**Temat: Kwas etanowy(octowy)**

Poznam właściwości kwasu octowego, sposoby otrzymywania i jego dysocjację i zastosowanie

10% roztwór tego kwasu znajdziecie w kuchni jest nim OCET na jego podstawie sprawdźcie właściwości tego kwasu – czyli stan skupienia, barwę , sprawdźcie rozpusz. w H2O, zapach, smak

Skorzystajcie z lekcji na e-podręczniku -polecam

<https://epodreczniki.pl/a/kwasy-karboksylowe---wlasciwosci/DAPv2781S>

<https://epodreczniki.pl/a/kwasy-karboksylowe---budowa/DH3YxmeJx>

**Uzupełnijcie kartę pracy** **i zadania w zeszycie ćwiczeń od 42 do 47str 92-93.**

(zdjęcie zadań i karty pracy wyślijcie do mnie- jest to dowód na to że pracujecie zdalnie)

Przypominam o zbliżającej się kartkówce z alkoholi i kwasów karboksylowych o terminie i formie poinformuję Was później