

D- CONTROLE DES TRANSFORMATIONS*voir livre p 315*

1- Connaître les groupes fonctionnels et la nomenclature des alcools (avec leur classe), des acides carboxyliques, des anhydrides d' acides et des esters. Connaître aussi la formule du glycérol.

2- Ecrire l' équation des réactions d' estérification et d' hydrolyse.
A partir de la formule semi-développée d' un ester, retrouver les formules de l' acide carboxylique et de l' alcool correspondants.

3- Connaître les règles d' écriture des formules topologiques.
Savoir nommer les esters comportant cinq atomes de carbone au maximum.

4- Savoir nommer et dessiner le matériel utilisé pour un chauffage à reflux, une distillation fractionnée, une décantation, une recristallisation, un entraînement à la vapeur.

5- Connaître le rôle, dans une synthèse organique, d' un chauffage à reflux, d' un relargage, d' un lavage avec une solution d' hydrogénocarbonate de sodium, d' un séchage d' une phase organique.

6- Connaître le principe et la réalisation d' une chromatographie sur couche mince.

7- Connaître les caractéristiques cinétiques et thermiques des réactions d' hydrolyse, d' estérification ou de saponification, et savoir comment déplacer l' équilibre d' estérification - hydrolyse.

8- Savoir exploiter des dosages acido-basiques pour étudier des réactions d' estérification, d' hydrolyse ou de saponification.

9- Connaître le sens des mots : hydrophile, hydrophobe, lipophile, lipophobe, amphiphile et savoir ce qu' ils désignent dans une espèce chimique.

10 – Savoir définir et calculer un rendement.

11- Connaître les définitions et les caractéristiques générales des catalyses homogène, hétérogène et enzymatique.