ХЕМИЈСКО-ПРЕХРАМБЕНА

ТЕХНОЛОШКА ШКОЛА

Подручје рада: пољопривреда, производња и прерада хране

Испитна питања из Хемије за II разред, IV степен (прехрамбени техничар)

1. Алкохоли-дефиниција, добијање, подела
2. Хемијска својства и реактивност алкохола
3. Феноли- особине, реактивност
4. Алдехиди и кетони- добијање и реактивност
5. Карбоксилне киселине-класификација и добијање монокарбонских киселина
6. Хемијско понашање карбоксилних киселина
7. Дикарбонске киселине
8. Хидрокси киселине
9. Хлориди киселина
10. Амиди
11. Анхидриди
12. Естри
13. Масти и уља-дефиниција, састав и структура
14. Сапонификација и хидрогенизација липида
15. Угљени хидрати-дефиниција, подела
16. Моносахариди-подела
17. Моносахариди-цикличан облик
18. Дисахариди-редукујући
19. Сахароза
20. Полисахариди-скроб
21. Полисахариди-гликоген и целулоза
22. Органска једињења са сумпором
23. Органска једињења са азотом
24. Нитро једињења-добијање, хемијска својства
25. Амини- дефиниција, добијање, хемијска својства
26. Аминокиселине- номенклатура, добијање, хемијска својства
27. Пептиди
28. Протеини (састав, подела, типови, особине)
29. Структура протеина
30. Реакције протеина
31. Хетероциклична једињења са кисеоником и азотом
32. Нуклеинске киселине
33. Витамини-подела
34. Витамини растворни у води
35. Витамини растворни у мастима

Вежбе

1. Добијање етанола алкохолним врењем
2. Оксидација алкохола
3. Оксидација алдехида-„сребрно“ огледало
4. Добијање и оксидација метанске киселине
5. Добијање етанске киселине
6. Реакција незасићених киселина са бромом
7. Добијање и хидролиза етил-ацетата
8. Хидролиза масти-сапонификација
9. Реакција моносахарида са Фелинговим реагенсом
10. Доказивање фруктозе
11. Доказивање моносахарида у природним производима
12. Понашање дисахарида са Фелинговим реагенсом
13. Доказивање скроба у природним производима
14. Бојене реакције протеина
15. Таложне реакције протеина
16. Издвајање казеина из млека