительного происхождения
входят остатки кислот

- А) олеиновой
- Б) линолевой
- В) стеариновой
- Г) линоленовой
- Д) пальмитиновой

5. В состав жиров животного происхождения входят остатки кислот

- А) олеиновой
- Б) линолевой
- В) стеариновой
- Г) линоленовой
- Д) пальмитиновой

6. Какие реакции характерны для жиров?

- А) гидролиз
- Б) гидрирование
- В) дегидратация
- Г) омыление
- Д) горение

7. Жиры применяют для получения

- А) маргарина
- Б) моющих средств
- В) косметических средств
- Г) в медицине (как витамин А)
- Д) разбавление красок
- Е) получение олифы

8. Задача на нахождение выхода продукта реакции от теоретически ВОЗМОЖНОГО.

- Найдите выход продукта реакции – этилацетата, если известно, что из 120 г уксусной кислоты и этанола получено 190 г этилацетата.
- Найдите выход продукта реакции – этилацетата, если известно, что из 92 г этанола получено 200 г этилацетата.