ХЕМИЈСКО-ПРЕХРАМБЕНА

ТЕХНОЛОШКА ШКОЛА

Подручје рада: пољопривреда, производња и прерада хране

Испитна питања из Хемије за I разред, III степен (пекар, месар)

1. Основни хемијски појмови
2. Хемијске једначине
3. Оксиди
4. Киселине
5. Базе
6. Соли
7. Појам и подела дисперзних система
8. Колоидни раствори
9. Прави раствори- концентрација раствора
10. Масени удео- израчунавање процентуалног састава раствора
11. Количинска концентрација
12. Електролити
13. pH-вредност
14. Хидролиза соли
15. Алкани
16. Алкени
17. Алкини
18. Алкохоли
19. Алдехиди и кетони
20. Карбоксилне киселине
21. Деривати карбоксилних киселина-естри
22. Добијање масти и уља
23. Хидролиза масти
24. Угљени хидрати-подела
25. Моносахариди
26. Дисахариди-нередукујући
27. Дисахариди-редукујући
28. Полисахариди-скроб и целулоза
29. Аминокиселине
30. Протеини-подела, типови
31. Карактеристичне реакције протеина
32. Ензими