



# VISOKA POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENA ŠKOLA STRUKOVNIH STUDIJA U PROKUPLJU

## ISPITNA PITANJA IZ PREDMETA: TEHNOLOGIJA JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA

1. Klasifikacija jakih alkoholnih pića
2. Istorijat proizvodnje destilisanih pića
3. Rakijski podrum i prostorije
4. Rakijski sudovi
5. Oprema za primarnu preradu voća i grožđa
6. Muljača za šljive i mlin za jabučasto voće
7. Pasir mašina
8. Zakonitosti destilacije
9. Destilacija, redestilacija, deflegmacija i rektifikacija
10. Jednokratna i dvokratna destilacija
11. Hemijski procesi u toku destilacije
12. Dinamika prelaženja pojedinih sastojaka u destilat
13. Uloga bakra pri destilaciji
14. Hemijski sastav destilata (alkoholi, aldehidi, kiseline, estri ...)
15. Aparat sa diskontinuiranim radom (blazen aparat)
16. Aparat sa diskontinuiranim radom (alambik aparat)
17. Aparat sa kontinuiranim radom (rektifikacioni aparat)
18. Fizičke i hemijske promene u toku odležavanja destilata
19. Proizvodnja vinjaka
20. Proizvodnja rakije lozovače
21. Proizvodnja rakije komovice
22. Proizvodnja rakije steljovače
23. Proizvodnja rakije vinovice
24. Proizvodnja rakije od jabuka
25. Proizvodnja rakije od krušaka
26. Proizvodnja rakije od dunja
27. Proizvodnja rakija od šljiva
28. Proizvodnja rakija od kajsija
29. Proizvodnja rakija od bresaka
30. Proizvodnja rakije od trešanja
31. Proizvodnja rakije od višanja
32. Proizvodnja specijalnih rakija od biljnih trava
33. Proizvodnja rakije travarice
34. Proizvodnja rakije kimovače
35. Proizvodnja specijalne rakije brinjevac
36. Proizvodnja rakije lincure
37. Proizvodnja rakije anisonke



## VISOKA POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENA ŠKOLA STRUKOVNIH STUDIJA U PROKUPLJU

---

38. Proizvodnja rakije mastike
39. Proizvodnja rakije klekovače
40. Proizvodnja žitnih rakija
41. Tehnologija proizvodnje viskija
42. Proizvodnja korna i dopelkorna
43. Proizvodnja džina
44. Proizvodnja vodke
45. Proizvodnja tekile
46. Proizvodnja ruma
47. Proizvodnja araka
48. Tehnologija proizvodnje rafinisanog etanola
49. Sirovine za proizvodnju likera
50. Kategorije kvaliteta likera
51. Pripremanje biljnog materijala (maceracija, digestija, perkolacija, infuzija, torefakcija, dekokcija i destilacija)
52. Etarska ulja (sastav i dobijanje)
53. Voćni likeri
54. Gorki likeri
55. Specijalni likeri
56. Starenje rakije
57. Fizičke i hemijske promene tokom starenja destilata
58. Finalno formiranje pića
59. Specifičnosti proizvodnje voćnih vina (korekcija šećera i kiselina)
60. Proizvodnja voćnog vina od koštičavog voća
61. Proizvodnja voćnog vina od jabuka
62. Proizvodnja voćnog vina od kupina i malina
63. Mane jakih alkoholnih pića (koje se opažaju vizuelno)
64. Mane jakih alkoholnih pića (koje se opažaju na mirisu i ukusu)
65. Vrste i karakteristike kvaliteta sirćeta
66. Objekti za proizvodnju sirćeta i uticaj nekih faktora na sirćetnu fermentaciju
67. Tehnološki postupak proizvodnje sirćeta (stari orleanski i Pasterov način proizvodnje sirćeta)
68. Tehnološki postupak proizvodnje sirćeta (brzi nemački način)
69. Proizvodnja sirćeta u Fringsovim generatorima
70. Proizvodnja sirćeta submerznim postupkom
71. Starenje i pripremanje sirćeta za tržište
72. Osvežavajuća bezalkoholna pića

Predmetni nastavnik - dr Dragana Stanisavljević