ХЕМИЈСКО-ПРЕХРАМБЕНА

ТЕХНОЛОШКА ШКОЛА

Подручје рада: пољопривреда, производња и прерада хране

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

1. Класификација органских једињења према структури
2. Подела органских једињења на класе према функционалним групама
3. Алкани-дефиниција, хомологни низ, радикали
4. Изомерија код алкана
5. Супституција код алкана
6. Алкени-хомологни низ, добијање, хемијска веза
7. Адиција код алкена
8. Алкини-номенклатура, изомерија
9. Добијање и реакције ацетилена (етина)
10. Ароматични угљоводоници
11. Алкохоли-дефиниција, добијање, подела
12. Хемијска својства и реактивност алкохола
13. Феноли- особине, реактивност
14. Алдехиди и кетони- добијање и реактивност
15. Карбоксилне киселине-класификација и добијање монокарбонских киселина
16. Хемијско понашање киселина
17. Дикарбонске киселине
18. Хидрокси киселине
19. Деривати киселина- хлориди, амиди, анхидриди, естри
20. Масти и уља-дефиниција, састав и структура
21. Сапонификација и хидрогенизација липида
22. Нитро једињења-добијање, хемијска својства
23. Амини- дефиниција, добијање, хемијска својства
24. Аминокиселине- номенклатура, добијање, хемијска својства
25. Пептиди
26. Протеини (састав, подела, типови, особине)
27. Структура протеина
28. Реакције протеина
29. Угљени хидрати-дефиниција, подела
30. Моносахариди
31. Дисахариди-редукујући
32. Сахароза
33. Полисахариди-скроб
34. Полисахариди-гликоген и целулоза

Вежбе

1. Добијање метана и испитивање његових особина
2. Добијање етена и испитивање његових особина
3. Добијање етина и испитивање његових особина
4. Добијање алкохола алкохолним врењем
5. Добијање алкохолата
6. Оксидација алкохола
7. Оксидација алдехида и кетона
8. Добијање етил-ацетата
9. Хидролиза масти-сапонификација
10. Бојене реакције протеина
11. Таложне реакције протеина
12. Издвајање казеина из млека
13. Доказивање моносахарида
14. Доказивање фруктозе
15. Дисахариди-реакција са Фелинговим реагенсом
16. Реакција „сребрног“ огледала
17. Хидролиза сахарозе
18. Растварање целулозе