

Наставни материјал за образовни профил Економски техничар

Школа	Средња економска школа, Лозница
Датум	30.03.2020. година
Разред и одељење	I-1
Наставник	Бојана Ковач
Наставни предмет	Хемија
Наставна тема	Биолошки важна једињења
Редни број часа Наставна јединица - тип часа	53. Угљени хидрати и алкохолно врење – утврђивање

Активност ученика:

У циљу утврђивања градива из лекција о Угљеним хидратима са претходних часова и лекције Алкохолно врење урадити (самостално) ТЕСТ са теоријским питањима (Прилог 1) при крају документа.

НАПОМЕНА: Тест ће бити постављен у Гугл учионици.

Тест је временски ограничен, тако да сваки ученик приступи електронској учионици.

Код предмета Хемија за приступ ученика у Гугл учионицу је:

vhyrwa7

Очекивани проблеми и могућа решења:

Од ученика се очекује да пажљиво изучи текст и да конкретне и тачне одговоре у задацима.

Уколико се догоди да појединим ученицима нису довољно јасна постављена питања и инструкције за активности током часа, наставница ће исте поновити, уз обраћање путем Гугл учионице или преко Viber групе, креиране у сврху сарадње током реализације наставе на даљину.

Prilog 1:

Prezime, ime učenika, odeljenje: _____

TEST: Ugljeni hidrati i alkoholno vrenje

1. Zaokruži tačan odgovor:
 - a) Fruktosa se najčešće nalazi u voću i medu.
 - b) Saharosa je mlečni šećer.
 - c) Skrob u rastvoru joda sa kalijum-jodidom gradi jedinjenje plave boje.
 - d) Laktoza je polisaharid.
2. Kako se ugljeni hidrati dele prema složenosti?
3. Šta su disaharidi?
4. Dopuniti rečenice:
 - a) Laktoza se drugačije naziva _____ šećer.
 - b) Hidrolizom saharoze dobijaju se glukoza i _____.
 - c) Namirnice koje predstavljaju izvor skroba su _____
5. Navedi trostruku ulogu polisaharida u živom svetu.
6. Precrtati **nettačno** u sledećim rečenicama :
 - a) Invertni šećer je **jedinjenje** / **smeša** glukoze i fruktoze.
 - b) Fruktosa je **monosaharid** / **disaharid**.
 - c) Skrob je **životinjski** / **biljni** rezervni polisaharid.
 - d) Ljudski organizam **nema** / **ima** enzime koji mogu da vare celulozu.
7. Opiši proces nastanka alkoholnog vrenja (fermentacije).
8. Napiši hemijsku reakciju dobijanja etanola procesom alkoholnog vrenja iz šećera.
9. Objasni sa hemijskog aspekta proces pravljenja hleba i peciva i uzrok pojave šupljina u testu.
10. Navedi što veći broj prehrambenih proizvoda/namirnica koji se u industriji proizvodnje dobija procesom alkoholnog vrenja.