

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине  
ЕН.03 ХИМИЯ  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Санкт-Петербург

2022

## СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1. Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине.....	3
2. Спецификации оценочных средств для текущего контроля:.....	32
2.1. Спецификация практического задания.....	32
2.2. Спецификация лабораторного занятия.....	34
2.3. Спецификация тест.....	37
3. Варианты оценочных средств для текущей аттестации.....	42
3.1. Комплект заданий для выполнения практической работы.....	42
3.2. Перечень лабораторных работ.....	57
3.3. Образец комплекта тематических тестов для промежуточной аттестации.....	63
3.4. Фонд практико-ориентированных вопросов и расчетных задач к отдельным темам.....	94
3.5. Перечень рекомендованных тем для подготовки информационных сообщений.....	107
4. Спецификация и варианты оценочных средств для промежуточной аттестации.....	110
4.1. Спецификация дифференцированный зачет.....	110
4.2. Спецификация экзамен.....	112
4.3. Образец варианта дифференцированный зачет.....	115
4.4. Образец варианта экзамен.....	120
Приложение 1.....	123

**1. ПАСПОРТ**  
**комплекта КОС по учебной дисциплине ЕН.03 химия**

**1.1 Общие положения**

Контрольно-оценочные средства (далее - КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ЕН.03Химия

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета 3 семестр, экзамена 4 семестр.

КОС разработаны в соответствии с:

- образовательной программой СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- программой учебной дисциплины ЕН.03Химия.

**1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Наименование элемента умений/знаний</b>
<b>Умения:</b>	
У 1	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
У 2	использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
У 3	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
У 4	проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
У 5	использовать лабораторную посуду и оборудование;
У 6	выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
У 7	проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
У 8	выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
У 9	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
<b>Знания:</b>	
З 1	основные понятия, законы и теории химии.
З 2	теоретические основы органической, физической и коллоидной химии.
З 3	понятие химической кинетики и катализа;

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
3 4	классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
3 5	обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
3 6	окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
3 7	гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
3 8	тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
3 9	характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
3 10	свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
3 11	дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
3 12	роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
3 13	основы аналитической химии;
3 14	основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
3 15	назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
3 16	методы и технику выполнения химических анализов;
3 17	приемы безопасной работы в химической лаборатории
<b>Общие компетенции:</b>	
ОК 1.	понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, проф. и личностного развития.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Наименование элемента умений/знаний</b>
ОК 5.	использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
ПК 1.1.	организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2.	контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3.	организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4.	организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ПК 2.1.	контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 3.1.	контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3.	организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 4.1.	контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

### 1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>У 1:</b> применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности.</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 8:</b> самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.3:</b> организовывать и осуществлять хранение сырья.</p> <p><b>ПК 2.4.:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> <p><b>ПК 3.4:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.3:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение практико-ориентированных заданий на занятиях и дома.</li> <li>• Выполнение практических работ № 1, 4, 9, 10.</li> <li>• Проверка отчетов по выполненным практическим работам.</li> <li>• Собеседование по допуску к лабораторной работе и защита работы.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ по определению физико-химических показателей качества пищевых продуктов (№ 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 33, 34, 35).</li> <li>• Фронтальный опрос</li> <li>• Тематический тестовый контроль.</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>У 2:</b> использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса.</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p><b>ОК 2.</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 8:</b> самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение тестовых и практико-ориентированных заданий на занятиях и дома.</li> <li>• Выполнение и оформление лабораторных работ № 3, 19 – 33.</li> <li>• Фронтальный опрос.</li> <li>• Собеседование по допуску к лабораторной работе и защита работы.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Теория строения органических соединений», «Свойства разбавленных растворов»; «Коллоидно-дисперсные системы»; «Адсорбция»; «Химические методы анализа»; «Углеводы»; «Карбоновые и пищевые кислоты»;</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<p>• Тематический тестовый контроль: «Природные соединения. Растворы ВМС»; «Карбоновые и пищевые кислоты»; «Углеводы»; «Природные соединения. Растворы ВМС».</p>	
<p><b>У 3:</b> описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов.</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2.</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>↪ Решение расчетных задач и выполнение упражнений.</p> <p>↪ Выполнение практических работ № 2, № 3, № 4, № 5, № 7, №8, №10 и проверка отчетов.</p> <p>↪ Оформление лабораторных работ № 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32.</p> <p>↪ Проверка заполнения отчета по лабораторной работе и беседа по полученным результатам.</p> <p>↪ Тематический тестовый контроль: «Карбоновые и пищевые кислоты»; «Углеводы»; «Природные соединения. Растворы ВМС».</p>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>У 4:</b> проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 7:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>↪ Решение расчетных и ситуационных задач и упражнений у доски и дома.</p> <p>↪ Выполнение практических работ № 1, № 3, № 4, № 6, №8, №9, № 10.</p> <p>↪ Проверка отчетов по практическим работам.</p> <p>↪ Тематический тестовый контроль.</p>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>У 5:</b> использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 7:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><b>ПК 1.1:</b> организовывать и производить приемку сырья.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.4:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> <p><b>ПК 3.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.4:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.1:</b> контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.3:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p>↪ Собеседование по допуску к лабораторной работе и защита работы.</p> <p>↪ Выполнение лабораторных работ: № 1 - 35</p> <p>↪ Текущий контроль техники выполнения эксперимента и использования посуды, оборудования.</p> <p>↪ Расчеты результатов измерений физико-химических величин в лабораторных работах № 3, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 22, 28, 29, 31, 33, 34, 35.</p>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>



Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>У 6:</b> выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 5:</b> использовать ИКТ в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p><b>ОК 7:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1:</b> организовывать и производить приемку сырья.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 3.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.1:</b> контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<p>☞ Собеседование по допуску к лабораторной работе и защита работы.</p> <p>☞ Фронтальный опрос.</p> <p>☞ Выполнение лабораторных работ: № 7, № 8; № 10; № 11; № 12; № 13; № 14; № 15; № 16; № 17; №18, № 19, №33, №34, № 35.</p> <p>☞ Текущий контроль правильности выполнения эксперимента.</p> <p>☞ Тематический тестовый контроль: «Химические методы анализа»; «Физико-химические методы анализа».</p>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>У.7:</b> проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ПК 1.1:</b> организовывать и производить приемку сырья.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 3.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.1:</b> контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p>↪ Выполнение лабораторных работ: № 4; № 5; № 6; № 23 – 30, 32; № 33 «Определение аскорбиновой кислоты в напитках» (опыт качественное определение).</p> <p>↪ Собеседование по допуску к лабораторной работе и защита работы.</p> <p>↪ Фронтальный опрос.</p> <p>↪ Составление уравнений реакций на доске.</p> <p>↪ Текущий контроль правильности выполнения.</p> <p>↪ Тематический тестовый контроль.</p>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>У.8:</b> выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 5:</b> использовать ИКТ в профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 7:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1:</b> организовывать и производить приемку сырья.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный опрос.</li> <li>• Расчеты результатов измерений физико-химических величин в лабораторных работах № 3, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 22, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 35.</li> <li>• Собеседование по допуску к лабораторной работе и защита работы.</li> <li>• Выполнение практических работ № 9 – 10 и оформление отчета.</li> <li>• Решение расчетных задач.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Химические методы анализа»; «Физико-химические методы анализа», «Агрегатные состояния вещества».</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 3.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.1:</b> контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>		
<p><b>У 9:</b> соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 7:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1:</b> организовывать и производить приемку сырья.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный опрос.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ №1 – 35.</li> <li>• Собеседование по допуску к лабораторной работе и защита работы.</li> <li>• Текущий контроль правильности выполнения эксперимента, соблюдения правил техники безопасности эксплуатации оборудования и посуды.</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр) Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.4.:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> <p><b>ПК 3.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.4:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.1:</b> контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.3:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>		
<p><b>З 1:</b> основные понятия, законы и теории химии.</p> <p><b>ОК 1.</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ПК 1.3:</b> организовывать и осуществлять хранение сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный устный опрос.</li> <li>• Выполнение практических работ № 1 – 8 и оформление отчета.</li> <li>• Решение расчетных задач и практико-ориентированных заданий.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Основные понятия и законы химии»; «Агрегатные состояния вещества», «Теория строения органических соединений»</li> <li>• Проверка заполнения таблиц.</li> </ul>	Дифференцированный зачет (3семестр) Экзамен (4семестр)
<p><b>З 2:</b> теоретические основы органической, физической и коллоидной химии.</p> <p><b>ОК 1.</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 8:</b> самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный устный опрос.</li> <li>• Выполнение и оформление лабораторных работ №19 - 22, 24 – 32, проверка отчета.</li> <li>• Решение практико-ориентированных заданий и расчетных задач.</li> </ul>	Дифференцированный зачет (3семестр) Экзамен (4семестр)

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>ПК 1.3:</b> организовывать и осуществлять хранение сырья.</p> <p><b>ПК 2.4.:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> <p><b>ПК 3.4:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.3:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверка заполненных таблиц «Основные классы неорганических соединений», «Качественные реакции функциональных групп органических соединений», «Гидроксильные и карбонильные соединения», «Карбоновые кислоты» и «Пищевые кислоты».</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Теория строения органических соединений»; «Свойства разбавленных растворов»; «Агрегатные состояния вещества»; «Коллоидно-дисперсные системы»; «Адсорбция»; «Количественный состав растворов»; «Энергетика химических реакций»; «Коллоидно-дисперсные системы»; «Карбоновые и пищевые кислоты»</li> </ul>	
<p><b>З 3:</b> понятие химической кинетики и катализа.</p> <p><b>ОК 2.</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ПК 1.3:</b> организовывать и осуществлять хранение сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный устный опрос.</li> <li>• Решение упражнений и практико-ориентированных заданий в аудитории.</li> <li>• Выполнение и оформление, защита лаб. раб. № 33.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Химическая кинетика и равновесие».</li> </ul>	Дифференцированный зачет (3семестр) Экзамен (4семестр)
<p><b>З 4:</b> классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p><b>ОК 2.</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный устный опрос.</li> <li>• Решение упражнений и практико-ориентированных заданий в аудитории.</li> <li>• Выполнение практических работ № 2, 3, 5, 6, 7, 8 и проверка отчета.</li> <li>• Тематический тестовый контроль. «Энергетика химических реакций»; «Химическая кинетика и равновесие», «Основные классы неорганических соединений», «Теория хим.строения».</li> </ul>	Дифференцированный зачет (3семестр) Экзамен (4семестр)

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>З 5:</b> обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ПК 1.3:</b> организовывать и осуществлять хранение сырья.</p>	<p>↪ Фронтальный устный опрос.</p> <p>↪ Решение упражнений и практико-ориентированных заданий в аудитории.</p> <p>↪ Выполнение практических работ № 5, 6, 7 и проверка отчета.</p> <p>↪ Тематический тестовый контроль: «Химическая кинетика и равновесие»; «Энергетика химических реакций».</p>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>З. 6:</b> окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество..</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный устный опрос.</li> <li>• Выполнение практических работ № 2, 5, 6, 7, 8 и проверка отчета.</li> <li>• Оформление лабораторных работ № 4, 5, 6.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Химические методы анализа», «.</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>З.7:</b> гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный устный опрос.</li> <li>• Решение упражнений и практико-ориентированных заданий в аудитории.</li> <li>• Оформление лабораторных работ № 4, 5, 6.</li> <li>• Выполнение практических работ № 2, 5, 6, 7.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Химические методы анализа»; «Карбоновые и пищевые кислоты», «Свойства разбавленных растворов неэлектролитов и электролитов».</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>З.8:</b> тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный устный опрос.</li> <li>• Выполнение практической работы №3 и проверка отчета.</li> <li>• Решение расчетных задач и практико-ориентированных вопросов.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Энергетика химических реакций»</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>3.9:</b> характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции.</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 5:</b> использовать ИКТ в профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 8:</b> самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 1.3:</b> организовывать и осуществлять хранение сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный опрос.</li> <li>• Решение упражнений практико-ориентированных заданий и ситуаций.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34.</li> <li>• Собеседование по допуску к лабораторной работе и защита работы.</li> <li>• Тестовый контроль по темам: «Основные классы неорганических соединений»; «Адсорбция»; «Коллоидно-дисперсные системы»; «Углеводороды», «Кислородсодержащие соединения», «Карбоновые и пищевые кислоты»; «Углеводы»; «Природные соединения. Растворы ВМС».</li> <li>• Проверка заполнения таблиц «Пищевые добавки», «Витамины», «Минеральные вещества».</li> <li>• Заслушивание сообщений «Загрязнители пищевых продуктов».</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>3.10:</b> свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений.</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный опрос.</li> <li>• Решение упражнений практико-ориентированных заданий и ситуаций.</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 5:</b> использовать ИКТ в профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 8:</b> самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.3:</b> организовывать и осуществлять хранение сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Собеседование по допуску к лабораторной работе и защита работы.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ: № 30, № 31.</li> <li>• Проверка заполнения отчета по лабораторной работе и индивидуальная беседа на знание методов получения дисперсных систем;</li> <li>• Составление формул мицелл, расчет ПК зелей.</li> <li>• Решение задач по теме «Свойства разбавленных растворов».</li> <li>• Решение практико-ориентированных заданий и ситуаций.</li> <li>• Тестовый контроль по темам: «Свойства разбавленных растворов»; «Коллоидно-дисперсные системы»; «Адсорбция»; «Природные соединения. Растворы ВМС».</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>3.11:</b> дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p><b>ОК 1.</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 5:</b> Использовать ИКТ в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный опрос.</li> <li>• Решение упражнений, расчетных задач и практико-ориентированных заданий и ситуаций.</li> <li>• Собеседование по допуску к лабораторной работе и защита.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ: № 21, № 22, № 23.</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>



Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>ОК 6:</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 8:</b> самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>ОК 9:</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.3:</b> организовывать и осуществлять хранение сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Заслушивание сообщений «Микрогетерогенные системы и грубодисперсные системы – пищевые продукты» «Коллоидные ПАВ».</li> <li>• Выполнение практико-ориентированных заданий, решений задач у доски и дома.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Свойства разбавленных растворов»; «Коллоидно-дисперсные системы»; «Природные соединения. Растворы ВМС»</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>3.12:</b> роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p><b>ОК 1.</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 8:</b> самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный опрос.</li> <li>• Устная беседа по допуску к лабораторной работе и защита работы.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ: № 20, № 23</li> <li>• Решение практико-ориентированных вопросов и заданий.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Агрегатные состояния вещества» (жидкое); «Адсорбция»; «Коллоидно-дисперсные системы»; «Природные соединения». Растворы ВМС.</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>3.13:</b> основы аналитической химии;</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 5:</b> Использовать ИКТ в профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 7:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><b>ПК 1.1:</b> организовывать и производить приемку сырья.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 2.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 3.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.1:</b> контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устная беседа по допуску к лабораторной работе и защита работы.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ: № 1, № 2, № 4, № 5, № 6, № 9, №24, № 25, № 26, № 27, № 28, № 29, № 30, №32, 34, 35.</li> <li>• Выполнение практических работ № 1 - 6.</li> <li>• Проверка отчетов по практическим и лабораторным работам.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Химические методы анализа»; «Физико-химические методы анализа»</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>3.14:</b> основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 5:</b> Использовать ИКТ в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устная беседа по допуску к лабораторной работе и защита.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ: № 3, № 7, № 8, № 10, № 11, № 12, № 13, № 14, № 15, № 16, № 17, № 18, № 19, № 28, № 29, № 31, № 33, № 34, № 35.</li> <li>• Проверка заполнения отчета по лабораторной работе.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Химические методы анализа»; «Физико-химические методы анализа»</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>ОК 6:</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 7:</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1:</b> организовывать и производить приемку сырья.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.1:</b> контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>		
<p><b>3.15:</b> назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p><b>ОК 1.</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 5:</b> использовать ИКТ в профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устная беседа по допуску к лабораторной работе.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ № 1 – 35.</li> <li>• Текущий контроль правильности использования лабораторной посуды, оборудования, техники проведения эксперимента.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Химические методы анализа»; «Физико-химические методы анализа»</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>ОК 7:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1:</b> организовывать и производить приемку сырья.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.4.:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> <p><b>ПК 3.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.4:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 4.1:</b> контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.3:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверка заполнения отчета по лабораторной работе.</li> <li>• Проверка заполненных таблиц по оборудованию и посуде качественного и количественного анализа.</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>
<p><b>З.16:</b> методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p><b>ОК 1.</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устная беседа по допуску к лабораторной работе.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ № 1 – 35.</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр)</p> <p>Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 7:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1:</b> организовывать и производить приемку сырья.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.4.:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> <p><b>ПК 3.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.4 и ПК 4.3:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий, различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.1:</b> контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверка заполнения отчета по лабораторной работе и индивидуальная беседа на знание методов анализа и техники проведения эксперимента.</li> <li>• Тематический тестовый контроль: «Химические методы анализа», «Физико-химические методы анализа»</li> </ul>	

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><b>3.17:</b> приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p><b>ОК 1:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК 3:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p><b>ОК 4:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 6:</b> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК 7:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p><b>ОК 9:</b> ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1:</b> организовывать и производить приемку сырья.</p> <p><b>ПК 1.2:</b> контролировать качество поступившего сырья.</p> <p><b>ПК 1.4:</b> организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p><b>ПК 2.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p><b>ПК 2.4.:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> <p><b>ПК 3.1:</b> контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.3:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 3.4:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устная беседа по допуску к лабораторной работе и защита.</li> <li>• Выполнение лабораторных работ № 1 – 35.</li> <li>• Текущий контроль правильности использования лабораторной посуды, оборудования, техники проведения эксперимента.</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет (3семестр) Экзамен (4семестр)</p>

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
<p><b>ПК 4.1:</b> контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.2:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p><b>ПК 4.3:</b> обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>		

### 1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания																	
	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8	У 9	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	З 7	З 8	З 9
<b>Раздел 1. Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы общей и физической химии</b>																		
<b>Тема 1.1.</b> Введение. Основные понятия и законы химии.	17 15		17 15	17						17 15			13 15		13			
<b>Тема 1.2.</b> Техника безопасности, основные правила и приемы работы в лаборатории					13 18	13 18			13 18									
<b>Тема 1.3.</b> Строение атомов и молекул. Агрегатные состояния вещества.	13 15	13 15			18 15	18 15		13 18	18	13 15	13 15							
<b>Тема 1.4.</b> Классификация неорганических соединений			17 15							13 15			17 15	13 15	17 15	17 15		
<b>Тема 1.5.</b> Энергетика химических реакций	9 15	15 17	17 15	17 15						13 15	13 15		13 15				13 15	
<b>Тема 1.6.</b> Основы химической кинетики.	9 15	13 15	13 15	9 15						13 15	13 15	13 15	9 15	13 15				
<b>Тема 1.7.</b> Фазовые равновесия. Растворы.	9 17 15	9 17	17 15	17 15	18 15		17 18	17 15	18	13 15	13 15			9 17 15	18 17 15	9 17 15	9 17 15	
<b>Раздел 2. Методы анализа пищевого сырья и продуктов. Основы аналитической химии</b>																		
<b>Тема 2.1.</b> Качественный анализ	13		13 15		13 18	13 18	13 18		13 18	15			15	15	13 15	13 15		
<b>Тема 2.2.</b> Количественный анализ. Химические методы количественного анализа	9 18	13 18	13 15	17 15	13 18	13 18		17 18	13 18	15					9 15	13 15		
<b>Тема 2.3.</b> Физико-химические методы анализа	13		13 15	13 15	18	18		13 18	18						13 15	13 15		
<b>Раздел 3. Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы коллоидной химии</b>																		
<b>Тема 3.1.</b> Поверхностные явления. Адсорбция	13 15	13 15			13 18	13 18		13	18	15	15							
<b>Тема 3.2.</b> Дисперсные системы	13 15	13 15	13 15		13 18	18		13 15	18	15	9 15							
<b>Раздел 4. Основы органической химии</b>																		
<b>Тема 4.1.</b> Введение в органическую химию		9 15	13 15		13 18	13 18	13 18		13 18	13 15	13 15		9 15			9 15		13 15



Продолжение таблицы – 1.4

Содержание учебного материала	Тип контрольного задания																	
	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8	У 9	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	З 7	З 8	З 9
<b>Раздел 5. Химический состав пищевого сырья и продуктов. Превращение основных компонентов пищи и сырья в ходе хранения и технологической переработки</b>																		
<b>Тема 5.1. Углеводы</b>	13 15	13 15	13 15		13 18 15	13 18 15	13 18		18	15	13 15		13 15		15 18			13 18 15
<b>Тема 5.2. Липиды</b>	13 15	13 18 15	13 18 15	13 15 18	13 18	13 15 18	13 18	18 13 15	18	15	13		15 18	15 18		13 18 15		13 18 15
<b>Тема 5.3. Белковые вещества</b>	13 15	13 15	13 18 15		13 18	13 18	13 18		18	15			15 18	15 18				13 18 15
<b>Тема 5.4. Высокомолекулярные соединения</b>	13 15	13 18 15			13 18	13 18	13 18	18 13	18	15	15							13 18 15
<b>Тема 5.5. Ферменты</b>	13 15	13 18 15			13 18	13 18	13 18		18			13 18 15	13 18 15					13 18 15
<b>Тема 5.6. Витамины</b>	13	13 18			13 18	13 18	13 18	18 13	18									12 13 18
<b>Тема 5.7. Минеральные вещества и вода</b>	13	13																12
<b>Тема 5.8. Пищевые добавки</b>																		
<b>Тема 5.9. Загрязнители пищевых продуктов</b>	18	13 18			13 18	13 18		18 13	18									12 13 18

Продолжение таблицы – 1.4

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания							
	З 10	З 11	З 12	З 13	З 14	З 15	З 16	З 17
<b>Раздел 1. Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы общей и физической химии</b>								
<b>Тема 1.1.</b> Введение. Основные понятия и законы химии.								
<b>Тема 1.2.</b> Техника безопасности, основные правила и приемы работы в лаборатории						13; 18	13; 18	13; 18
<b>Тема 1.3.</b> Строение атомов и молекул. Агрегатные состояния вещества.	13, 15					13; 18	13; 18	13; 18
<b>Тема 1.4.</b> Классификация неорганических соединений	13; 15							
<b>Тема 1.5.</b> Энергетика химических реакций								
<b>Тема 1.6.</b> Основы химической кинетики.								
<b>Тема 1.7.</b> Фазовые равновесия. Растворы.	13; 17; 15	13; 17; 15		13; 17		13; 18	13; 18	13; 18
<b>Раздел 2. Методы анализа пищевого сырья и продуктов. Основы аналитической химии</b>								
<b>Тема 2.1.</b> Качественный анализ				13; 18 15	13; 18 15	13; 18; 15	13; 18 15	13; 18
<b>Тема 2.2.</b> Количественный анализ. Химические методы количественного анализа				13; 18 15	18; 13 15	13; 18 15	13; 18 15	13; 18
<b>Тема 2.3.</b> Физико-химические методы анализа				13; 18 15	13; 18 15	13; 18 15	13; 18 15	13; 18
<b>Раздел 3. Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы коллоидной химии</b>								
<b>Тема 3.1.</b> Поверхностные явления. Адсорбция	13; 15	13; 15	12; 13; 15		13, 15; 18	13; 18; 15	13; 18; 15	13; 18; 15
<b>Тема 3.2.</b> Дисперсные системы	13; 18, 15	12; 13; 15	12; 13; 15		13, 15; 18	13; 18; 15	13; 18; 15	13; 18; 15
<b>Раздел 4. Основы органической химии</b>								
<b>Тема 4.1.</b> Введение в органическую химию	13; 15	13; 15			13, 15; 18	13; 18; 15	13; 18; 15	13; 18; 15

## Окончание таблицы 1.4

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания							
	З 10	З 11	З 12	З 13	З 14	З 15	З 16	З 17
<b>Раздел 5. Химический состав пищевого сырья и продуктов. Превращение основных компонентов пищи и сырья в ходе хранения и технологической переработки</b>								
<b>Тема 5.1.</b> Углеводы	13; 18; 15	13; 12;15			13; 18	13; 18	13; 18; 15	13; 18
<b>Тема 5.2.</b> Липиды	13; 15	13; 12;15	13; 15		13; 18	13; 18	13; 18; 15	13;18
<b>Тема 5.3.</b> Белковые вещества	13; 18; 15	13; 18; 12; 15			13; 18; 15	13; 18;	13; 18; 15	13; 18
<b>Тема 5.4.</b> Высокомолекулярные соединения	13; 15	13; 12;15			13,18	13; 18	13; 18	13; 18
<b>Тема 5.5.</b> Ферменты	13; 15	13; 12;15				13; 18	13; 18	13; 18
<b>Тема 5.6.</b> Витамины	13; 15	13; 12			13,18	13; 18	13; 18	13; 18
<b>Тема 5.7.</b> Минеральные вещества и вода	12;	12			13,18			
<b>Тема 5.8.</b> Пищевые добавки	12	12			13; 18	13; 18	13; 18	13; 18
<b>Тема 5.9.</b> Загрязнители пищевых продуктов								

## 1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания																	
	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8	У 9	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	З 7	З 8	З 9
<b>Раздел 1. Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы общей и физической химии</b>																		
<b>Тема 1.1.</b> Введение. Основные понятия и законы химии.	24			24						24		24	24	24				
<b>Тема 1.2.</b> Техника безопасности, основные правила и приемы работы в лаборатории																		
<b>Тема 1.3.</b> Строение атомов и молекул. Агрегатные состояния вещества.	24	24						24		24								
<b>Тема 1.4.</b> Классификация неорганических соединений	24	24	24							24		24	24	24	24			
<b>Тема 1.5.</b> Энергетика химических реакций	24		24							24	24	24					24	
<b>Тема 1.6.</b> Основы химической кинетики.	24		24							24	24	24		24	24		24	
<b>Тема 1.7.</b> Фазовые равновесия. Растворы.	24	24	24					24		24	24		24	24	24	24		
<b>Раздел 2. Методы анализа пищевого сырья и продуктов. Основы аналитической химии</b>																		
<b>Тема 2.1.</b> Качественный анализ	24			24		24		24			24			24	24	24		
<b>Тема 2.2.</b> Количественный анализ. Химические методы количественного анализа	25			25		25		25			25			25	25	25		
<b>Тема 2.3.</b> Физико-химические методы анализа	25		25			25		25			25			25		25		
<b>Раздел 3. Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы коллоидной химии</b>																		
<b>Тема 3.1.</b> Поверхностные явления. Адсорбция	25		25								25							
<b>Тема 3.2.</b> Дисперсные системы	25	25		25				25			25				25			
<b>Раздел 4. Основы органической химии</b>																		
<b>Тема 4.1.</b> Введение в органическую химию	25	25	25	25						25	25	25	25	25				25
<b>Раздел 5. Химический состав пищевого сырья и продуктов. Превращение основных компонентов пищи и сырья в ходе хранения и технологической переработки</b>																		
<b>Тема 5.1.</b> Углеводы	25	25	25			25							25	25	25	25		25
<b>Тема 5.2.</b> Липиды	25	25	25			25		25					25			25		25
<b>Тема 5.3.</b> Белковые вещества	25	25	25			25							25			25		25

Продолжение таблицы 1.5

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания																	
	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8	У 9	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	З 7	З 8	З 9
<b>Тема 5.4.</b> Высокомолекулярные соединения	25	25	25					25										25
<b>Тема 5.5.</b> Ферменты	25	25	25									25						25
<b>Тема 5.6.</b> Витамины		25																25
<b>Тема 5.7.</b> Минеральные вещества и вода		25						25										25
<b>Тема 5.8.</b> Пищевые добавки <b>Тема 5.9.</b> Загрязнители пищевых продуктов		25																25

## Окончание таблицы 1.5

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания							
	3 10	3 11	3 12	3 13	3 14	3 15	3 16	3 17
<b>Раздел 1. Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы общей и физической химии</b>								
Тема 1.1. Введение. Основные понятия и законы химии.								
Тема 1.2. Техника безопасности, основные правила и приемы работы в лаборатории						24	24	24
Тема 1.3. Строение атомов и молекул. Агрегатные состояния вещества.								
Тема 1.4. Классификация неорганических соединений								
Тема 1.5. Энергетика химических реакций								
Тема 1.6. Основы химической кинетики.								
Тема 1.7. Фазовые равновесия. Растворы.	24	24						
<b>Раздел 2. Методы анализа пищевого сырья и продуктов. Основы аналитической химии</b>								
Тема 2.1. Качественный анализ				25	25	24	24	24
Тема 2.2. Количественный анализ. Химические методы количественного анализа				25	24 25	24 25	24 25	24
Тема 2.3. Физико-химические методы анализа				25	25	24	25	25
<b>Раздел 3. Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы коллоидной химии</b>								
Тема 3.1. Поверхностные явления. Адсорбция	25	25	25				25	
Тема 3.2. Дисперсные системы	25	25	25				25	
<b>Раздел 4. Основы органической химии</b>								
Тема 4.1. Введение в органическую химию	25	25	25	25	25		25	
<b>Раздел 5. Химический состав пищевого сырья и продуктов. Превращение основных компонентов пищи и сырья в ходе хранения и технологической переработки</b>								
Тема 5.1. Углеводы	25	25			25		25	
Тема 5.2. Липиды	25	25	25		25		25	
Тема 5.3. Белковые вещества	25	25	25		25		25	
Тема 5.4. Высокомолекулярные соединения	25	25			25		25	
Тема 5.5. Ферменты	25	25					25	
Тема 5.6. Витамины		25			25		25	
Тема 5.7. Минеральные вещества и вода					25		25	
Тема 5.8. Пищевые добавки	25	25						
Тема 5.9. Загрязнители пищевых продуктов								

## 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

### 2.1. Назначение ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства *практическая работа*.

- Практическая работа № 1. «Расчет молярных масс эквивалентов веществ. Принцип эквивалентности»;

- Практическая работа № 2 «Составление формул и названий неорганических веществ. Написание уравнений химических реакций с участием разных классов неорганических веществ»;

- Практическая работа № 3 «Термохимические расчеты».

- Практическая работа № 4 «Способы выражения количественного состава раствора»;

- Практическая работа № 5 «Составление уравнений диссоциации кислот, оснований, солей и ионных уравнений реакций»;

- Практическая работа № 6 «Вычисление концентрации ионов водорода (гидроксид-ионов), pH (pOH) в растворах сильных электролитов»;

- Практическая работа № 7 «Составление уравнений реакций гидролиза солей. Определение реакции среды раствора по окраске индикатора»;

- Практическая работа № 8 «Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций (методом полуреакций)».

- Практическая работа № 9 «Математическая обработка результатов анализа».

- Практическая работа № 10 «Вычисления в титриметрическом анализе».

предназначены для *текущего контроля* и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины ЕН.03 Химия образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**Контингент аттестуемых:** студенты 1 курса на базе среднего общего образования, студенты 2 курса на базе основного общего образования.

#### 2.1.2. Форма и условия аттестации.

Текущий контроль проходит в виде выполнения заданий практической работы по темам:

- Тема 1.1. Введение. Основные понятия и законы химии (Практическая работа № 1)

- Тема 1.4. Классификация неорганических соединений (Практическая работа № 2).

- Тема 1.5. Энергетика химических реакций (Практическая работа № 3).

- Тема 1.7. Фазовые равновесия. Растворы. (Практические работы № 4 – 8).

- Тема 2.2. Количественный анализ. Химические методы количественного анализа (Практические работы № 9 – 10).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференциального зачета (3 семестр) и экзамена (4 семестр) по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

### 2.1.3. Время выполнения:

подготовка \_\_\_\_ 15 \_\_\_\_ мин;

выполнение \_\_\_\_ 1 \_\_\_\_ час \_\_\_\_ мин;

оформление и сдача \_\_\_\_ 15 \_\_\_\_ мин.

всего \_\_\_\_ 1 \_\_\_\_ час \_\_\_\_ 30 \_\_\_\_ мин.

### 2.1.4. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Хаханина, Т. И. Органическая химия : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. И. Хаханина, Н. Г. Осипенкова. — Москва : Юрайт, 2021. — 396 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Никитина, Н. Г. Общая и неорганическая химия. В 2 ч. Часть 1. Теоретические основы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Никитина, В. И. Гребенькова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 211 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 1. Химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2019. — 537 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 2. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2019. — 344 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Конюхов, В. Ю. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2 : учебник для СПО / под ред. Конюхова В. Ю., Попова К. И. - 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2021. - 309 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Конюхов, В. Ю. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для СПО / под ред. Конюхова В. Ю., Попова К. И. - 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2021. - 259 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Глинка, Н. Л. Общая химия / Глинка Н. Л. — Москва : КноРус, 2021. — 749 с.	доп		<a href="#">ЭБС BOOK.ru</a>



# СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

## 2.2. Назначение ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства *лабораторная работа*.

↪ Лабораторная работа № 1. Ознакомление с мерной посудой, ее назначением и техникой химического эксперимента.

↪ Лабораторная работа № 2. Ознакомление с устройством и техникой взвешивания на весах.

↪ Лабораторная работа № 3. Определение относительной вязкости жидкостей.

↪ Лабораторная работа № 4. Окислительно-восстановительные реакции в аналитической химии (4 часа).

↪ Лабораторная работа № 5. Аналитические (качественные) реакции на катионы и анионы (6 часов)

↪ Лабораторная работа № 6. Качественный анализ золы пищевых продуктов.

↪ Лабораторная работа № 7. Определение влажности пищевых продуктов.

↪ Лабораторная работа № 8. Определение зольности пищевых продуктов (6 часов).

↪ Лабораторная работа № 9. Калибровка мерной посуды (4 часа).

↪ Лабораторная работа № 10. Метод нейтрализации. Установление нормальной концентрации и титра рабочего раствора щелочи по стандартному раствору щавелевой кислоты (4 часа).

↪ Лабораторная работа № 11. Метод нейтрализации. Определение кислотности и щелочности растворов.

↪ Лабораторная работа № 12. Перманганатометрия. Установление нормальной концентрации и титра рабочего раствора перманганата калия по стандартному раствору щавелевой кислоты.

↪ Лабораторная работа № 13. Метод перманганатометрии. Определение массовой доли железа (II) в соли Мора.

↪ Лабораторная работа № 14. Метод осаждения. Определение поваренной соли в растворе аргентометрическим методом.

↪ Лабораторная работа № 15. Метод комплексонометрии. Определение общей жесткости воды комплексонометрическим методом.

↪ Лабораторная работа № 16. Определение содержания меди в растворе фотоэлектроколориметрическим методом (4 часа).

↪ Лабораторная работа № 17. «Рефрактометрический метод анализа. Определение массовой доли сахара в растворе».

↪ Лабораторная работа № 18. «Определение молярной рефракции вещества».

↪ Лабораторная работа № 19. «Потенциометрический метод анализа. Поверка рН-метра по буферным растворам. Построение кривой титрования».

↪ Лабораторная работа № 20. «Адсорбция уксусной кислоты активированным углём» (4 часа).

↪ Лабораторная работа № 21. «Получение коллоидных систем различными методами» (4 часа).

↪ Лабораторная работа № 22. «Определение порога коагуляции золя гидроксида железа (III)» (4 часа).

- ↪ Лабораторная работа № 23. «Получение эмульсий и пен».
- ↪ Лабораторная работа № 24 «Свойства пищевых кислот» (4 часа).
- ↪ Лабораторная работа № 25. «Исследование свойств моносахаридов».
- ↪ Лабораторная работа № 26. «Исследование свойств дисахаридов».
- ↪ Лабораторная работа № 27. «Исследование свойств полисахаридов (крахмала)».
- ↪ Лабораторная работа № 28. «Исследование продуктов брожения углеводов» (4 часа).
- ↪ Лабораторная работа № 29. «Исследование свойств жиров и масел».
- ↪ Лабораторная работа № 30. «Исследование кислотности сырья» (4 часа).
- ↪ Лабораторная работа № 31. «Исследование свойств белков».
- ↪ Лабораторная работа № 32. «Исследование кинетики набухания полимеров».
- ↪ Лабораторная работа № 33. «Исследование свойств ферментов».
- ↪ Лабораторная работа № 34. «Определение аскорбиновой кислоты в напитках йодометрическим методом».

↪ Лабораторная работа № 35. «Исследование безалкогольных напитков по полноте маркировки и отдельным физико-химическим показателям» (4 часа).

предназначены для *текущего контроля* и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины **ХИМИЯ** образовательной программы **СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

**2.2.2. Контингент аттестуемых:** студенты 1 курса на базе среднего общего образования, студенты 2 курса на базе основного общего образования

### **2.2.3. Форма и условия аттестации.**

Текущий контроль проходит в виде выполнения заданий лабораторной работы по темам:

- Тема 1.2. Техника безопасности, основные правила и приемы работы в лаборатории (Лабораторные работы № 1, 2).
- Тема 1.3. Строение атомов и молекул. Агрегатные состояния вещества (Лабораторная работа № 3).
- Тема 1.7. Фазовые равновесия. Растворы. (Лабораторная работа № 4).
- Тема 2.1. Качественный анализ (Лабораторные работы № 5 – 6).
- Тема 2.2. Количественный анализ. Химические методы количественного анализа (Лабораторные работы № 7 – 15).
- Тема 2.3. Физико-химические методы анализа (Лабораторные работы № 16 – 19).
- Тема 3.1. Поверхностные явления. Адсорбция (Лабораторная работа № 20).
- Тема 3.2. Дисперсные системы (Лабораторные работы № 21, 22, 23).
- Тема 4.1. Введение в органическую химию (Лабораторная работа № 24).
- Тема 5.1. Углеводы (Лабораторные работы № 25 – 28).
- Тема 5.2. Липиды (Лабораторные работы № 29 – 30).
- Тема 5.3. Белковые вещества (Лабораторная работа № 31).
- Тема 5.4. Высокомолекулярные соединения (Лабораторная работа № 32).
- Тема 5.5. Ферменты (Лабораторная работа № 33).

- Тема 5.6. Витамины (Лабораторная работа № 34).
- Тема 5.8. Пищевые добавки (Лабораторная работа № 35).

(Аттестация проводится в форме экзамена по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины и при положительных результатах текущего контроля.)

#### 2.2.4. Время выполнения:

подготовка \_\_\_\_ 15 \_\_\_\_ мин;  
 выполнение \_\_\_\_ 1 час \_\_\_\_ 00 \_\_\_\_ мин;  
 оформление и сдача \_\_\_\_ 15 \_\_\_\_ мин.  
 всего \_\_\_\_ 1 \_\_\_\_ час \_\_\_\_ 30 \_\_\_\_ мин.

#### 2.2.5. Перечень оборудования, посуды

✓ *Оборудование и материалы:* дистиллятор, лабораторные мойки для мытья посуды, аналитические весы, теххимические весы, сушильный шкаф, муфельная печь, плитки электрические, водяные бани, рефрактометры, спектрофотометр, фотоэлектроколориметр, рН-метры, электроды комбинированные, вискозиметры, термометры, денсиметры, штативы Бунзена с зажимами, штативы для пипеток мерных, штативы для пробирок, пробиркодержатели, планшетки для капельного анализа, пробки резиновые, пластиковые, металлические сетки, приборы для получения газов, фильтры, индикаторная бумага, резиновые груши, шпатели, фарфоровые ложечки для сжигания веществ, микроскопы, стекла покровные, трубки стеклянные, резиновые шланги, макет хроматографической колонки.

✓ *Посуда:* эксикаторы, кристаллизаторы, пробирки, стеклянные палочки, пипетки капельные, мерная посуда (мерные колбы объемом 50, 100, 200, 250, 500, 1000 см<sup>3</sup>; мерные цилиндры объемом 10, 25, 50, 100, 200 см<sup>3</sup>; бюретки объемом 25 см<sup>3</sup>; мерные пипетки с одной меткой объемом 5, 10, 15, 20, 50, 100 см<sup>3</sup>; мерные пипетки объемом 1, 2, 5, 10 см<sup>3</sup>), конические колбы объемом 100, 250 см<sup>3</sup>, плоскодонные колбы объемом 250, 500 см<sup>3</sup>; химические стаканы объемом 50, 100, 250, 300 см<sup>3</sup>; стаканчики для взвешивания, воронки конические, бюксы металлические с крышками, тигли фарфоровые, фарфоровые чашки, фарфоровые ступки с пестами.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

### 2.3. Назначение ТЕСТ

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства *тест (тематический тест)*.

Тест № 1 «Основные понятия и законы химии» (тест + задачи)

Тест № 2. «Агрегатные состояния вещества» (тест + задача)

Тест № 3. «Основные классы неорганических соединений» (тест + уравнение)

Тест № 4. «Энергетика химических реакций» (тест)

Тест № 5. «Химическая кинетика и химическое равновесие» (тест + задача)

Тест № 6. «Растворы. Количественный состав растворов» (тест + задача)

Тест № 7. «Свойства разбавленных растворов» (тест + задача + вопрос)

Тест № 8. «Химические методы анализа» (тест + задачи)

Тест № 9. «Физико-химические методы анализа» (тест + вопрос)

Тест № 10. «Адсорбция» (тест)

Тест № 11. «Коллоидно-дисперсные системы» (тест + задача + вопрос)

Тест № 12. «Теория строения органических соединений» (тест)

Тест № 13. «Углеводороды» (тест)

Тест № 14 «Кислородсодержащие соединения. Спирты и фенолы» (тест + уравнения)

Тест № 15 «Кислородсодержащие соединения. Альдегиды и кетоны» (тест + уравнения)

Тест № 16 «Карбоновые и пищевые кислоты» (тест + уравнение)

Тест № 17. «Углеводы» (тест + вопросы)

Тест № 18. «Липиды. Жиры» (тест)

Тест № 19. «Белковые вещества» (тест)

Тест № 20 «Высокомолекулярные соединения. Ферменты» (тест)

Тест № 21 «Минеральные вещества. Витамины» (тест)

Тест №22 «Пищевые добавки» (тест)

предназначены для *текущего контроля* и оценки знаний и практических умений студентов по программе учебной дисциплины **ХИМИЯ** образовательной программы **СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

Тематические тесты состоят из тестовых заданий разных видов, практико-ориентированных заданий (составить уравнение реакций, проанализировать и решить практическую ситуацию, объяснить явление, процесс и т.п.) и расчетных задач.

**2.3.1. Контингент аттестуемых:** студенты 1 курса на базе среднего общего образования, студенты 2 курса на базе основного общего образования

**2.3.2. Форма и условия аттестации.**

Текущий контроль проходит в виде выполнения заданий по темам:

Тема 1.1. «Основные понятия и законы химии» (10 вопросов на 30 мин.)

Тема 1.3. «Агрегатные состояния вещества» (10 вопросов на 20 мин.)

Тема 1.4. «Основные классы неорганических соединений» (10 вопросов на 15 мин.)

Тема 1.5. «Энергетика химических реакций» (10 вопросов на 15 мин.)

Тема 1.6. «Химическая кинетика и химическое равновесие» (10 вопросов на 20 мин.)

Тема 1.7. «Растворы. Количественный состав растворов» (10 вопросов на 20 мин.)

Тема 1.7. «Свойства разбавленных растворов» (10 вопросов на 30 мин.)  
Темы 2.1., 2.2. «Химические методы анализа» (45 мин.)  
Тема 2.3. «Физико-химические методы анализа» (13 вопросов на 20 мин.)  
Тема 3.1 «Адсорбция» (11 вопросов на 15 мин.)  
Тема 3.2. «Коллоидно-дисперсные системы» (10 вопросов на 20 мин.)  
Тема 4.1. «Теория строения органических соединений» (10 вопросов на 15 мин.)  
Тема 4.1. «Углеводороды» (10 вопросов на 15 мин.)  
Тема 4.1. «Кислородсодержащие соединения. Спирты и фенолы» (10 вопросов на 20 мин.)  
Тема 4.1. «Кислородсодержащие соединения. Альдегиды и кетоны» (10 вопросов на 20 мин.)  
Тема 4.1. «Карбоновые и пищевые кислоты» (10 вопросов на 20 мин.)  
Тема 5.1. «Углеводы» (20 вопросов на 30 мин.)  
Темы 5.2. «Липиды. Жиры»; Тема 5.3 «Белковые соединения»;  
Тема 5.4. «Ферменты» и тема 5.5. «Высокомолекулярные соединения» (10 вопросов на 15 мин.)  
Тема 5.5. «Витамины» и Тема 5.6. «Минеральные вещества» (10 вопросов на 15 мин.)  
Тема 5.7. «Пищевые добавки» (10 вопросов на 15 минут).

(Аттестация проводится в форме экзамена по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины и при положительных результатах текущего контроля.)

**2.3.4. Время выполнения теста** (в зависимости от количества вопросов и задач): выполнение от 15 до 45 мин.

### **2.3.5. Критерии оценки:**

За правильно выполненное тестовое задание выставляется – 1 балл.

За частично правильный ответ на вопрос задания – 0,5 балла.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется оценка – 0 баллов.

**Оценка «отлично»** выставляется студенту, если в процессе решения практико-ориентированного вопроса (ситуации), расчетной задачи студент набирает 5 баллов. Дается комплексная оценка предложенной ситуации (задачи); демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять на практике; последовательное, правильное выполнение всех заданий; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

**Оценка «хорошо»** - в процессе решения практико-ориентированного вопроса (ситуации), расчетной задачи набирает 4 балла. Дается правильная оценка предложенной ситуации; демонстрируются знания теоретического материала и умение их применять; последовательное, правильное выполнение всех заданий; возможны несущественные ошибки; умение последовательно излагать свои мысли, делать выводы.

**Оценка «удовлетворительно»** - в процессе решения практико-ориентированного вопроса (ситуации), расчетной задачи студент набирает 3 балла.

**Оценка «неудовлетворительно»** - в процессе решения практико-ориентированного вопроса (ситуации), расчетной задачи студент набирает 2 балла и

меньше. Неправильная оценка предложенной ситуации или её полное отсутствие; отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий.

Оценка за тематическую тестовую работу рассчитывается как сумма баллов набранных за выполнение тестов и решение задач в соответствии с критериями оценивания для тестов и задач.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильно выполнено 96 – 100% от общего количества заданий, содержащихся в работе;
- оценка «хорошо», если выполнено 80 – 89 % от общего количества заданий работы;
- оценка «удовлетворительно», если набрано 70 – 79 % от общего количества заданий работы;
- оценка «неудовлетворительно» менее 70 % от общего количества заданий работы.

### 2.3.6. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Горбунцова, С. В. Физическая и коллоидная химия в общественном питании: Учебное пособие - Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2016. – 270 с.	осн		ЭБС <a href="#">ZNANIUM</a>
Хаханина, Т. И. Органическая химия: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Хаханина, Н. Г. Осипенкова. — М.: Изд. Юрайт, 2017. — 396 с.	осн		ЭБС Юрайт
Никитина, Н. Г. Общая и неорганическая химия. В 2 ч. Часть 1. Теоретические основы: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Никитина, В. И. Гребенькова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 211 с.	доп		ЭБС Юрайт
Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 1. Химические методы анализа: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 537 с.	доп		ЭБС Юрайт
Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 2. Физико-химические методы анализа: учебник и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 344 с.	доп		ЭБС Юрайт
Борисов, А. Н. Аналитическая химия. Расчеты в количественном анализе: учебник и практикум для СПО / А. Н. Борисов, И. Ю. Тихомирова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 119 с.	доп		ЭБС Юрайт

## **Критерии оценивания учебных достижений студентов по химии**

### **Оценка «5» (отлично).**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал смежных дисциплин, правильно обосновывает принятое решение.

Студент владеет глубокими, прочными, системными знаниями учебного материала в полном объеме и способен их эффективно использовать для выполнения всех предусмотренных программой практических заданий. Степень проявления каждого из перечисленных умений определяется содержанием вопроса.

Умеет самостоятельно находить и пользоваться источниками информации, оценивать полученную информацию.

Ответ учащегося полный, правильный, аргументированный, логичный, содержит анализ, систематизацию, обобщение; содержит конкретные примеры из профессиональной деятельности технолога или лаборанта химического анализа.

Студент выбирает метод и ход химического анализа, подбирает реактивы и аппаратуру. Самостоятельно, правильно, уверенно выполняет лабораторные опыты, рационально используя оборудование и реактивы, делает поэтапные наблюдения; самостоятельно составляет отчет, содержащий конкретные выводы.

Правильно и сознательно применяет приемы самоконтроля, анализирует полученные результаты. В процессе работы может допускать неточности, которые сам выявляет и исправляет в процессе выполнения работы. Результат выполненной работы полностью соответствует качественным и количественным показателям.

Сознательно соблюдает правила техники безопасности.

Выполняет 90 - 100% от общего количества тестов.

### **Оценка «4» (хорошо).**

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. При ответе и выполнении практических заданий допускает незначительные ошибки, которые частично исправляет.

Студент владеет основным учебным материалом в устной, письменной и графической формах и применяет его при выполнении практических заданий в стандартных и немного измененных ситуациях.

Дает определения основных понятий, анализирует, сравнивает информацию, устанавливает причинно-следственные связи и ее взаимосвязь с практической деятельностью, делает выводы. Выполняет практические и лабораторные работы согласно инструкции, возможна консультативная помощь преподавателя, описывает наблюдения, делает выводы. Пользуется справочной информацией и инструктивно-методической документацией.

При ответе и выполнении практических заданий допускает незначительные ошибки, которые частично исправляет.

Осознает профессиональную направленность учебного материала, приводит соответствующие примеры из практической деятельности с некоторыми неточностями, объясняет происходящие процессы, явления, наблюдения с некоторыми неточностями, правильно выполняет большинство приемов и операций, предусмотренных данной работой.

Ответ в целом правильный, логичный и достаточно обоснованный, содержит примеры из профессиональной деятельности.

В процессе выполнения работы допускает несущественные ошибки, которые может исправить. Результат работы соответствует качественным и количественным показателям. Требуется консультации преподавателя при оформлении отчета и формулировании выводов.

У студента сформированы основные умения экспериментальной работы по проведению классических химических и физико-химических методов анализа, умения правильного использования лабораторной посуды и оборудования и выполнения расчетов состава вещества по результатам измерений, по химическим формулам и уравнениям.

Выполняет 80 - 89 % от общего количества тестов.

### **Оценка « 3 » (удовлетворительно).**

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает существенные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает серьезные затруднения при выполнении практических заданий.

Студент знает и воспроизводит больше половины учебного материала, старается делать выводы, как правило, нелогичные, неполные, непоследовательные. С отдельными ошибками дает определения основных понятий. Ответ может быть правильным, но недостаточно осмысленным, отсутствуют конкретные примеры из практической деятельности. Использует частично справочную информацию, инструктивно-методическую документацию.

При выполнении лабораторных работ требует помощи преподавателя и периодического контроля со стороны преподавателя за соблюдением правил техники безопасности. В целом, владеет умениями по проведению опытов согласно инструкциям, с помощью преподавателя делает необходимые расчеты, оформляет работу, пытается делать выводы.

Выполняет 70 - 79% от общего количества тестов.

### **Оценка « 2 » (неудовлетворительно).**

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания или не выполняет вовсе.

Студент с помощью преподавателя воспроизводит фрагменты учебного материала, неосознанно выполняет часть практических заданий. При устном ответе и выполнении практических заданий допускает существенные ошибки, неосознанно выполняет часть лабораторных заданий только с помощью преподавателя, пытается производить простые расчеты.



Ответ студента – элементарный, фрагментарный, состоит из нескольких простых предложений.

Выполняет менее 70 % от общего количества тестов.

***Универсальная шкала оценки образовательных достижений***

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	<i>Отлично</i>
80 – 89%	4	<i>Хорошо</i>
70 – 79%	3	<i>удовлетворительно</i>
менее 70%	2	<i>неудовлетворительно</i>

- Оценка «**зачтено**» выставляется студенту, если его знания и умения соответствуют критериям оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».
- Оценка «**незачтено**» выставляется студенту, если его знания и умения не соответствуют критериям оценки «удовлетворительно».

### 3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Колледж бизнеса и технологий

*Комплект заданий для выполнения практической работы 1 «Вычисление молярных  
масс эквивалентов веществ. Принцип эквивалентности»  
по дисциплине «ХИМИЯ»*

**1. Отдельный вид атомов, который характеризуется отдельными свойствами, или совокупность атомов с одинаковыми зарядами ядер:**

а) химический элемент; б) атом; в) простое вещество; г) молекула.

**2. Наименьшая частица вещества, которая сохраняет его свойства и состоит из соединённых между собой атомов, называется:**

а) молекула; б) атом; в) смесь; г) ион.

**3. Указать группу веществ, которая содержит только сложные вещества:**

а)  $N_2$ ;  $Cl_2O$ ;  $Cl_2$ ; б)  $CO$ ;  $CO_2$ ;  $NO_2$ ; в)  $O_3$ ;  $Br_2$ ;  $I_2$ ; г)  $Zn$ ;  $Al$ ;  $CS_2$ .

**4. Вещества, состоящие из атомов разных химических элементов, называются:**

а) химические соединения; б) простые вещества;  
в) изотопы; г) сложные вещества.

**5. Масса веществ, вступивших в реакцию, равна массе веществ, образовавшихся в результате реакции – формулировка:**

а) химического эквивалента;  
б) закона эквивалентов;  
в) закона постоянства состава вещества;  
г) закона сохранения массы.

**6. Химические элементы соединяются друг с другом, а вещества реагируют между собой в количествах, пропорциональных их эквивалентам – это формулировка:**

а) химического эквивалента;  
б) закона эквивалентов;  
в) закона постоянства состава вещества;  
г) закона сохранения массы.

**7. Выбрать математическое выражение закона эквивалентов:**

а)  $\frac{m(A)}{m(B)} = \frac{M(f_{\text{ввд}}\hat{A})}{\hat{I}(f_{\text{ввд}}\hat{A})}$ ; б)  $\frac{n_2}{n_1} = \frac{V_2}{V_1}$ ; в)  $M = \frac{m}{n}$ ; г)  $n(f_{\text{ввд}}(\tilde{O})\tilde{O}) = \frac{m(\tilde{O})}{\hat{I}(f_{\text{ввд}}(\tilde{O})\tilde{O})}$ .

**8. Любое химически чистое вещество имеет одинаковый качественный и количественный состав независимо от способа его получения:**

а) закон кратных соотношений;  
б) закон Авогадро.  
в) закон постоянства состава вещества;  
г) закон сохранения массы вещества.

**Задание 1.** Определить эквивалентную массу Азота в кислородсодержащих соединениях следующего состава: а)  $\text{N}_2\text{O}$ ; б)  $\text{NO}$ ; в)  $\text{N}_2\text{O}_3$ ; г)  $\text{NO}_2$ ; д)  $\text{N}_2\text{O}_5$ .

**Задача 1.** Соединение элемента X с кислородом содержит 60% данного элемента. Вычислить его эквивалентную массу. (Ответ: 12 г / моль)

**Задача 2.** Вычислить эквивалентную массу металла 1 г которого вытесняет из кислоты 700 мл водорода, измеренного при н.у. (Ответ: 16 г / моль)

**Задача 3.** Вычислить эквивалентную массу металла, 1 г оксида которого образует 1,81 г сульфата этого металла. (Ответ: 41,4 г / моль)

**Задание 2.** Вычислить молярную массу эквивалента для следующих веществ:  $\text{HNO}_3$ ,  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ,  $\text{AlCl}_3$ ,  $\text{CuSO}_4$ ,  $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$ ,  $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ .

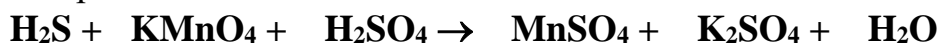
Формула	Класс соединений	$f_{\text{экв.}}$	M	$M(f_{\text{экв.}}(\text{X})\text{X})$
$\text{HNO}_3$				
$\text{Na}_2\text{CO}_3$				
$\text{Ca}(\text{OH})_2$				
$\text{AlCl}_3$				
$\text{CuSO}_4$				
$\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$				
$\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$				

**Задание 3.** Чему равна молярная масса эквивалента сернистой кислоты в реакциях: а) полной нейтрализации (образуется средняя соль); б) неполной нейтрализации (образуется кислая соль)? Ответ оформить в виде таблицы:

Уравнение химической реакции	$f_{\text{экв.}} (\text{H}_2\text{SO}_3)$	M ( $\text{H}_2\text{SO}_3$ )	M ( $f_{\text{экв.}} (\text{H}_2\text{SO}_3) (\text{H}_2\text{SO}_3)$ )

**Задача 4.** Вычислить массу 5 моль эквивалентов  $\text{H}_3\text{PO}_4$  в реакции полной нейтрализации.

**Задание 4.\*** Вычислить молярную массу эквивалента окислителя и восстановителя в реакции:



*Алгоритм выполнения задания:*

1. Определить степени окисления элементов, составить электронный баланс, расставить коэффициенты в уравнении ОВР.
2. Определить факторы эквивалентности окислителя и восстановителя:
3. Вычислить молярные массы эквивалентов окислителя и восстановителя:

**1. Бинарные соединения, в состав которых входят атомы кислорода и атомы другого элемента (металла или неметалла), называются:**

- а) гидриды;      б) оксиды;      в) гидроксиды;      г) галогениды;      д) кислоты.

**2. Указать группу веществ, которая содержит только оксиды:**

- а) FeO, FeS, NO<sub>2</sub>;      б) N<sub>2</sub>O, Na<sub>2</sub>O, NaCl;  
в) K<sub>2</sub>O, CrO<sub>3</sub>, Cr<sub>2</sub>O<sub>3</sub>;      г) K<sub>3</sub>N, KH, K<sub>2</sub>O.

**3. Указать группу веществ, которая содержит только основные оксиды:**

- а) SiO<sub>2</sub>, K<sub>2</sub>O, CaO;      б) CO<sub>2</sub>, K<sub>2</sub>O, MgO;  
в) K<sub>2</sub>O, BaO, CuO;      г) SO<sub>2</sub>, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>

**4. Указать химическую формулу амфотерного оксида, назвать его:**

- а) K<sub>2</sub>O;      б) Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>;      в) Cr<sub>2</sub>O<sub>3</sub>;      г) CuO;      д) SiO<sub>2</sub>;      е) P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

**5. Указать группу веществ, которая содержит только кислотные оксиды:**

- а) MgO, N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, SO<sub>2</sub>;      б) CO<sub>2</sub>, SO<sub>3</sub>, BaO;  
в) P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, SO<sub>3</sub>, SO<sub>2</sub>;      г) SO<sub>2</sub>, SO<sub>3</sub>, CuO.

**6. Указать группу веществ, которая содержит только щелочи:**

- а) Ba(OH)<sub>2</sub>, KOH, Zn(OH)<sub>2</sub>;      б) Fe(OH)<sub>3</sub>, KOH, Ca(OH)<sub>2</sub>;  
в) NaOH, Mg(OH)<sub>2</sub>, Cu(OH)<sub>2</sub>;      г) NaOH, LiOH, Sr(OH)<sub>2</sub>.

**7. Указать группу веществ, в которой содержатся только кислородсодержащие двухосновные кислоты:**

- а) H<sub>2</sub>SeO<sub>3</sub>, HNO<sub>3</sub>, HNO<sub>2</sub>;      б) H<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>, H<sub>2</sub>SiO<sub>3</sub>, H<sub>2</sub>C<sub>2</sub>O<sub>4</sub>;  
в) H<sub>2</sub>S, H<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>, H<sub>2</sub>SO<sub>3</sub>;      г) H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>, HMnO<sub>4</sub>, HCl;  
д) HClO, HCl, HClO<sub>2</sub>.

**8. Указать валентность кислотного остатка сернистой кислоты:**

- а) один;      б) два;      в) три;      г) четыре.

**9. Какие кислоты могут быть получены при непосредственном взаимодействии с водой следующих оксидов: SO<sub>3</sub>, SO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>O<sub>3</sub>, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Составить формулы и назвать кислоты.**

**10. Сложные вещества, состоящие из атомов металла и кислотного остатка, называются:**

- а) оксиды;      б) кислоты;      в) основания;      г) соли.

**11. Указать формулу сульфида калия:**

- а) K<sub>2</sub>S;      б) K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>;      в) K<sub>2</sub>SO<sub>3</sub>;      г) KHSO<sub>3</sub>;      д) KHSO<sub>4</sub>.

**12. Указать пару веществ, относящихся к основным солям:**

- а) CuOHNO<sub>3</sub>, KNO<sub>3</sub>;      б) FeOHCl, Fe(OH)<sub>2</sub>Cl;      в) BaSO<sub>4</sub>, H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>;  
г) AgNO<sub>3</sub>, AgCl;      д) Al(OH)<sub>3</sub>, Al(OH)<sub>2</sub>Cl.

**13. Установить соответствие между формулой соли и её названием:**

Формула соли	Название соли	Ответ
А. Ca (H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub>	1. Дигидрофосфат калия;	А -
Б. K <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub>	2. Фосфат кальция;	Б -
В. K <sub>3</sub> PO <sub>4</sub>	3. Гидрофосфат калия;	В -
Г. CaHPO <sub>4</sub>	4. Фосфат калия	Г -
Д. Ca <sub>3</sub> (PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub>	5. Дигидрофосфат кальция.	Д -
	6. Гидрофосфат кальция;	

**14. Указать вещество А в схеме реакции  $A + H_2O \rightarrow H_2SO_4$ :**

- а)  $H_2S$ ;      б)  $SO_2$ ;      в)  $SO$ ;      г)  $SO_3$ ;      д)  $H_2SO_3$ .

**15. Указать вещество А в схеме реакции  $A + KOH \rightarrow K_2SO_3 + H_2O$ :**

- а)  $H_2S$ ;      б)  $SO_2$ ;      в)  $SO_3$ ;      г)  $H_2SO_4$ ;      д)  $K_2SO_3$ .

**16. Установить соответствие между основанием и оксидом, который можно получить в результате термического разложения этого основания:**

Основание	Оксид	Ответ
А. $Cr(OH)_3$	1. $CrO$ ;	А -
Б. $CuOH$	2. $Cr_2O_3$ ;	Б -
В. $Cr(OH)_2$	3. $Cu_2O$ ;	В -
Г. $Fe(OH)_3$	4. $CuO$ ;	Г -
Д. $Cu(OH)_2$	5. $Fe_3O_4$ ;	Д -
	6. $Fe_2O_3$ .	

**17. Указать химическую формулу оксида, который при взаимодействии с водой образует основание:**

- а)  $K_2O$ ;      б)  $Fe_2O_3$ ;      в)  $Cr_2O_3$ ;      г)  $Al_2O_3$ ;      д)  $SiO_2$ ;      е)  $P_2O_5$ .

**18. Указать группу веществ, реагирующих с оксидом цинка:**

- а)  $H_2O$ ,  $KOH$ ,  $HNO_3$ ;      б)  $Al_2O_3$ ,  $H_2O$ ,  $HNO_3$ ;  
 в)  $KOH$ ,  $H_2SO_4$ ,  $K_2O$ ;      г)  $H_2O$ ,  $K_3PO_4$ ,  $HCl$ ;  
 д)  $H_2O$ ,  $KOH$ ,  $HCl$ .

**19. Указать формулу основания, которое не разлагается при нагревании:**

- а)  $Zn(OH)_2$ ;      б)  $Cu(OH)_2$ ;      в)  $NaOH$ ;      г)  $Al(OH)_3$ ;      д)  $Fe(OH)_2$ .

**20. Указать группу веществ, в которой все соединения взаимодействуют со щелочами:**

- а)  $ZnCl_2$ ,  $SO_3$ ,  $K_2O$ ;      б)  $NaCl$ ,  $SO_3$ ,  $HNO_3$ ;      в)  $SO_2$ ,  $HCl$ ,  $ZnCl_2$ ;  
 г)  $H_2SO_4$ ,  $N_2O_5$ ,  $MgO$ ;      д)  $FeCl_2$ ,  $KCl$ ,  $NaNO_3$ .

**21. Какие из приведенных ниже оксидов можно использовать в качестве осушителей:  $CaO$ ,  $CuO$ ,  $SiO_2$ ,  $P_2O_5$ ,  $Fe_2O_3$ ? Составить уравнения возможных реакций, назвать продукты.**

Формула	Уравнение химической реакции	Название продукта
$CaO$		
$CuO$		
$SiO_2$		
$P_2O_5$		
$Fe_2O_3$		

**22. Указать вещество, которое взаимодействует с хлоридом железа(II):**

- а)  $KOH$ ;      б)  $HNO_3$ ;      в)  $KCl$ ;      г)  $Zn(NO_3)_2$ ;      д)  $K_2SO_4$ .

*Составить уравнение реакции.*

**23. Указать вещество, реагирующее с карбонатом натрия:**

- а) хлорид калия;      б) соляная кислота;      в) оксид железа (III);  
 г) цинк;      д) сульфат бария.

*Составить уравнение реакции.*

**24. Указать металл, способный вытеснять цинк из раствора хлорида цинка:**

- а) железо;      б) магний;      в) медь;      г) серебро;      д) хром.

Составить уравнение реакции.

**25.Выбрать вещество, с которым будет взаимодействовать кремниевая кислота:**

- а) гидроксид натрия; б) оксид кальция; в) оксид фосфора (III);  
г) с водою; д) нитратом натрия.

**26.Указать пару веществ, которые растворяются в соляной кислоте:**

- а)  $\text{AgNO}_3$ ,  $\text{AgCl}$ ; б)  $\text{BaSO}_4$ ,  $\text{FeSO}_4$ ; в)  $\text{K}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{AgCl}$ ; г)  $\text{CaCO}_3$ ,  $\text{MgO}$ .

**27.Указать пару веществ, которые способны взаимодействовать с сульфатом железа (II):**

- а) цинк и гидроксид алюминия (III);  
б) гидроксид натрия и цинк;  
в) хлорид бария и оксид алюминия;  
г) нитрат цинка и азотная кислота.

**28.Определить вещества А и В в схеме реакции  $\text{A} + \text{KOH} \rightarrow \text{Zn(OH)}_2 + \text{B}$ :**

- а) ортофосфат цинка, ортофосфат калия;  
б) силикат цинка, силикат калия;  
в) карбонат цинка, карбонат калия;  
г) сульфат цинка, сульфат калия.

Составить уравнение реакции.

**29.Могут ли одновременно находиться в растворе следующие вещества?**

**Составить уравнения возможных реакций:**

Уравнение реакции, если возможно:	Нет
$\text{CaCl}_2 + \text{Na}_3\text{PO}_4 \rightarrow$	
$\text{Na}_2\text{S} + \text{HCl} \rightarrow$	
$\text{Ba}(\text{NO}_3)_2 + \text{KCl} \rightarrow$	
$\text{KNO}_3 + \text{FeSO}_4 \rightarrow$	

**30.Разобрать строение комплексных соединений и назвать их:**

$\text{Na}_3 [\text{Al}(\text{OH})_6]$	$[\text{Co}(\text{NH}_3)_4(\text{H}_2\text{O})_2]_2(\text{SO}_4)_3$	$\text{Na}_2 [\text{SnCl}_6]$ .

**31.Составить формулы координационных соединений по их названию.**

**Указать все составные части:**

Название координационного соединения	Формула
Нитрат тетраамминцинка (II)	
Гексанитрокобальтат(III) калия	
Тетрайодомеркурат(II) натрия	

**32.Составить уравнения реакций, в результате которых образуются комплексные соединения. Назвать продукты реакций:**

Уравнение химической реакции	Название продукта
$\text{Cr(OH)}_3 + 3 \text{KOH} \rightarrow \rightarrow \text{K}_3[\text{Cr}(\text{OH})_6]$	Гексагидроксохромат (III) калия
$\text{Zn(OH)}_2 + \text{NaOH} \rightarrow$	
$\text{AgCl} + \text{NH}_3 \cdot \text{H}_2\text{O} \rightarrow$	
$\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6] + \text{CuSO}_4 \rightarrow$	

**1. Область химии, которая занимается изучением изменения энтальпии при прохождении химических реакций и фазовых превращениях, называется:**

- а) кинетика; б) термохимия; в) термодинамика; г) физическая химия.

**2. Количество энергии, которое выделяется или поглощается системой в процессе необратимой химической реакции ( $P = \text{const}$ ,  $T = \text{const}$ ), называется, ..... обозначается ....., единицы измерения.....:**

- а) тепловой эффект реакции,  $\Delta H^0$ , моль;  
б) теплота образования  $\Delta H^0_{298}$ , Дж (кДж) на 1 моль вещества;  
в) тепловой эффект реакции,  $\Delta H^0$ , (кДж) на 1 моль вещества;  
г) теплота образования  $\Delta H^0_{298}$ , кДж/моль.

**3. Указать термохимическое уравнение:**

- а)  $\text{CH}_3\text{COOH} \leftrightarrow \text{CH}_3\text{COO}^- + \text{H}^+$ ;  
б)  $2\text{H}_2\text{O}_2 \rightarrow 2\text{H}_2\text{O} + \text{O}_2$ ;  
в)  $\text{Zn}(\text{OH})_2 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{ZnSO}_4 + 2\text{H}_2\text{O}$ ;  
г)  $\text{C}_3\text{H}_{6(\text{г})} + 4\frac{1}{2}\text{O}_{2(\text{г})} \rightarrow 3\text{CO}_{2(\text{г})} + 3\text{H}_2\text{O}_{(\text{ж})}$ ,  $\Delta H^0 = -2219,7 \text{ кДж}$ .

**4. Тепловой эффект, а также изменение энтальпии химической реакции зависят от температуры, давления и агрегатного состояния вещества. Поэтому при сопоставлении величин  $Q_p$  и  $\Delta H$  приняты определенные стандартные условия. За стандартные принимают значения:**

- а) давления 1 атм. и температуры  $0^\circ\text{C}$ ;  
б) давления 101325 Па и температуры 273К;  
в) давления 100 Па и температуры 100К;  
г) давления 101325 Па и температуры 298 К.

**5. Указать выражение для эндотермической реакции:**

- а)  $+Q_p = -\Delta H$ ; б)  $-Q_p = +\Delta H$ ; в)  $\Delta H_{\text{пр.}} = -\Delta H_{\text{обр.}}$ ;  
г)  $\Delta H^0_{\text{сгор.}}(\text{C}_3\text{H}_6) = -2219,7 \text{ кДж/моль}$ .

**6. В экзотермической реакции:**

- а) энтальпия реакционной системы повышается ( $\Delta H > 0$ );  
б) тепловой эффект реакции отрицательный ( $+Q_p < 0$ );  
в) энтальпия реакционной системы уменьшается ( $\Delta H < 0$ );  
г) давление реакционной системы повышается.

**7. Количество теплоты, которое выделяется или поглощается при образовании 1 моль сложного вещества из стабильных форм простых веществ при стандартных условиях, называется:**

- а) теплота образования;  
б) стандартная молярная энтальпия разложения;  
в) теплота сгорания;  
г) стандартная молярная энтальпия образования.

**8. Выбрать обозначение теплоты образования вещества:**

- а)  $\Delta H^0_{298}(\text{X})$ ; б)  $\Delta H^0$ ; в)  $Q_p$ ; г)  $\Delta H_{\text{сгор.}}(\text{X})$ ,

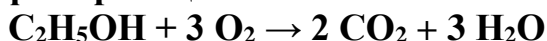
**9. Чему равны стандартные энтальпии образования простых веществ, находящихся в стандартных состояниях:**

- а) 1 кДж; б) 298 Дж; в) нулю; г) 273 кДж.

**10. Количество теплоты, которое выделяется при сжигании 1 моль вещества в потоке кислорода при стандартных условиях, называется:**

- а)  $\Delta H^{\circ}_{298}(X)$ ;      б)  $\Delta H^{\circ}$ ;      в)  $Q_p$ ;      г)  $\Delta H_{\text{сгор.}}(X)$ .

**11. Выбрать выражение следствия из закона Гесса для реакции и вычислить тепловой эффект реакции окисления этанола:**



- а)  $\Delta H^{\circ} = \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{CO}_2 + \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{H}_2\text{O} - \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ ;  
б)  $\Delta H^{\circ} = \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + 3 \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{O}_2 - 2 \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{CO}_2 - 3 \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{H}_2\text{O}$ ;  
в)  $\Delta H^{\circ} = 2 \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{CO}_2 + 3 \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{H}_2\text{O} - \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ ;  
г)  $\Delta H^{\circ} = 2 \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{CO}_2 + 3 \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{H}_2\text{O} - \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{C}_2\text{H}_5\text{OH} - 3 \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}} \text{O}_2$ .

Известны теплоты образования (справочные данные):

$$\begin{aligned}\Delta H^{\circ}_{\text{обр.}}(\text{CO}_2) &= -393,6 \text{ кДж / моль}; \\ \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}}(\text{H}_2\text{O}) &= -285,9 \text{ кДж / моль}; \\ \Delta H^{\circ}_{\text{обр.}}(\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}) &= -277,63 \text{ кДж / моль}.\end{aligned}$$

Подставить численные значения в выражение для расчета теплового эффекта реакции и сделать расчет:

**Задача 1.** При хранении муки моносахариды медленно окисляются кислородом воздуха с выделением теплоты. Рассчитать тепловой эффект реакции, если теплоты образования равны:  $\Delta H^{\circ}_{\text{обр.}}(\text{CO}_2) = -393,6 \text{ кДж / моль}$ ;  $\Delta H^{\circ}_{\text{обр.}}(\text{H}_2\text{O}) = -285,9 \text{ кДж / моль}$ ;  $\Delta H^{\circ}_{\text{обр.}}(\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6) = -1272,45 \text{ кДж / моль}$ .

**Задача 2.** Спиртовое брожение глюкозы происходит под действием ферментов при изготовлении виноградного вина, пива, дрожжевого теста (выделяющийся углекислый газ разрыхляет тесто). При спиртовом брожении 0,5 моль глюкозы выделяется 35,1 кДж теплоты. Вычислить теплоту образования глюкозы, если теплоты образования углекислого газа и этанола соответственно составляют – 393,6 кДж / моль та – 277,9 кДж / моль.

**Задача 3.** Вычислить стандартное изменение свободной энергии Гиббса при 25<sup>0</sup>С для реакции термического разложения карбоната кальция, если  $\Delta H^{\circ} = 187 \text{ кДж / моль}$ ;  $\Delta S^{\circ} = 160,5 \text{ Дж / моль} \cdot \text{К}$ . Сделать вывод о возможности протекания реакции при стандартных условиях. При какой температуре возможно прохождение данной реакции? Ответ подтвердить расчетом.

**Задача 4.** Вычислить изменение энтропии при протекании гидрирования этилена. Если  $S^{\circ}_{298}(\text{C}_2\text{H}_4) = 218,5 \text{ Дж / (моль} \cdot \text{К)}$ ;  $S^{\circ}_{298}(\text{C}_2\text{H}_6) = 229,5 \text{ Дж / (моль} \cdot \text{К)}$ ;  $S^{\circ}_{298}(\text{H}_2) = 130,6 \text{ Дж / (моль} \cdot \text{К)}$ .

**Задача 5.** Рассчитать изменение энергии Гиббса при стандартных условиях для реакции  $2 \text{H}_2\text{O}_2(\text{ж}) \rightarrow 2 \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) + \text{O}_2(\text{г})$  по следующими данным:  $\Delta H_{\text{реакции}} = -221,43 \text{ кДж / моль}$ ;  $\Delta S_{\text{реакции}} = 129 \text{ Дж / (моль} \cdot \text{К)}$ .

*Комплект заданий для выполнения практической работы 4 «Способы выражения количественного состава раствора»*

**Задача 1.** Вычислить массовую долю раствора карбоната натрия, полученного в результате растворения 5 г соли в 45 г воды.

**Задача № 2.** Сколько нитрата серебра и воды (в г) нужно взять для приготовления 150 г раствора с массовой долей нитрата серебра 5 %.



**Задача № 3.** Вычислить массу 300 см<sup>3</sup> раствора серной кислоты, плотностью 1,4 г / см<sup>3</sup>.

**Задача № 4.** К раствору хлорида калия массой 200 г с массовой долей KCl – 20 %, добавили раствор этой же соли массой 300 г, в котором массовая доля KCl – 15 %. Вычислить массовую долю KCl в смешанном растворе.

**Задача № 5.** Медный купорос (CuSO<sub>4</sub> · 5H<sub>2</sub>O) массой 25 г растворили в мерной колбе объёмом 1 дм<sup>3</sup> и довели водой до метки. Вычислить а) молярную концентрацию раствора; б) молярную концентрацию вещества эквивалента (нормальную концентрацию) полученного раствора.

**Задача 6.** В воде массой 60 г растворили сульфат калия K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> массой 40 г. Используя эти данные, выразить концентрацию K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> в растворе всеми известными способами: массовая доля растворённого вещества, молярная концентрация растворённого вещества, молярная концентрация вещества эквивалента в растворе.

**Задача № 7.** Вычислить молярную концентрацию вещества HCl в растворе соляной кислоты с массовой долей вещества HCl 20,00 %, если плотность раствора равна 1,100 г / см<sup>3</sup>?

*Комплект заданий для выполнения практической работы 5 «Составление уравнений диссоциации кислот, оснований, солей и ионных уравнений реакций»*

**1. Указать названия веществ, которые относятся к неэлектролитам:**

- а) карбонат калия;                      б) хлорид натрия;                      в) хлорид железа(III);  
г) глицерин;                              д) гидроксид цинка;                      е) оксид углерода (II).

**2. Указать формулу вещества, являющегося сильным электролитом:**

- а) CH<sub>3</sub>COOH;    б) H<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>;    в) K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>;                      г) Cr(OH)<sub>3</sub>;    д) H<sub>2</sub>O.

**3. Указать формулу вещества, являющегося слабым электролитом:**

- а) Al(OH)<sub>3</sub>;    б) HClO<sub>4</sub>;                      в) K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>;                      г) CrCl<sub>3</sub>;    д) Ca(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>.

**4. Указать название вещества, относящегося к сильным электролитам:**

- а) сульфат бария;    б) нитрат бария;  
в) сернистая кислота;    г) гидроксид цинка;  
д) тетрагидроксоцинкат (II) натрия;    е) сульфид серебра.

**5. Указать, какая из приведенных групп содержит только анионы:**

- а) Na<sup>+</sup>, SO<sub>4</sub><sup>2-</sup>;    б) Ca<sup>2+</sup>, NH<sub>4</sub><sup>+</sup>;    в) Cl<sup>-</sup>, Al<sup>3+</sup>;                      г) PO<sub>4</sub><sup>3-</sup>, HPO<sub>4</sub><sup>2-</sup>;    д) HCO<sub>3</sub><sup>-</sup>, K<sup>+</sup>.

**6. Указать формулы электролитов, которые диссоциируют ступенчато:**

- а) NaNO<sub>3</sub>;    б) K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>;                      в) H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>;                      г) CaSO<sub>4</sub>;                      д) Ca(HCO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>.

**7. Указать формулу вещества, образующего при диссоциации ионы Mn<sup>2+</sup>:**

- а) Mn(NO<sub>3</sub>)<sub>3</sub>;    б) Mn(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>;    в) Mn(OH)<sub>2</sub>;                      г) KMnO<sub>4</sub>;                      д) K<sub>2</sub>MnO<sub>4</sub>.

**8. Указать группу, в которой все вещества диссоциируют ступенчато:**

- а) Fe(NO<sub>3</sub>)<sub>3</sub>, Fe<sub>2</sub>(SO<sub>4</sub>)<sub>3</sub>, KHCO<sub>3</sub>;  
б) H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>, KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>, K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>;  
в) Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>, MgOHBr, MBr<sub>2</sub>;  
г) KMnO<sub>4</sub>, CuSO<sub>4</sub>, Cu(HSO<sub>3</sub>)<sub>3</sub>.

**9. Указать ионы, которые не могут одновременно содержаться в растворе:**

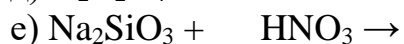
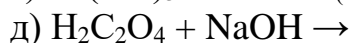
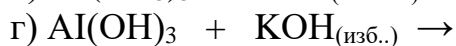
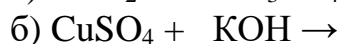
- а) Cu<sup>2+</sup> и SO<sub>4</sub><sup>2-</sup>;                      б) Cu<sup>2+</sup> и Cl<sup>-</sup>;                      в) Cu<sup>2+</sup> и NO<sub>3</sub><sup>-</sup>;                      г) Cu<sup>2+</sup> и S<sup>2-</sup>.

**Задание 1.** Заполнить таблицу:  $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ ,  $\text{Al}(\text{OH})_3$ ,  $\text{Na}_3[\text{Cr}(\text{OH})_6]$ ,  $\text{H}_3\text{PO}_4$ ,  $\text{HNO}_2$ ,  $\text{NH}_4\text{OH}$ ,  $\text{Cr}_2(\text{SO}_4)_3$ ,  $[\text{Cu}(\text{NH}_3)_6]\text{Cl}_2$ ,  $\text{K}_2\text{HPO}_4$ ,  $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ ,  $[\text{Zn}(\text{H}_2\text{O})_4]\text{SO}_4$ ,  $\text{MgSO}_4$ ,  $\text{Al}(\text{OH})_2\text{Cl}$ .

Название диссоциации	Уравнение диссоциации электролита	Название электролита
Диссоциация одноосновных кислот:		
Ступенчатая диссоциация многоосновных кислот:	I стадия:	
	II стадия:	
	III стадия:	
	Суммарная реакция:	
Диссоциация однокислотных оснований:		
Ступенчатая диссоциация многокислотных оснований:	I стадия:	
	II стадия:	
	III стадия:	
	Суммарная реакция:	
Диссоциация средних солей:		
Ступенчатая диссоциация кислых солей:	I стадия: -	
	II стадия:	
	Суммарная реакция:	
Ступенчатая диссоциация основных солей	I стадия:	
	II стадия:	
	III стадия:	
	Суммарная реакция:	
Диссоциация координационных соединений		

**Задание 2.** Составить уравнения диссоциации и выражения констант диссоциации слабых электролитов: а)  $\text{HCN}$ ; б)  $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4$  в)  $\text{H}_3\text{PO}_4$ .

**Задание 3.** Закончить уравнения реакций, назвать продукты реакций и написать ионно-молекулярные уравнения:





*Комплект заданий для выполнения практической работы 6 «Вычисление концентрации ионов водорода (гидроксид-ионов), pH (pOH) в растворах сильных электролитов»*

**Задача 1.** Вычислить pH 0,1 М раствора HCl.

**Задача 2.** Вычислить pH 0,01 М раствора NaOH, учитывая полную диссоциацию щёлочи.

**Задача 3.** Вычислить концентрацию ионов водорода, гидроксид-ионов в растворе сильного электролита с pH = 4. Указать реакцию среды.

**Задача № 4.** Вычислить pH в 0,1 М растворе борной кислоты, учитывая лишь первую стадию электролитической диссоциации  $\text{H}_3\text{BO}_3$ . Константа диссоциации  $\text{H}_3\text{BO}_3$  равна  $5,75 \cdot 10^{-10}$ .

**Задача № 5.** Вычислить pH 0,01 М водного раствора аммиака ( $\text{NH}_3 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ).

**Задача 4.** Вычислить концентрацию ионов водорода и pH раствора, в 1 дм<sup>3</sup> которого содержится 0,03 моль  $\text{CH}_3\text{COOH}$  и 0,01 моль  $\text{CH}_3\text{COONa}$  ( $K_{\text{д}}$  уксусной кислоты =  $1,74 \cdot 10^{-5}$ ).

*Комплект заданий для выполнения практической работы 7 «Составление уравнений реакций гидролиза солей. Определение реакции среды раствора по окраске индикатора»*

**1. Сложные вещества, состоящие из атомов металла и кислотного остатка, называются:**

а) оксиды;      б) кислоты;      в) соли;      г) гидриды;      д) основания.

**2. Укажите группу веществ, которые относятся к солям:**

а) ZnO, SO<sub>3</sub>, K<sub>2</sub>O;      б) NaCl, SO<sub>3</sub>, HNO<sub>3</sub>;  
в) H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, KCl, NaNO<sub>3</sub>;      г) FeCl<sub>2</sub>, NaHCO<sub>3</sub>, MgOHCl, K<sub>3</sub>[Al(OH)<sub>6</sub>].

**3. Выбрать правильное утверждение. Водные растворы значительного количества солей создают щелочную или кислую реакцию среды. Причиной этого является...**

а) гидратация солей;      б) гидролиз солей;  
в) электролиз солей;      г) ступенчатая диссоциация солей.

**4. Взаимодействие растворов солей с водой, приводящее к образованию малодиссоциированных соединений, называется:**

а) электролитическая диссоциация;      б) ионный обмен;  
в) расщепление;      г) гидролиз.

**5. Концентрацию ионов H<sup>+</sup> в растворе показывает:**

а) константа диссоциации;      б) водородный показатель;  
в) ионное произведение воды;      г) константа равновесия.

**6. Выбрать значение водородного показателя в кислой среде:**

а) pH = 8;      б) pH = 3,9;      в) pH = 9;      г) pH = 7.

**7. Выбрать значение водородного показателя в щелочной среде:**

а) pH = 7;      б) pH = 6;      в) pH < 7;      г) pH > 7.

**8. Какая соль имеет кислую реакцию среды:**

- а)  $\text{BaCl}_2$ ; б)  $\text{FeCl}_3$ ; в)  $\text{NH}_4\text{NO}_3$ ; г)  $\text{K}_2\text{CO}_3$ ?

**9. Одинаковую реакцию среды имеют растворы карбоната натрия и:**

- а)  $\text{Ba}(\text{NO}_3)_2$ ; б)  $\text{K}_2\text{SiO}_3$ ; в)  $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ; г)  $\text{AlCl}_3$ .

**10. Установить соответствие между составом соли и реакцией среды её водного раствора:**

<i>Состав соли:</i>	<i>Реакция среды</i>	<i>Ответ:</i>
1. $\text{NaNO}_2$	а) кислая;	1. -
2. $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$	б) нейтральная;	2. -
3. $\text{NaNO}_3$	в) щелочная.	3. -

**11. Для определения pH растворов не используют:**

- а) раствор индикатора; б) потенциометр, pH-метр;  
в) индикаторная бумага; г) титрование.

**Задание № 1. Какой цвет имеют такие растворы:**

- а) 0,1М раствор  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  + бромтимоловый синий \_\_\_\_\_;  
б) 0,1М раствор  $\text{CaCl}_2$  + фенолфталеин \_\_\_\_\_;  
в) 0,1М раствор  $\text{CuCl}_2$  + метиловый оранжевый \_\_\_\_\_?

**12. Кислую реакцию среды имеют каждые из двух растворов соли:**

- а)  $\text{CuSO}_4$  и  $\text{BaCl}_2$ ; б)  $\text{Fe}(\text{NO}_3)_3$  и  $\text{FeCl}_2$ ;  
в)  $\text{K}_3\text{PO}_4$  и  $\text{NaCl}$ ; г)  $\text{Al}(\text{NO}_3)_3$  и  $\text{CaCl}_2$ ?

**13. В каком направлении сместится равновесие в реакции гидролиза**

$\text{FeCl}_3 + \text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{Fe}(\text{OH})\text{Cl}_2 + \text{HCl}$  при разбавлении водой и при добавлении кислоты:

- а) вправо (в сторону прямой реакции);  
б) влево (в сторону обратной реакции);  
в) при разбавлении водой – вправо, при добавлении кислоты – влево;  
г) при разбавлении водой – влево, при добавлении кислоты – вправо.

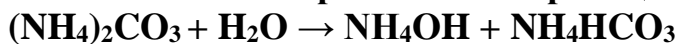
**14. Выбрать выражение константы диссоциации уксусной кислоты:**

- а)  $K_d = \frac{[\text{H}^+][\text{CH}_3\text{COO}^-]}{[\text{CH}_3\text{COOH}]}$ ; б)  $K_d = \frac{[\text{H}^+][\text{CH}_3\text{COO}^-]}{[\text{CH}_3\text{COOH}]}$ ;  
в)  $K_d = \frac{[\text{H}^+][\text{CH}_3\text{COO}^-]}{[\text{CH}_3\text{COOH}]}$ ; г)  $\nu = \kappa \cdot C(\text{CH}_3\text{COOH})$ .

**15. Выбрать соли, которые полностью гидролизуются в водных растворах:**

- а)  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$ ,  $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ;  
б)  $\text{K}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{Al}_2\text{S}_3$ ,  $\text{Cr}_2(\text{CO}_3)_3$ ;  
в)  $\text{Al}_2\text{S}_3$ ,  $\text{Cr}_2(\text{CO}_3)_3$ ,  $\text{Fe}_2\text{S}_3$ ,  $\text{Fe}_2(\text{CO}_3)_3$ ;  
г)  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{Fe}_2(\text{CO}_3)_3$ ,  $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$ .

**16. В каком направлении сместится равновесие в реакции гидролиза**



при разбавлении водой и при добавлении уксусной кислоты:

- а) вправо (в сторону прямой реакции);  
б) влево (в сторону обратной реакции);  
в) при разбавлении водой – вправо, при добавлении уксусной кислоты – влево;  
г) при разбавлении водой – влево, при добавлении уксусной кислоты – вправо.



[4]: а) + 7; б) + 6.

**5. Степени окисления кислорода а) в воде и б) пероксиде водорода:**

[1]: а) - 2; б) - 2;

[2]: а) + 1; б) + 2;

[3]: а) - 2; б) - 1;

[4]: а) - 2; б) + 1.

**6. Химические реакции, протекающие с изменением степени окисления элементов, входящих в состав реагирующих веществ, называют:**

а) обмена; б) стехиометрическими;

в) окислительно-восстановительными; г) ионными.

**7. Любая окислительно-восстановительная реакция (ОВР) включает два процесса:**

а) гидролиз и диссоциацию; б) ионизацию и диссоциацию;

в) окисление и восстановление; г) выделение и поглощение теплоты.

**8. Окислитель – это атом, молекула или ион, который:**

а) увеличивает свою степень окисления; б) принимает электроны;

в) окисляется; г) отдает электроны.

**9. Атомы, ионы или молекулы, отдающие электроны и при этом степень окисления их возрастает, называются:**

а) окислителями; б) катионами; в) восстановителями; г) ионами.

**10. Процесс присоединения электронов атомом, молекулой или ионом, называется:**

а) окисление; б) восстановление;

в) диспропорционирование; г) ионизация.

**11. Укажите процесс, в котором происходит восстановление:**

а)  $\text{Zn}^{+2} \rightarrow \text{Zn}^0$ ; б)  $\text{MnO}_2 \rightarrow \text{K}_2\text{MnO}_4$ ; в)  $\text{Pb}^{+2} \rightarrow \text{Pb}^{+4}$ ; г)  $\text{CrCl}_2 \rightarrow \text{CrCl}_3$ .

**12. Процесс отдачи электронов атомом, молекулой или ионом:**

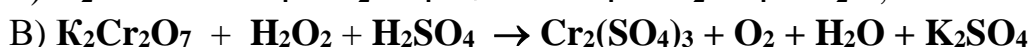
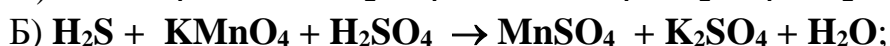
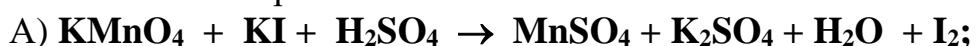
а) окисление; б) восстановление;

в)  $2\text{I}^- - 2\text{e}^- \rightarrow \text{I}_2^0$ ; г)  $\text{I}_2^0 + 2\text{e}^- \rightarrow 2\text{I}^-$

**Задание 1.** Составить уравнения ОВР с помощью метода электронного баланса, определить тип ОВ. Указать окислитель и восстановитель. Вычислить молярные массы эквивалентов окислителя и восстановителя.



**Задание 2.** Составить уравнения ОВР с помощью метода полуреакций (электронно-ионного), определить тип ОВР. Указать окислитель и восстановитель. Вычислить молярные массы эквивалентов окислителя и восстановителя.



*Комплект заданий для выполнения практической работы 9 «Математическая обработка результатов анализа»*

**Задание 1.** Провести расчет  $X = \frac{8,31441 \cdot 29,8}{0,434294}$ .

**Задание 2.** Вычислить массовую долю Ва (%) в образце  $\text{BaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ , если масса навески кристаллогидрата равна 0,4225 г, масса гравиметрической формы (прокаленного осадка) – 0,4044 г. Аналитический множитель – 0,5887. Расчет проведите по формуле:

$$W(\text{Ba}) = \frac{m_{\text{адд. осадка}} \cdot f}{m_{\text{навески}}} \cdot 100\%$$

**Задание № 3.** Вычислить относительную и абсолютную ошибки определения массовой доли бария в образце, если теоретическое содержание бария в образце составляет 56,24 %. В результате проведения гравиметрического анализа массовая доля бария составила 56,53 %. Сделать вывод о допустимости полученного результата.

**Задание № 4.** При определении влажности муки гравиметрическим методом получили такие результаты (в %): 12,5; 12,0; 12,1; 12,0; 11,8; 12,0; 11,9. Содержит ли эта серия результатов грубые промахи? Вычислить среднее арифметическое значение влажности муки.

**Задание № 5.** При определении кислотности пищевого продукта получили такие значения объемов щелочи (в мл): 9,2; 9,1; 8,4; 9,3; 9,4; 9,0. Содержит ли эта серия грубые промахи? Вычислить среднее значение объема щелочи.

**Задание № 6.** Вычислить абсолютную и относительную ошибку определения содержания кристаллизационной воды в кристаллогидрате  $\text{BaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ , если в результате проведенного гравиметрического анализа получили результат массовой доли воды – 14,71 %.

*Комплект заданий для выполнения практической работы 10 «Вычисления в титриметрическом методе анализа»*

**Задача № 1.** Какую массу кристаллогидрата  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$  необходимо взять для приготовления 500 мл раствора с молярной концентрацией вещества эквивалента 0,1 моль/л.

**Задача № 2.** Молярная концентрация вещества эквивалента (нормальная концентрация раствора)  $\text{H}_2\text{SO}_4$  равна 0,1008 моль/л. Вычислить титр раствора.

**Задача № 3.** Вычислить объём раствора  $\text{AgNO}_3$ , который необходим для полного осаждения хлорид-ионов из 50,00 см<sup>3</sup> раствора  $\text{NaCl}$ , если  $C(\text{NaCl}) = 0,15$  моль / дм<sup>3</sup>,  $C(\text{AgNO}_3) = 0,1$  моль / л.

**Задача № 4.** На титрование 20,00 мл раствора  $\text{NaCl}$  с молярной концентрацией вещества 0,05 моль/л, затрачено 19,64 мл раствора  $\text{AgNO}_3$ . Вычислить титр раствора  $\text{AgNO}_3$ .

**Задача № 5.** Сколько граммов кальция определили в растворе, если на титрование этого раствора истратили 7,20 см<sup>3</sup> раствора ЭДТА с молярной концентрацией 0,1515 моль/л в присутствии индикатора мурексида.

**Задача № 6.** На титрование 20,00 мл раствора  $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4$  с титром 0,006900 г / мл истратили 25,00 мл раствора  $\text{KMnO}_4$ . Вычислить молярную концентрацию вещества эквивалента  $\text{KMnO}_4$ .

### Критерии оценки:

↪ оценка «отлично» выставляется студенту, если задания практического характера выполнены без ошибок, составлены все необходимые уравнения химических реакций; все задачи решены правильно и оформлены согласно требованиям. Ответ на ситуационный вопрос – полный, аргументированный, научно обоснованный. Выполнено 90 – 100 % от общего количества тестов (заданий).

↪ оценка «хорошо» выставляется, если задания практического характера решены, оформлены в соответствии с требованиями, но допущены несущественные ошибки в расчетах конечного результата, не указаны условия прохождения отдельных реакций; или были допущены ошибки при написании отдельных уравнений реакций. Объяснения ситуационных вопросов не достаточно аргументированы. Выполнено 80 - 89 % от общего количества заданий.

↪ оценка «удовлетворительно» выставляется, если правильно выполнена большая часть практических заданий. Ответ может быть правильным, но недостаточно осмысленным. При решении заданий практического характера допущены существенные ошибки, задачи не решены до конца, не написаны уравнения химических реакций или составлены с существенными ошибками; задания не оформлены в соответствии с требованиями. Выполнено 70 – 79 % от общего количества заданий.

↪ оценка «неудовлетворительно» выставляется, если практические задания не решены совсем, или имеют неверный ход решения. Выполнено менее 70 % от общего количества тестов.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если выполнено более 70 % заданий
- оценка «не зачтено», если выполнено менее 70 % заданий.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.С.Боровик

(подпись)

«        »        2022 г.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Колледж бизнеса и технологий

**Перечень лабораторных работ по химии**

№ п/п	Название лабораторной работы	Задания
1.	Ознакомление с мерной посудой, ее назначением и техникой химического эксперимента	Освоение техники работы с мерной посудой (мерной пипеткой, мерной колбой, бюреткой).
2.	Ознакомление с устройством и техникой взвешивания на весах	Освоение техники взвешивания на электронных весах общего назначения и аналитических весах.
3.	Определение относительной вязкости жидкостей	Определение вязкости раствора глицерина вискозиметрическим методом.
4.	Окислительно-восстановительные реакции в аналитической химии.	Проведение химических реакций согласно инструкции
5.	Аналитические (качественные) реакции на катионы и анионы.	Проведение качественных реакций на катионы и анионы.
6.	Качественный анализ золы пищевых продуктов.	Исследование образца золы на наличие (отсутствие) ионов свинца и меди.
7.	Определение влажности пищевых продуктов.	Определение влажности образца муки методом отгонки (одноразового высушивания в сушильном шкафу) и сравнение результата с требованием нормативных документов.
8.	Определение зольности пищевых продуктов.	Определение зольности образца муки методом выделения (гравиметрический анализ) и сравнение результата с требованием нормативных документов.
9.	Калибровка мерной посуды.	Проведение проверки вместимости мерной посуды (мерная колба, мерная пипетка, бюретка) взвешиванием на аналитических весах и сравнение результатов с требованиями нормативных документов.
10.	Метод нейтрализации. Установление концентрации и титра рабочего раствора щелочи по стандартному	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление стандартного раствора щавелевой кислоты методом взвешивания навески (на аналитических весах).</li> </ul>

№ п/п	Название лабораторной работы	Задания
	раствору щавелевой кислоты.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Установление нормальной концентрации и титра рабочего раствора щелочи методом кислотно-основного титрования.</li> </ul>
11.	Метод нейтрализации. Определение кислотности и щелочности растворов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение массы уксусной кислоты в растворе неизвестной концентрации.</li> <li>• Определение массы соды в растворе неизвестной концентрации.</li> </ul>
12.	Метод перманганатометрии. Установление нормальной концентрации и титра рабочего раствора перманганата калия по щавелевой кислоте	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление стандартного раствора щавелевой кислоты взвешиванием навески на аналитических весах.</li> <li>• Установление нормальной концентрации и титра рабочего раствора перманганата калия титрованием.</li> </ul>
13.	Метод перманганатометрии. Определение массовой доли железа (II) в соли Мора.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление раствора соли Мора точным взвешиванием навески на аналитических весах.</li> <li>• Определение массы и массовой доли железа (2+) в соли Мора.</li> <li>• Сравнение результата и расчет ошибки определения.</li> </ul>
14.	Определение поваренной соли в растворе аргентометрическим методом	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление раствора нитрата серебра точным взвешиванием навески на аналитических весах.</li> <li>• Определение массы хлорида натрия осадительным титрованием.</li> </ul>
15.	Определение общей жесткости воды комплексонометрическим методом	Определение общей жесткости образца воды комплексонометрическим титрованием.
16.	Определение содержания меди в растворе ФЭК методом	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление стандартного раствора сульфата меди.</li> <li>• Приготовление серии растворов и исследуемого раствора сульфата меди.</li> <li>• Измерение оптической плотности растворов с помощью ФЭК.</li> <li>• Построение калибровочного графика и нахождение массы меди в растворе.</li> </ul>
17.	Рефрактометрический метод анализа. Определение массовой доли сахара в растворе	Определение показателя преломления и массовой доли сахарозы в растворах рефрактометром.

№ п/п	Название лабораторной работы	Задания
18.	Определение молярной рефракции вещества.	Определение показателя преломления спирта и расчет молярной рефракции.
19.	Потенциометрический метод анализа. Поверка рН-метра по буферным растворам. Построение кривой титрования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение калибровки рН-метра по буферным растворам и измерение рН исследуемого раствора.</li> <li>• Построение кривой титрования и определение объема щелочи и нормальной концентрации.</li> </ul>
20.	Адсорбция уксусной кислоты активированным углём	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение адсорбции уксусной кислоты из растворов разных концентраций активированным углем.</li> <li>• Построение изотермы адсорбции.</li> </ul>
21.	Получение коллоидных систем различными методами	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение опытов получения золей методами физической и химической конденсации.</li> <li>• Наблюдение взаимной коагуляции золей.</li> </ul>
22.	Определение порога коагуляции золя гидроксида железа (III).	Исследование коагулирующей способности электролитов по отношению к золю гидроксида железа.
23.	Получение эмульсий и пен	Получение эмульсий методом эмульгирования и пены диспергированием.
24.	Свойства пищевых кислот	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Исследование растворимости пищевых кислот.</li> <li>• Проведение реакций, подтверждающих свойства пищевых кислот.</li> </ul>
25.	Исследование свойств моносахаридов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение качественных реакций на альдозы и кетозы.</li> <li>• Качественное обнаружение глюкозы и фруктозы в меде.</li> </ul>
26.	Исследование свойств дисахаридов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение качественных реакций на альдозы и кетозы.</li> <li>• Обнаружение лактозы в молоке.</li> </ul>
27.	Исследование свойств полисахаридов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Качественное обнаружение крахмала.</li> <li>• Проведение кислотного и ферментативного гидролиза крахмала.</li> <li>• Исследование продуктов гидролиза.</li> </ul>
28.	Исследование продуктов брожения углеводов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление раствора сахарозы.</li> <li>• Проведение ферментативного гидролиза сахарозы и спиртового брожения глюкозы.</li> <li>• Качественное обнаружение спирта и углекислого газа.</li> </ul>

№ п/п	Название лабораторной работы	Задания
29.	Исследование свойств жиров и масел	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение щелочного гидролиза жира.</li> <li>• Определение кислотного числа жира титрованием.</li> <li>• Определение показателя преломления жира и расчет йодного числа.</li> </ul>
30.	Исследование кислотности сырья при хранении	Определение титрованной кислотности сырья: муки, дрожжей, молока и сравнение полученных результатов с требованиями нормативных документов.
31.	Исследование свойств белков	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение качественных реакций белков.</li> <li>• Наблюдение обратимого и необратимого осаждения белков.</li> </ul>
32.	Исследование кинетики набухания полимеров	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Исследование скорости набухания различных круп.</li> <li>• Определение коэффициента набухания макаронных изделий при их варке.</li> </ul>
33.	Исследование свойств ферментов	Исследование свойств ферментов (термолабильность и специфичность).
34.	Определение аскорбиновой кислоты в напитках йодометрическим методом	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение качественной реакции на присутствие аскорбиновой кислоты.</li> <li>• Количественное определение аскорбиновой кислоты в напитках йодометрическим методом.</li> </ul>
35.	Исследование безалкогольных напитков по полноте маркировки и отдельным физико-химическим показателям	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Исследование образца безалкогольного напитка по полноте маркировки</li> <li>• Определение кислотности и массовой доли сухих водорастворимых веществ.</li> </ul>

### **Критерии оценивания качества выполнения лабораторной работы и собеседования:**

1. Подготовка к выполнению лабораторной работы, знание хода работы, владение техникой проведения эксперимента, соблюдение правил техники безопасности, поддержание чистоты при проведении эксперимента.
2. Умение формулировать цели, анализировать материал, устанавливать причинно-следственные связи, делать выводы.
3. Качество ответа (его общая композиция, правильность, логичность, последовательность, аргументированность, использование научной терминологии, выводы, общая эрудиция).
4. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, умение использовать ответы на дополнительные вопросы для более полного раскрытия содержания излагаемого вопроса; дополнения и коррекция ответов других студентов).
5. Качество оформления отчета по выполненной лабораторной работе.

**Оценка «отлично»** выставляется студенту, если он самостоятельно подбирает реактивы и посуду. Самостоятельно, правильно, уверенно выполняет лабораторные опыты, рационально используя оборудование и реактивы, делает поэтапные наблюдения; самостоятельно составляет отчет, содержащий конкретные выводы.

Правильно и сознательно применяет приемы самоконтроля, анализирует полученные результаты. В процессе работы может допускать неточности, которые сам выявляет и исправляет в процессе выполнения работы. Владеет техникой проведения основных аналитических операций. Соблюдает правила техники безопасности. Результат выполненной работы полностью соответствует качественным и количественным показателям.

При защите работы: логично изложил содержание своего ответа; правильно использовал научную терминологию в контексте ответа; верно охарактеризовал основные этапы работы, наблюдаемые явления, процессы, аналитические эффекты, результаты проведенного эксперимента, выделяя их существенные признаки, закономерности; объяснил причинно-следственные и функциональные связи фактов, процессов, явлений; обнаружил умение раскрывать на примерах относящиеся к вопросу теоретические положения и понятия; показал умение формулировать на основе приобретенных знаний собственные суждения по определенным проблемам, иллюстрировать ответ уравнениями реакций; проявил умения сравнивать факты, явления, процессы, концепции, выявляя их общие черты и различия; выстроил ответ логично, последовательно. Отчет оформлен в соответствии с требованиями.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если в процессе выполнения работы студент работает самостоятельно по инструкции, допускает несущественные ошибки, которые может исправить. Результат работы соответствует качественным и количественным показателям. Требуется консультация преподавателя при оформлении отчета и формулировании выводов.

У студента сформированы основные умения экспериментальной работы по проведению классических химических и физико-химических методов анализа, умения правильного использования лабораторной посуды и оборудования и выполнения расчетов состава вещества по результатам измерений, по химическим формулам и уравнениям.

При защите отчета: студент допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое-либо необходимое для раскрытия данного вопроса умение. Отчет оформлен правильно или имеются замечания, ошибки, которые студент самостоятельно исправляет.

**Оценка «удовлетворительно»** - в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или студент не смог показать необходимые умения. Отчет оформлен или требует доработки.

При выполнении лабораторных работ требует помощи преподавателя и периодического контроля со стороны преподавателя за соблюдением правил техники безопасности. В целом, владеет умениями по проведению опытов согласно инструкциям, с помощью преподавателя делает необходимые расчеты, оформляет работу, пытается делать выводы.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если студент не может выполнить лабораторную работу без помощи преподавателя, расчеты проводит только с посторонней помощью. Не освоил технику работы с посудой, оборудованием, требует постоянного контроля со стороны преподавателя за соблюдением правил техники безопасности и проведения эксперимента. Полученный результат не соответствует качественным и количественным показателям. Ответ учащегося – элементарный, фрагментарный, состоит из нескольких простых предложений. Отчет по работе требует значительной доработки или отсутствует.

- Оценка **«зачтено»** выставляется студенту, если его знания и умения соответствуют критериям оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

- Оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, если его знания и умения не соответствуют критериям оценки «удовлетворительно».

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.С. Боровик  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Колледж бизнеса и технологий

## Тест № 1

Тема «Основные понятия и законы химии»Вариант №1

**1. Укажите утверждение, которое раскрывает содержание записи  $7\text{H}_2$ :**

- а) семь атомов водорода;
- б) семь молекул водорода;
- в) четырнадцать атомов водорода;
- г) четырнадцать молекул водорода.

**2. Вычислить и указать молярную массу вещества, масса 5 моль которого равна 220 г:**

- а) 88 г/моль;      б) 22,1 г/моль;      в) 1100 г/моль;      г) 44 г/моль;      д) 550 г/моль.

**3. Какой объём (н.у.) займет  $1,204 \cdot 10^{23}$  молекул углекислого газа  $\text{CO}_2$ :**

- а) 4,48 дм<sup>3</sup>;      б) 89,6 дм<sup>3</sup>;      в) 448 дм<sup>3</sup>;      г) 8,96 дм<sup>3</sup>;      д) 22,4 л.

**4. Вычислить молярную массу эквивалента щавелевой кислоты кристаллогидрата  $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ :**

- а) 45 г/моль;      б) 126 г/моль;      в) 63,01 г/моль;      г) 1620 г/моль.

**5. Величина  $f_{\text{экв}}(\text{X})\text{X}$  называется:**

- а) молярная масса эквивалента;
- б) количество вещества эквивалента;
- в) фактором эквивалентности;
- г) эквивалентом вещества X.

**6. Любое химически чистое вещество имеет одинаковый качественный и количественный состав независимо от способа его получения:**

- а) закон кратных соотношений;
- б) закон Авогадро.
- в) закон постоянства состава вещества;
- г) закон сохранения массы вещества.

**7. Химический элемент характеризуется:**

- а) числом нейтронов;      б) числом нуклонов;
- в) зарядом ядра;      г) массой атома.

**8. Какой газ тяжелее воздуха:**

- а) углекислый газ;      б) угарный газ;
- в) фтороводород;      г) неон.

**9. Выбрать математическое выражение закона Авогадро:**

- а)  $\frac{m(A)}{m(B)} = \frac{M(f_{\text{вв}}A)}{M(f_{\text{вв}}B)}$ ;      б)  $\frac{n_2}{n_1} = \frac{V_2}{V_1}$ ;      в)  $M = \frac{m}{n}$ ;      г)  $n(f_{\text{вв}}(\tilde{O})\tilde{O}) = \frac{m(\tilde{O})}{M(f_{\text{вв}}(\tilde{O})\tilde{O})}$ .

**10. Чему равен фактор эквивалентности в веществе  $\text{Cr}_2(\text{SO}_4)_3$ :**

- а) 1;      б) 1/3;      в) 1/2;      г) 1/4;      д) 1/6.

## Тест № 2

### Тема «Агрегатные состояния вещества»

#### Вариант №1

**1. Если в узлах решетки расположены ионы, то такая решетка называется:**

- а) атомной;      б) молекулярной;      в) металлической;      г) ионной.

**2. Аллотропией называют:**

- а) способность аморфного вещества превращаться в кристаллическое;  
б) способность простых веществ существовать в нескольких твердых формах;  
в) способность соединения пребывать в различных кристаллических формах;  
г) температура плавления простого вещества.

**3. Среди приведенных соотношений укажите неверное:**

- а)  $1 \text{ атм} = 101,3 \text{ кПа}$ ;      б)  $1 \text{ атм} = 760 \text{ мм рт. ст.}$ ;  
в)  $1 \text{ мм рт.ст} = 1 \text{ торр}$ ;      г)  $1 \text{ Па} = 1,013 \cdot 10^5 \text{ атм}$ .

**4. Минимальная сила, необходимая для преодоления втягивания частиц жидкости в глубину, удерживает поверхность жидкости от сокращения. Называется ..... Обозначается ..... Единицы измерения .....**

- а) вязкость,  $\eta$ , Па·с;      б) поверхностное натяжение,  $\sigma$ , Н/м;  
в) вязкость,  $\sigma$ , Н/м;      г) поверхностное натяжение,  $\eta$ , Па·с (Пуаз).

**5. Агрегатное состояние вещества зависит от температуры. Температура – это:**

- а) мера энергии, переданной в форме теплоты в процессе теплообмена;  
б) физическая величина, характеризующая направление теплообмена между телами;  
в) физическая величина, численно равная количеству теплоты, которое необходимо передать телу для нагревания его на один градус;  
г) мера взаимодействия между частицами любого тела.

**6. В международной системе единиц СИ единицей температуры является:**

- а) один градус Цельсия;      б) Кельвин;      в) Фаренгейт;      г) Паскаль.

**7. Образец газа массой 0,554 г при температуре 20°C и давлении 103,73 кПа занимает объем 0,5 л. Вычислите молярную массу газа и укажите, какой это был газ.**

- а) 26 г / моль (ацетилен);      б) 28 г / моль (СО или этилен);  
в) 44 г / моль (СО<sub>2</sub> или пропан);      г) 48 г / моль (озон).

**8. Объединенный газовый закон записывается:**

- а)  $\frac{\sigma_1}{\sigma_2} = \frac{h_1}{h_2}$ ;      б)  $pV = nRT$ ;      в)  $pV = \frac{1}{3} N_A m v^2$ ;      г)  $\frac{PV}{T} = \frac{P_0 V_0}{T_0}$

**9. Вязкость жидкости можно измерить при помощи:**

- а) вискозиметра;      б) сталагмометра;      в) поляриметра;      г) бюретки.

**10. В зависимости от характера частиц, образующих кристалл, и от природы сил взаимодействия между ними различают четыре типа кристаллических решеток:**

- а) ионные, ковалентные, атомные и молекулярные;  
б) металлические, ковалентные, атомные и молекулярные;  
в) ионные, атомные, молекулярные и металлические;  
г) ионные, кубические, треугольные и слоистые.



### Тест № 3

#### Тема «Основные классы неорганических соединений»

##### Вариант №1

**1. Укажите группу веществ, в которой содержатся только кислородсодержащие двухосновные кислоты:**

- а)  $\text{H}_2\text{SeO}_3$ ,  $\text{HNO}_3$ ,  $\text{HNO}_2$ ; б)  $\text{H}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{H}_2\text{SiO}_3$ ,  $\text{H}_2\text{S}_2\text{O}_3$ ;  
в)  $\text{H}_2\text{S}$ ,  $\text{H}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{H}_2\text{SO}_3$ ; г)  $\text{HClO}$ ,  $\text{HCl}$ ,  $\text{HClO}_2$ .

**2. Укажите пару веществ, которые растворяются в соляной кислоте:**

- а)  $\text{AgNO}_3$ ,  $\text{AgCl}$ ; б)  $\text{BaSO}_4$ ,  $\text{FeSO}_4$ ; в)  $\text{K}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{AgCl}$ ;  
г)  $\text{CaCO}_3$ ,  $\text{MgO}$ ; д)  $\text{Fe}$ ,  $\text{H}_2\text{S}$ .

**3. Укажите класс веществ, при взаимодействии которого с водой образуется щелочь:**

- а) кислотные оксиды; б) оксиды активных металлов; в) кислоты;  
г) соли; д) оксиды малоактивных металлов.

**4. Укажите основание, которое не подлежит термическому разложению:**

- а)  $\text{Zn(OH)}_2$ ; б)  $\text{Cu(OH)}_2$ ; в)  $\text{NaOH}$ ; г)  $\text{Al(OH)}_3$ ; д)  $\text{Fe(OH)}_2$ .

**5. Определите вещества А и В в схеме реакции  $\text{A} + \text{KOH} \rightarrow \text{Zn(OH)}_2 + \text{B}$ :**

- а) ортофосфат цинка, ортофосфат калия;  
б) силикат цинка, силикат калия;  
в) карбонат цинка, карбонат калия;  
г) сульфат цинка, сульфат калия.

**6. Укажите пару веществ, которые нужно взять для получения гидроксида меди (II):**

- а)  $\text{Cu(OH)}_2$ ,  $\text{KOH}$ ; б)  $\text{Cu(NO}_3)_2$ ,  $\text{KOH}$ ;  
в)  $\text{CuSO}_4$ ,  $\text{Fe(OH)}_3$ ; г)  $\text{Cu}_3(\text{PO}_4)_2$ ,  $\text{NaOH}$ .

**7. Укажите пару веществ, относящихся к основным солям:**

- а)  $\text{CuOHNO}_3$ ,  $\text{KNO}_3$ ; б)  $\text{FeOHCl}$ ,  $\text{Fe(OH)}_2\text{Cl}$ ;  
в)  $\text{BaSO}_4$ ,  $\text{H}_3\text{PO}_4$ ; г)  $\text{Al(OH)}_3$ ,  $\text{Al(OH)}_2\text{Cl}$ .

**8. Укажите группу веществ, реагирующих с оксидом цинка:**

- а)  $\text{H}_2\text{O}$ ,  $\text{KOH}$ ,  $\text{HNO}_3$ ; б)  $\text{Al}_2\text{O}_3$ ,  $\text{H}_2\text{O}$ ,  $\text{HNO}_3$ ;  
в)  $\text{KOH}$ ,  $\text{H}_2\text{SO}_4$ ,  $\text{K}_2\text{O}$ ; г)  $\text{H}_2\text{O}$ ,  $\text{K}_3\text{PO}_4$ ,  $\text{HCl}$ .

**9. Реакции, при прохождении которых из одного вещества образуется несколько простых веществ, называются:**

- а) обмена; б) замещения; в) соединения;  
г) разложения; д) окисления-восстановления.

**10. Сложные вещества, состоящие из атомов металла и кислотного остатка, называются:**

- а) оксиды; б) кислоты; в) основания; г) соли.

### Тест № 4

#### Тема «Энергетика химических реакций»

##### Вариант №1

**1. Изолированная система с окружающей её средой:**

- а) обменивается энергией, но не обменивается веществом;  
б) не обменивается ни веществом, ни энергией;  
в) обменивается веществом, но не обменивается энергией;

г) обменивается и энергией, и веществом.

**2. Единицей измерения энергии в системе СИ является Джоуль. Однако до сих пор так же широко используется внесистемная единица – калория (килокалория). Как связаны между собой джоуль и калория?**

- а)  $1 \text{ кал} = hcv$ ; б)  $1 \text{ Дж} = 6,02 \cdot 10^{23} \text{ кал}$ ;  
в)  $1 \text{ Дж} = 22,4 \text{ кал}$ ; г)  $1 \text{ кал} = 4,184 \text{ Дж}$ .

**3. Теплота, поглощаемая системой при  $P = \text{const}$ , равна изменению:**

- а) энтропии системы; б) энтальпии системы;  
в) внутренней энергии системы; г) энергии Гиббса.

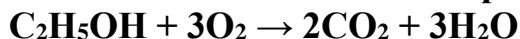
**4. В экзотермической реакции:**

- а) энтальпии продуктов меньше энтальпии реагентов;  
б) энтальпии продуктов больше энтальпии реагентов;  
в) энтальпии продуктов равны энтальпии реагентов;  
г) тепловой эффект имеет отрицательное значение.

**5. Вставить пропущенные слова. Внутренняя энергия – сумма ..... всех частиц в системе. Обозначается ..... Измеряется ..... Найдите выражение изменения внутренней энергии:**

- а)  $\Delta H = H_2 - H_1$ ; б)  $U = E_{\text{кин.}} + E_{\text{пот.}}$ ; в)  $\Delta U = \Delta H_2 - p\Delta V$ ;  
г)  $\Delta U = U_2 - U_1$ ; д)  $\Delta U = U_1 - U_2$ .

**6. Найдите выражение следствия из закона Гесса для реакции:**



- а)  $\Delta H = \Delta H^\circ_{\text{обр. CO}_2} + \Delta H^\circ_{\text{обр. H}_2\text{O}} - \Delta H^\circ_{\text{обр. C}_2\text{H}_5\text{OH}}$ ;  
б)  $\Delta H = \Delta H^\circ_{\text{обр. C}_2\text{H}_5\text{OH}} + 3\Delta H^\circ_{\text{обр. O}_2} - 2\Delta H^\circ_{\text{обр. CO}_2} - 3\Delta H^\circ_{\text{обр. H}_2\text{O}}$ ;  
в)  $\Delta H = 2\Delta H^\circ_{\text{обр. CO}_2} + 3\Delta H^\circ_{\text{обр. H}_2\text{O}} - \Delta H^\circ_{\text{обр. C}_2\text{H}_5\text{OH}}$ ;  
г)  $\Delta H = 2\Delta H^\circ_{\text{обр. CO}_2} + 3\Delta H^\circ_{\text{обр. H}_2\text{O}} - \Delta H^\circ_{\text{обр. C}_2\text{H}_5\text{OH}} - 3\Delta H^\circ_{\text{обр. O}_2}$ .

**7. Назвать число фаз и компонентов в системе: водный раствор соли:**

- а) 1 фаза, 2 компонента; б) гомогенная система, 1 компонент;  
в) 2 фазы, 2 компонента; г) 2 фазы, 1 компонент.

**8. Энергия изолированной системы есть величина постоянная, и сохраняется при любых изменениях – это формулировка:**

- а) I закона термодинамики; б) II закона термодинамики;  
в) внутренней энергии; г) закона Гесса.

**9. Задача.** Каждый человек поглощает энергию в виде пищи и напитков. Рассчитайте, какое количество энергии поглощает человек, съедая 100 г мороженого пломбир ванильный «Снежное лакомство» (в нем содержится 2,5 г белков, 12 г жиров и 23 г углеводов). Калорийность углеводов, белков и жиров соответственно 3,8; 4,1 и 9,1 ккал /г.

- а) 241 ккал; б) 210 ккал; в) 100 кДж; г) 420 ккал.

## Тест № 5

### Тема «Химическая кинетика и химическое равновесие»

#### Вариант №1

**1. Катализ реакции одним из её продуктов называется:**

- а) положительный катализ; б) гомогенный катализ;  
в) автокатализ; г) гетерогенный катализ.

**2. Укажите правильное утверждение. Если реакция происходит между газами, то при повышении давления...**

- а) концентрация реагирующих веществ уменьшается;
- б) концентрация реагирующих веществ увеличивается;
- в) скорость реакции уменьшается;
- г) равновесие реакции смещается в сторону образования продуктов.

**3. Укажите, как изменяется скорость химической реакции при повышении температуры:**

- а) не изменяется;
- б) увеличивается;
- в) уменьшается;
- г) увеличивается, если реакция экзотермическая и обратимая;
- д) уменьшается, если реакция эндотермическая.

**4. Вещество, замедляющее скорость реакции:**

- а) катализатор;
- б) субстрат; фермент;
- в) ингибитор;
- г) промотор.

**5. Катализ бывает:**

- а) положительный, отрицательный;
- б) гомогенный, автокатализ, ферментативный;
- в) гомогенный, гетерогенный;
- г) положительный, ферментативный, адсорбционный.

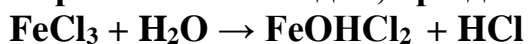
**6. Скорость химической реакции прямо пропорциональна произведению концентраций реагирующих веществ:**

- а) закон действующих масс;
- б) правило Вант-Гоффа;
- в) принцип подвижного равновесия;
- г) закон Гесса.

**7. Выбрать выражение правила Вант – Гоффа:**

- а)  $N_{\text{акт}} = N_0 \cdot e^{-E/RT}$  ;
- б)  $v_2 = v_1 \times \gamma^{\frac{t_2 - t_1}{10}}$  ;
- в)  $v = k \cdot C^a(A) \cdot C^b(B)$ ;
- г)  $\ln k = \ln A - E_a/RT$ .

**8. В каком направлении сместится равновесие в реакции гидролиза при разбавлении водой, при добавлении щёлочи:**



- а) вправо (в сторону прямой реакции);
- б) влево (в сторону обратной реакции);
- в) при разбавлении водой – вправо, при добавлении щёлочи – влево;
- г) при разбавлении водой – влево, при добавлении щёлочи – вправо.

**9. Выбрать выражение константы диссоциации уксусной кислоты:**

- а)  $K_d = \frac{[\text{CH}_3\text{COOH}]}{[\text{CH}_3\text{COO}^-] \times [\text{H}^+]}$  ;
- б)  $K_d = \frac{[\text{CH}_3\text{COO}^-] \times [\text{H}^+]}{[\text{CH}_3\text{COOH}]}$  ;
- в)  $v = k \cdot C(\text{CH}_3\text{COOH})$ ;
- г)  $K_d = \frac{[\text{CH}_3\text{COOH}]}{[\text{CH}_3\text{COO}^-]}$ .

**10. Задача.** Во сколько раз увеличится скорость реакции  $\text{H}_2 + \text{Cl}_2 \rightarrow 2 \text{HCl}$ , если концентрацию  $\text{H}_2$  увеличить в 2 раза, а концентрацию  $\text{Cl}_2$  уменьшить в 5 раз.

## Тест № 6

### Тема «Растворы. Количественный состав растворов»

#### Вариант № 1

**1. Раствор, в котором при данной температуре в растворенном состоянии содержится больше вещества, чем в насыщенном растворе при тех же условиях, называется:**

- а) насыщенный;            б) ненасыщенный;            в) пересыщенный;            г) водный.

**2. По концентрации растворенных веществ жидкие растворы делят на:**

- а) водные и неводные растворы;  
б) растворы электролитов и неэлектролитов;  
в) насыщенные, ненасыщенные и пересыщенные растворы;  
г) разбавленные и концентрированные растворы.

**3. На растворимость твердых веществ в жидкостях не влияет:**

- а) давление;                            б) природа растворителя и растворённого вещества;  
в) температура;                        г) площадь поверхности соприкосновения.

**4. Растворимость газов в жидкостях увеличивается при:**

- а) повышении температуры и давления;  
б) повышении давления, снижении температуры;  
в) понижении давления, снижении температуры;  
г) понижении давления, повышении температуры, наличия электролита.

**5. Назвать жидкости, которые ограниченно растворяются одна в другой:**

- а) анилин – вода;                            б) спирт – вода;  
в) бензол – вода;                            г) хлороформ – вода.

**6. Отношение количества вещества  $n(\tilde{O})$  в растворе к объёму этого раствора, называется....., обозначается....., единицы измерения.....**

- а) молярная концентрация,  $M(X)$ , проценты;  
б) массовая доля,  $\omega(X)$ , проценты;  
в) молярная концентрация,  $C(X)$ , моль/л;  
г) количество вещества,  $n(\tilde{O})$ , моль.

**7. Назвать порядок приготовления раствора точной молярной концентрации:**

- а) довести уровень жидкости в колбе до метки;  
б) вычислить массу навески, необходимую для приготовления раствора;  
в) пересыпать навеску через коническую воронку в мерную колбу;  
г) растворить навеску в колбе постепенно добавляя воду и периодически помешивая содержание колбы;  
д) взвесить навеску в бюксе.

**Задача 1.** Сколько граммов йодида калия и воды необходимо взять для приготовления 50 г 0,1%-ного раствора:

- а) 0,05 г соли и 49,95 г воды;                            б) 0,5 г соли и 499,5 г воды;  
в) 5 г соли и 150 г воды;                            г) 0,1 г соли и 50,1 г воды.

**Задача 2.** В мерной колбе объёмом 100 мл растворили вещество хлорид натрия (NaCl) массой 0,5850 г и довели раствор водой до метки. Определить молярную концентрацию вещества NaCl в полученном растворе:

- а) 0,1001 моль/л;            б) 1,001 моль/л;            в) 10,01 моль/л;            г) 0,010 моль/л.

**Задача 3.** Вычислить молярную концентрацию раствора  $\text{H}_3\text{PO}_4$  с массовой долей вещества 47,7%, и плотностью 1,315 г/мл.

### Тест № 7

#### Тема «Свойства разбавленных растворов»

##### Вариант № 1

**1. Выбрать выражение закона Вант-Гоффа для растворов неэлектролитов:**

а)  $P_a = P_a^0 \times N_a$  ;      б)  $i = \frac{\pi_{\text{осм.эксп.}}}{\pi_{\text{осм.теор.}}} ;$       в)  $\pi_{\text{осм.}} = C_m \times R \times T ;$       г)  $P = \frac{n \times R \times T}{V} .$

**2. Степень диссоциации очень слабого электролита можно вычислить по формуле:**

а)  $\alpha = \frac{n}{N} ;$       б)  $K_{\text{дис}} = \frac{\alpha^2 \times C}{1 - \alpha} ;$       в)  $\alpha = \sqrt{\frac{K_{\text{дис}}}{C}} ;$       г)  $i = 1 + (n - 1) \times \alpha .$

**3. Самопроизвольный переход растворителя через полупроницаемую мембрану из разбавленного раствора в концентрированный раствор:**

а) диффузия;      б) осмос;      в) плазмолиз;      г) давление пара над раствором.

**4. Зависимость давления насыщенного пара от концентрации растворённого вещества устанавливает:**

а) закон Вант - Гоффа;      б) I закон Рауля;      в) II закон Рауля;      г) закон Оствальда.

**5. Вследствие увеличения концентрации растворённого вещества:**

- а) температура кипения раствора возрастает;
- б) температура замерзания раствора возрастает;
- в) температура кипения раствора снижается;
- г) давление насыщенного пара снижается.

**6. Давление пара, при котором при данной температуре в системе «жидкость-пар» наступает динамическое равновесие, характеризующееся равенством скоростей испарения и конденсации, называется:**

- а) равновесное давление;      б) давление насыщенного пара;
- в) критическое давление газа;
- г) давление насыщенного пара растворителя над раствором.

**7. При постоянной температуре относительное понижение давления насыщенного пара растворителя над идеальным раствором нелетучего вещества равно молярной доле растворенного вещества:**

- а) 1 закон Рауля;      б) 2 закон Рауля;
- в) закон осмотического давления Вант-Гоффа;      г)  $\frac{P^0 - P}{P^0} = i \frac{n}{n + N} .$

**8. Концентрация свободных гидратированных ионов водорода:**

- а) общая кислотность;      б) активная кислотность;
- в) водородный показатель;      г) молярная концентрация.

**8. Пользуясь правилом Гиббса, вычислить число степеней свободы для точки О (тройная точка воды) на фазовой диаграмме воды:**

- а)  $C = 1$ ;      б)  $C = 2$ ;      в)  $C = 3$ ;      г)  $C = 0$ ;      д)  $C = 4$ .

**9. Смеси концентрированных растворов слабой кислоты и её соли с сильным основанием или слабого основания с его солью сильной кислоты, называются:**

- а) истинные растворы;      б) растворы электролитов;

в) буферные растворы;

г) водные растворы индикаторов.

**Задача 1.** 68,4 г сахарозы растворили в 1000 г воды. Вычислите температуру кипения раствора.

**Задача 2.** Вычислите осмотическое давление при 25°C раствора, в 3 л которого содержится 52,7 г  $K_2SO_4$ . Кажущаяся степень диссоциации соли в растворе 0,38.

**Вопрос.** В компоте, если он не очень сладкий сливы увеличиваются в размере и даже лопаются. Поясните причину данного явления.

## Тест № 8

### Тема «Химические методы анализа»

#### Вариант №1

**1. Реакции, в результате которых с данным видом ионов образуются продукты с особенно ярко выраженными внешними признаками:**

а) характерные реакции;

б) групповые реакции;

в) специфические реакции;

г) обще-аналитические реакции.

**2. Последовательность аналитических реакций, при которой катионы, мешающие открытию других катионов, открывают и отделяют первыми, называется:**

а) ход анализа;

б) систематический ход анализа;

в) дробный анализ;

г) качественный анализ.

**3. Назвать аналитический эффект при действии избытка щёлочи на соль хрома (III):**

а) серо-зеленый осадок  $Cr(OH)_3$ ;

б) фиолетовый раствор  $[Cr(NH_3)_6](OH)_3$ ;

в) зеленый раствор  $CrCl_3$ ;

г) зеленый раствор  $K_3[Cr(OH)_6]$ .

*Составить уравнение реакции в молекулярном и ионном виде.*

**4. Указать специфический реактив для открытия катиона  $Fe^{3+}$ :**

а)  $(NH_4)_2S$ ;

б)  $KOH$ ;

в)  $NH_4OH$ ;

г)  $NH_4NCS$ .

*Составить уравнение реакции в молекулярном и ионном виде.*

**5. Реакции, которые основаны на образовании химических соединений-осадков, имеющих характерную форму, цвет и способность кристаллов преломлять свет, называют:**

а) осаждения;

б) капельные;

в) микрокристаллоскопические;

г) кристаллизации.

**6. Метод анализа, который заключается в точном измерении массы исследуемого компонента, полученного в виде соединения определённого химического состава, называется:**

а) рефрактометрический;

б) гравиметрический;

в) титриметрический;

г) фотоэлектроколориметрический.

**7. К химическим методам анализа относятся:**

а) спектральный, электрохимический, хроматографический методы;

б) гравиметрический и титриметрический методы;

в) оптический, гравиметрический, титриметрический, потенциометрический методы;

г) потенциометрический, колориметрический, фотоэлектроколориметрический, спектрофотометрический, люминесцентный методы.

**8. Специальная посуда, которая используется для защиты предметов от поглощения влаги из воздуха и охлаждения:**

- а) эксикатор;                      б) муфельная печь;                      в) бюкс;                      г) тигель.

**9. Взвешивают исходный материал, сжигают, прокаливают до постоянной массы, взвешивают золу – это схема метода:**

- а) выделение;                      б) отгонки;                      в) осаждения;                      д) гравиметрического анализа.

**10. Метод количественного анализа, который основывается на измерении объёма реагента, истраченного на реакцию с исследуемым веществом:**

- а) титриметрический анализ;                      б) гравиметрический анализ;  
в) количественный анализ;                      г) фотометрический анализ.

**11. Процесс добавления рабочего раствора реагента к исследуемому раствору:**

- а) химическая реакция;                      б) конец титрования;  
в) титрование;                      г) нейтрализация.

**12. Какая стеклянная посуда используется для приготовления стандартных растворов (растворов исследуемых веществ):**

- а) мерные колбы;                      б) конические колбы;  
в) химические стаканы;                      г) круглодонные колбы.

**13. Назвать индикатор и изменение окраски в точке эквивалентности при определении щёлочности печени:**

- а) метиловый оранжевый, с жёлтого на синий;  
б) крахмал, исчезновение синего цвета;  
в) фенолфталеин, появление бледно-розовой окраски;  
г) бромтимоловый синий, с синего на жёлтый.

**14. Какой из приведённых ниже индикаторов нужно использовать, если при титровании точка эквивалентности установилась в щелочной среде:**

- а) метиловый оранжевый;                      б) фенолфталеин;  
в) метиловый красный;                      г) лакмус.

**15. Назвать рабочий раствор йодометрического метода анализа:**

- а) щавелевая кислота;                      б) перманганат калия;  
в) тиосульфат натрия;                      г) гидроксид натрия.

**16. При определении жёсткости воды комплексонометрическим методом в точке эквивалентности наблюдается:**

- а) раствор окрашивается в сине-голубой цвет;  
б) раствор окрашивается в розовый цвет;  
в) раствор обесцвечивается;  
г) раствор окрашивается в вишнёво-красный цвет.

**17. Укажите цвет индикатора эриохрома чёрного Т с металлами при проведении комплексонометрического титрования:**

- а) вишнёво-красный;                      б) жёлтый;                      в) коричневый;                      г) синий.

**18. В аргентометрическом методе анализа в качестве индикатора используют:**

- а) хромат калия;                      б) крахмал;                      в) фенолфталеин;                      г) перманганат калия.

**19. Назовите способ титрования, применяемый в методе Мора:**

- а) обратное; б) прямое; в) титрование по остатку;  
г) титрование заместителя.

**11. Выбрать операции гравиметрического (весового) анализа:**

- а) расчет навески, взвешивание и растворение навески, осаждение, фильтрование, высушивание (прокаливание) и взвешивание;  
б) титрование, расчет навески;  
в) осаждение, фильтрование, отбор средней пробы;  
г) расчет навески, взвешивание, растворение навески, высушивание, фильтрование, взвешивание.

***Решить задачи:***

**1.** Рассчитать влажность сгущенной сливочной пасты для начинки, если пустой бюкс весит – 48,472 г, бюкс с навеской пасты 49,300 г, а бюкс с высушенным остатком – 49,052 г.

**2.** На титрование 20,00 мл раствора  $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4$  с титром 0,06934 г/см<sup>3</sup> истратили 25,5 мл раствора  $\text{KMnO}_4$ . Вычислить молярную концентрацию вещества эквивалента  $\text{KMnO}_4$ .

**3.** Сколько граммов  $\text{KCl}$  содержится в 200 см<sup>3</sup> раствора, если на титрование 20,00 см<sup>3</sup> этого раствора истрачено 22,6 см<sup>3</sup> раствора  $\text{AgNO}_3$  с молярной концентрацией 0,1007 моль/дм<sup>3</sup>.

**Тест № 9**

**Тема «Физико-химические методы анализа»**

**Вариант №1**

**1. Фотометрические (колориметрические) методы анализа основываются на реакциях:**

- а) окисления – восстановления; комплексообразования;  
б) светопоглощения;  
в) светорассеяния;  
г) образования (разрушения) растворимых соединений.

**2. Физико-химические методы анализа основываются на:**

- а) зависимости физической характеристики веществ от их химического состава;  
б) определении состава вещества с использованием химических реакций;  
в) зависимости между составом вещества и его химическими свойствами;  
г) свечении исследуемых веществ под действием ультрафиолетовых лучей.

**3. Колориметрические методы анализа основываются на:**

- а) реакциях, сопровождающихся образованием окрашенных растворимых соединений (разрушением окрашенных соединений);  
б) разном распределении веществ между двумя фазами в зависимости от их адсорбционной способности;  
в) измерении электропроводности раствора;  
г) измерении равновесных электродных потенциалов.

**4. Оптическая плотность растворов пропорциональна произведению концентрации окрашенного вещества и толщине поглощающего слоя - это формулировка:**

- а) закона Бугера-Ламберта-Бера; б) закона Столетова;



в) закона Фарадея;

г) закона Ньютона.

**5. Вариант титриметрического анализа, в котором конечную точку титрования определяют по резкому изменению потенциала индикаторного электрода вблизи точки эквивалентности. Для этого строят кривую титрования, потом проецируют точку перегиба кривой титрования на ось абсцисс.**

а) кислотно-основное титрование;

б) прямая потенциометрия;

в) потенциометрическое титрование;

г) кондуктометрическое титрование.

**6. Метод физико-химического анализа, который основан на измерении вращения плоскости поляризации света оптически активными веществами, называют:**

а) рефрактометрический;

б) нефелометрический;

в) поляриметрический;

г) фотоэлектроколориметрический.

**7. Каким прибором определяют коэффициент преломления исследуемого раствора:**

а) рефрактометр;

б) призма Николя;

в) фотоэлектроколориметр;

г) поляриметр.

**8. Для определения рН растворов используют:**

а) рефрактометр;

б) потенциометр, рН-метр;

в) поляриметр;

г) спектрофотометр.

**9. Назвать метод анализа:** *Приготовление серии стандартных растворов; определение оптической плотности стандартных растворов; построение калибровочного графика; определение исследуемого компонента: определение оптической плотности исследуемого раствора с помощью ФЭК; с помощью калибровочного графика по значению оптической плотности исследуемого раствора ( $A_x$ ) определяют концентрацию исследуемого компонента ( $C_x$ ).*

а) поляриметрического метода анализа;

б) фотоэлектроколориметрического (спектрофотометрического) метода анализа;

в) потенциометрического метода анализа;

г) рефрактометрического метода анализа.

**10. Ряд растворов с известной концентрацией исследуемого вещества, которые используются в методе стандартных серий для установления концентрации раствора с неизвестной концентрацией, называется:**

а) стандартными растворами;

б) разбавленными растворами с точно установленным титром;

в) рабочими растворами;

г) колориметрической шкалой.

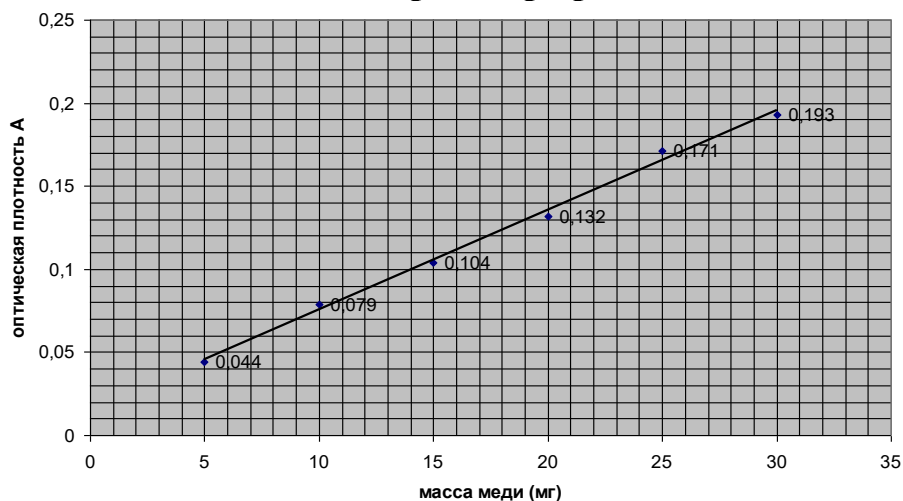
**11. Назвать метод анализа:** *после установления ноль-пункта, открыть верхнюю камеру, вытереть плоскости осветительной и измерительной призм сначала фильтровальной бумагой, а потом салфеткой. 1-2 капли исследуемого раствора внести между плоскостями двух призм. Плавно опустить верхнюю камеру. Направляя прибор призмами в сторону источника света, следует наблюдать в окуляре границу светотени. Устранить спектральное окрашивание поворотом кольца УСТРАНЕНИЕ ОКРАШЕННОСТИ. Вращая окуляр, установить резкое изображение наблюдаемого поля. Провести отсчёт по шкале после устранения спектрального окрашивания.*

- а) поляриметрического метода анализа;
- б) фотоэлектроколориметрического (спектрофотометрического) метода анализа;
- в) рефрактометрического метода анализа;
- г) прямой потенциометрии.

**12. Какой прибор используют для определения угла поворота плоскости поляризации света данного вещества:**

- а) рефрактометр; б) призма Николя; в) фотоэлектроколориметр; г) поляриметр.

**13. По калибровочному графику определить массу меди (в мг) в исследуемом растворе, если оптическая плотность раствора равна 0,15; 0,1.**



### Тест № 10

#### Тема «Адсорбция»

##### Вариант № 1

**1. Концентрирование газообразного или растворимого вещества на границе раздела фаз или на поверхности твердого вещества:**

- а) адсорбция; б) абсорбция; в) агрегация; г) коагуляция.

**2. Выбрать подвижные границы раздела фаз:**

- а) твердое тело – газ; б) твердое тело – жидкость;
- в) твердое тело – твердое тело; г) жидкость – жидкость.

**3. Отделение адсорбированных молекул с поверхности адсорбента:**

- а) адсорбция; б) хемосорбция; в) десорбция; г) капиллярная конденсация.

**4. Связь между избытком адсорбированного вещества в поверхностном слое и концентрацией вещества в растворе устанавливает:**

- а) уравнение Фрейндлиха; б) уравнение Гиббса;
- в) уравнение Вант-Гоффа; г) правило Дюкло-Траубе.

**5. Адсорбция зависит от температуры:**

- а) при повышении температуры адсорбция возрастает;
- б) при снижении температуры адсорбция уменьшается;
- в) с повышением температуры адсорбция уменьшается;
- г) адсорбция – эндотермический процесс.

**6. Твердое тело, на поверхности которого происходит адсорбция, называется:**

- а) адсорбат; б) адсорбент; в) ПАВ; г) адсорбтив.

**7. Гидрофильные адсорбенты поглощают из водных растворов:**

- а) органическое вещество; б) и вещество и растворитель;  
в) растворённое вещество; г) воду.

**8. Как зависит адсорбция от пористости адсорбента:**

- а) с увеличением пористости адсорбента адсорбция возрастает;  
б) с уменьшением пористости адсорбента адсорбция уменьшается;  
в) адсорбция лучше происходит на непористых адсорбентах;  
г) с понижением пористости адсорбция увеличивается.

**9. Поверхностно-инактивные вещества – это вещества:**

- а) снижающие поверхностное натяжение растворителя;  
б) повышающие поверхностное натяжение растворителя;  
в) не влияют на изменение поверхностного натяжения;  
г) растворимые соли, кислоты, основания.

**10. Закончить предложение. Поверхностная активность – это.....**

**11. Закончить предложение. Хроматография – это.....** Перечислить области применения хроматографии.

**Тест № 11**

**Тема «Коллоидно-дисперсные системы»**

**Вариант № 1**

**1. Минимальную молярную концентрацию эквивалента электролита, которая вызывает за определённый промежуток времени коагуляцию коллоидного раствора, называют:**

- а) коагуляцией;  
б) коагулирующей способностью электролита;  
в) порогом коагуляции;  
г) коагулирующим действием иона-коагулятора.

**2. Методы, которые заключаются в измельчении частиц грубодисперсных систем до коллоидной степени дисперсности, называют:**

- а) методы диспергирования;  
б) методы конденсации;  
в) методы пептизации;  
г) диспергационные и конденсационные методы.

**3. Строение и устойчивость коллоидных систем обеспечивает:**

- а) ионообменная адсорбция;  
б) избирательная адсорбция ионов на кристаллах;  
в) молекулярная адсорбция;  
г) адсорбция катиона или аниона на кристаллах приводит к образованию двойного электрического слоя.

**4. Указать, какой из ионов имеет наибольшую коагулирующую способность к положительно заряженному золю гидроксида алюминия  $Al(OH)_3$ :**

- а)  $Na^+$ ; б)  $Fe^{3+}$ ; в)  $PO_4^{3-}$ ; г)  $SO_4^{2-}$ .

**5. Электрический потенциал, возникающий в двойном электрическом слое на границе между частицей, движущейся в электрическом поле, и окружающей её жидкостью:**

- а) поверхностный потенциал (электродинамический потенциал,  $\phi$ -потенциал);  
б) электрокинетический потенциал ( $\zeta$ -потенциал);

- в) двойной электрический слой;  
г) потенциалопределяющие ионы и противоионы.

**6. Способность молекул пептидов и аминокислот, находящихся в заряженной форме в виде катионов или анионов, двигаться в электрическом поле с определённой скоростью, называется:**

- а) электролиз; б) электродиализ; в) электроосмос; г) электрофорез.

**7. Выбрать всё, что относится к агрегативной устойчивости:**

- а) обусловлена наличием одноименного заряда у всех частиц;  
б) высокая дисперсность;  
в) обусловлена участием частиц дисперсной фазы в броуновском движении;  
г) обусловлена образованием сольватных (гидратных) оболочек из молекул растворителя, которые не позволяют противоионам диффузионного слоя переходить в адсорбционный слой и нейтрализовывать полностью заряд потенциалопределяющих ионов.

**8. Поверхностно-активные вещества (ПАВ), имеющие две функциональные группы и образующие при диссоциации поверхностно-активный анион или поверхностно-активный катион в зависимости от pH среды, называются:**

- а) неионогенные; б) нетрадиционные; в) амфолитные; г) катионные.

**Задача 1.** Коагуляция 10 мл золя гидроокиси железа наступает при добавлении 1,5 мл раствора NaCl с концентрацией 0,25 моль/л и 0,6 мл Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (0,05 моль/л). Рассчитайте пороги коагуляции.

**Задача 2.** Какой объём 0,05 н. раствора AgNO<sub>3</sub> необходимо добавить к 20 мл 0,015 н. раствора KI для получения положительно заряженного золя йодида серебра? Составить формулу мицеллы золя.

## Тест № 12

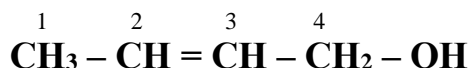
### Тема «Теория строения органических соединений»

#### Вариант №1

**1. Выбрать правильное утверждение. Основное положение теории строения органических соединений утверждает то, что свойства органических веществ определяются.....**

- а) лишь электронным строением их молекул;  
б) лишь составом их молекул;  
в) составом, химическим, электронным и пространственным строением их молекул;  
г) лишь пространственным строением их молекул.

**2. Указать тип гибридизации атомов углерода в молекуле:**



- а) 1 – sp<sup>2</sup>, 2 – sp; 3 – sp; 4 – sp<sup>2</sup>;  
б) 1 – sp<sup>3</sup>, 2 – sp<sup>2</sup>; 3 – sp; 4 – sp<sup>3</sup>;  
в) 1 – sp<sup>3</sup>, 2 – sp<sup>2</sup>; 3 – sp<sup>2</sup>; 4 – sp<sup>3</sup>;  
г) 1 – sp, 2 – sp<sup>2</sup>; 3 – sp<sup>2</sup>; 4 – нет гибридизации;

**3. Одной из причин разнообразия органических веществ есть:**

- а) способность атомов углерода образовывать С - С связи;  
б) аллотропия углерода;

- в) значительное количество элементов, из которых образованы органические вещества;  
 г) разнообразие реакций, происходящих в живой природе.

#### 4. Что такое атомная орбиталь:

- а) траектория, по которой движется электрон в поле ядра атома;  
 б) часть пространства, в котором вероятность нахождения электрона минимальная;  
 в) область наиболее вероятного пребывания электрона в поле ядер атомов, составляющих молекулу;  
 г) область наиболее вероятного пребывания электрона в электрическом поле ядра атома.

#### 5. Установите соответствие между типом реакции и схемой уравнения реакции:

Тип реакции		Схема (уравнение) реакции
А. Замещение	1.	$\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{-CH}_3 \xrightarrow{\text{AlCl}_3, 100^\circ\text{C}} \text{CH}_3\text{-}\overset{\text{CH}_3}{\underset{ }{\text{CH}}}\text{-CH}_3$
Б. Присоединение	2.	$\text{C}_{10}\text{H}_{22} \xrightarrow{t} \text{C}_5\text{H}_{12} + \text{C}_5\text{H}_{10}$
В. Элиминирования	3.	$\text{CH}_3\text{-CHBr-CH}_3 \xrightarrow{\text{KOH/спирт}} \text{CH}_3\text{-CH=CH}_2 + \text{HBr}$
Г. Разложения	4.	$\text{CH}_3\text{-CH=CH}_2 + \text{Br}_2 \longrightarrow \text{CH}_3\text{-CHBr-CH}_2\text{Br}$
Д. Изомеризации	5.	$\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-CH}_3 + \text{Br}_2 \xrightarrow{h\nu, t} \text{CH}_3\text{-}\overset{\text{Br}}{\underset{ }{\text{CH}}}\text{-CH}_3 + \text{HBr}$

#### 6. Какая связь называется $\sigma$ -связью:

- а) ковалентная связь, образованная вследствие бокового перекрывания атомных  $p$ -орбиталей связывающих атомов;  
 б) ковалентная связь, образованная при перекрывании атомных орбиталей вдоль межъядерной оси;  
 в) ионная связь, образованная при осевом перекрывании атомных орбиталей связывающих атомов;  
 г) ионная связь, образованная при перекрывании атомных орбиталей вдоль межъядерной оси.

#### 7. Изомерами являются следующие пары соединений:

- а)  $\text{C}_2\text{H}_6$  и  $\text{C}_3\text{H}_8$ ; б)  $\text{C}_2\text{H}_5\text{Br}$  и  $\text{C}_2\text{H}_4\text{Br}_2$ ;  
 в)  $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$  и  $\text{CH}_3\text{OCH}_3$ ; г)  $(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}_2\text{CH}_3$  и  $\text{C}(\text{CH}_3)_4$ ;  
 д)  $\text{CH}_3\text{COOH}$  и  $\text{CH}_3\text{COCH}_3$ .

#### 8. Соединения, содержащие устойчивые циклические структуры – бензольные ядра, называются:

- а) ароматические; б) циклоалканы; в) алкадиены; г) арены.

#### 9. Установите соответствие между формулами веществ и их названиями

Названия веществ	Формулы веществ
А. Стирол;	1. $\text{C}_6\text{H}_5\text{CH}_2\text{NO}_2$
Б. Толуол	2. $\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}$
В. Бензойная кислота	3. $\text{C}_6\text{H}_5\text{CH}_3$
Г. Нитротолуол	4. $\text{C}_6\text{H}_5\text{CH=CH}_2$

10. К какому типу органических соединений относится хлоропрен (исходное вещество для получения некоторых видов каучука):



- а) к непредельным алициклическим;
- б) к непредельным ациклическим;
- в) к предельным алифатическим;
- г) к непредельным гетероциклическим.

### Тест № 13

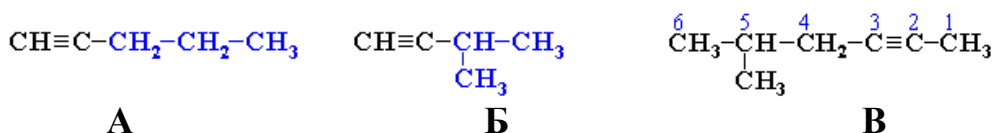
#### Тема «Углеводороды»

#### Вариант 1

1. Какие углеводороды соответствуют общей формуле  $\text{C}_n\text{H}_{2n-2}$ :

- а) ацетиленовые, диеновые;
- б) этиленовые, диеновые;
- в) циклоалканы, алкены;
- г) ацетиленовые, ароматические.

2. Назвать углеводороды:



3. Какой продукт преимущественно образуется при взаимодействии бромоводорода с 2-метилпропеном:

- а)  $\text{CH}_3 - \text{CBr} - \text{CH}_3$
- б)  $\text{BrCH} = \text{C} - \text{CH}_3$
- в)  $\begin{array}{c} \text{CH}_3 \\ | \\ \text{CH}_2 = \text{C} - \text{CH}_3 \\ | \\ \text{CH}_3 \end{array}$
- г)  $\begin{array}{c} \text{CH}_3 \\ | \\ \text{CH}_3 - \text{CH} - \text{CH}_2\text{Br} \\ | \\ \text{CH}_3 \end{array}$

4. Выбрать правильное утверждение. Насыщенные углеводороды вступают в реакции....

- а) присоединения, замещения, взаимодействия со щелочами;
- б) присоединения, термического разложения, взаимодействия с кислотами;
- в) окисления перманганатом калия, термического разложения;
- г) замещения с галогенами ( $\text{Br}_2$ ,  $\text{F}_2$ ,  $\text{Cl}_2$ ), термического разложения, горения.

5. Наиболее характерными реакциями алкенов являются:

- а) реакции присоединения;
- б) окисления-восстановления;
- в) замещения;
- г) разложения.

6. Какая реакция идет против правила Марковникова:

- а)  $\text{CH}_3 - \text{CH} = \text{CH}_2 + \text{HBr} \rightarrow$ ;
- б)  $\text{CH}_3 - \text{CH} = \text{CH}_2 + \text{H}_2\text{O} \rightarrow$ ;
- в)  $\text{CH}_3 - \text{CH} = \text{CH} - \text{CH}_2 + \text{HCl} \rightarrow$ ;
- г)  $\text{CCl}_3 - \text{CH} = \text{CH}_2 + \text{HCl} \rightarrow$ ?

Ответ 1: а и б;

Ответ 2: б и в;

Ответ 3: в;

Ответ 4: г.

7. С какими реагентами могут взаимодействовать алканы:

- а)  $\text{Br}_2$  (раствор); б)  $\text{Br}_2$ ,  $t^\circ$ ; в)  $\text{H}_2\text{SO}_4$ ; г)  $\text{HNO}_3$  (разбав.),  $t^\circ$ ; д)  $\text{KMnO}_4$ ; е)  $\text{KOH}$ ?

Ответы: 1) реагенты а, б, г, д;

2) реагенты б, в, е;

3) реагенты б, г;

4) реагенты б, г, д, е.

8. Указать формулы продуктов крекинга октана:

- а)  $\text{C}_3\text{H}_6$  и  $\text{C}_6\text{H}_{14}$ ;
- б)  $\text{C}_4\text{H}_8$  и  $\text{C}_6\text{H}_{14}$ ;

в)  $C_2H_4$  и  $C_6H_{14}$ ; г)  $CH_4$  и  $C_7H_{14}$ ; д)  $C_2H_6$  и  $C_5H_{12}$ .

**9. Составить уравнение реакций толуола с такими веществами:**

- а) бром в присутствии бромида железа(III);  
б) нитрующая смесь.

**10. Указать реакцию, которую нужно провести, чтобы определить ацетилен среди пропана, бутана, бутена:**

- а) гидрирование;  
б) взаимодействие с аммиачным раствором оксида серебра;  
в) окисление водным раствором перманганата калия;  
г) обесцвечивание бромной воды.

### Тест № 14

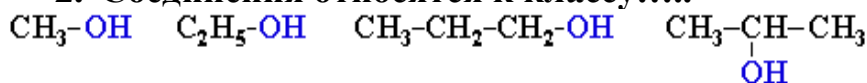
**Тема «Кислородсодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы»**

#### Вариант 1

**1. В веществе  $CH_3-CH_2-OH$  связь между атомами углерода:**

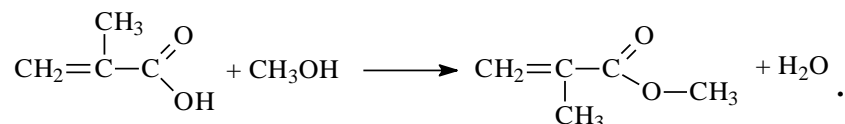
- а) ковалентная неполярная; б) ковалентная полярная;  
в) ионная; г) пептидная.

**2. Соединения относятся к классу.....**



Ответ \_\_\_\_\_

**3. Указать название реакции, представленной следующей схемой:**

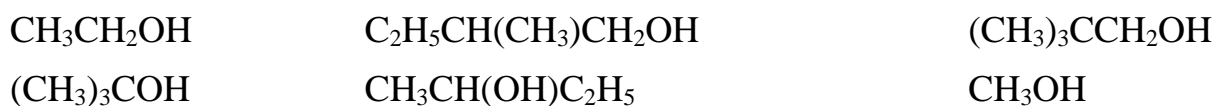


Ответ: \_\_\_\_\_ (слово в именительном падеже).

**4. В результате реакции бутена-1 с водой образуется:**

- а) бутаналь; б) бутанол-1; в) бутанол-2; г) бутанон-2.

**5. Сколько первичных, вторичных и третичных спиртов приведено ниже:**



- а) первичных - 3, вторичных - 1, третичных - 1;  
б) первичных - 2, вторичных - 2, третичных - 2;  
в) первичных - 4, вторичных - 1, третичных - 1;  
г) первичных - 3, вторичных - 2, третичных - 1?

**6. Кислотные свойства наиболее ярко выражены у:**

- а) фенола; б) метанола; в) глицерина; г) этандиола.

**7. С помощью какого реактива можно определить фенол в исследуемой смеси, и при каких условиях:**

- а)  $Cu(OH)_2$ , при нагревании;  
б)  $I_2$  в щелочной среде;  
в)  $FeCl_3$ , в нейтральной среде;  
г)  $KMnO_4$ , в нейтральной среде.

*Составить уравнение реакции.*

**8. Какое вещество образуется при нагревании этилового спирта до 140°C в присутствии концентрированной серной кислоты:**

- а) уксусный альдегид; б) диметиловый эфир;  
в) диэтиловый эфир; г) этилен; г) ацетон?

*Составить уравнение реакции.*

**9. С помощью какого реактива можно определить глицерин в исследуемой смеси, и при каких условиях:**

- а)  $\text{Cu}(\text{OH})_2$ , при нагревании; б)  $\text{Cu}(\text{OH})_2$ , без нагревания;  
в)  $\text{FeCl}_3$ , в нейтральной среде; г)  $\text{KMnO}_4$ , в нейтральной среде.

*Составить уравнение реакции.*

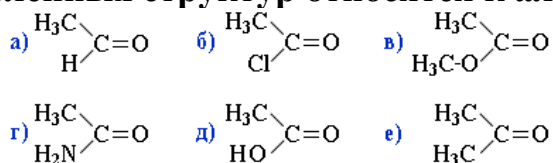
**10. Составить уравнение реакции нитрования фенола. Назвать продукт, тип реакции, аналитический эффект.**

### Тест № 15

**Тема «Кислородсодержащие органические соединения. Альдегиды. Кетоны»**

#### Вариант 1

**1. Какие из представленных структур относятся к альдегидам и кетонам:**



Ответ 1: а - альдегид; в - кетон;

Ответ 2: а - альдегид; е - кетон;

Ответ 3: г - альдегид; д - кетон;

Ответ 4: в - альдегид; г - кетон?

**2. Указать номер атома углерода, около которого происходит замещение атомов водорода, при бромировании гексаналя. Ответ: \_\_\_\_\_**

*Составить уравнение химической реакции бромирования гексаналя, назвать продукт.*

**3. Реакция «серебряного зеркала» характерна для каждого из двух веществ:**

- а) ацетона и формальдегида;  
б) пропанона и глицерина;  
в) этиленгликоля и глицерина;  
г) этаналь и формальдегида.

**4. С помощью какого реактива, и при каких условиях можно отличить этаналь от этандиола-1,2:**

- а) гидроксидом меди на холоде;  
б) гидроксидом меди(II) при нагревании;  
в) металлическим натрием;  
г) бромной водой.

*Составить уравнения соответствующих реакций.*

**5. Указать продукт присоединения водорода к бутанону-2, назвать, указать класс соединений:**

- а)  $\text{CH}_3 - \text{CH}_2 - \text{CHCl} - \text{COH}$ ; б)  $\text{CH}_3 - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH}_2\text{OH}$ ;  
в)  $\text{CH}_3 - \text{CH}_2 - \text{CH}(\text{OH}) - \text{CH}_2\text{OH}$ ; г)  $\text{CH}_3 - \text{CH}_2 - \text{CH}(\text{OH}) - \text{COH}$ .

*Составить уравнения соответствующих реакций.*



**6. Выбрать вещество, с помощью которого можно определить присутствие пропаналя в растворе. Назвать аналитический эффект данной реакции:**

- а) хлорид железа (III), появление фиолетового раствора;
- б) бромная вода, обесцвечивание раствора;
- в) гидроксид меди (II) без нагревания;
- г) гидроксид меди (II) при нагревании.

*Составить уравнения соответствующих реакций, назвать продукты.*

**7. Выбрать пары веществ, которые взаимодействуют между собой:**

- а) этанол и водород;
- б) пентаналь и уксусная кислота;
- в) фенол и азотная кислота в присутствии концентрированной серной кислоты;
- г) бутанонон-2 и пентахлорид фосфора.

*Составить уравнения соответствующих химических реакций.*

### Тест №16

#### Тема «Кислородсодержащие органические соединения. Карбоновые и пищевые кислоты»

##### Вариант 1

**1. Карбоксильную группу содержат молекулы:**

- а) сложных эфиров;
- б) альдегидов;
- в) многоатомных спиртов;
- г) карбоновых кислот.

**2. Указать кислоту, содержащую две разные функциональные группы:**

- а) щавелевая кислота;
- б) уксусная кислота;
- в) муравьиная кислота;
- г) масляная кислота.

**3. Указать номер атома углерода, около которого происходит замещение атомов водорода при бромировании гексановой кислоты.**

- а) 1;
- б) 2;
- в) 3;
- г) 6.

**4. Установить последовательность возрастания силы кислот:**

- а) монохлоруксусная кислота;
- б) трихлоруксусная кислота;
- в) дихлоруксусная кислота;
- г) уксусная кислота.

**5. Для получения уксусной кислоты в одну стадию используют:**

- а) гидролиз карбида кальция;
- б) гидратацию этилена;
- в) окисление формальдегида;
- г) окисление ацетальдегида.

**6. Назвать аналитический эффект реакции определения молочной кислоты в растворе:**

- а) появление розовой окраски;
- б) изменение окраски с желтой на синюю;
- в) изменение окраски с фиолетовой на желтую;
- г) выпадение кирпично-красного осадка.

**7. Установить соответствие между формулой карбоновой кислоты и названием:**

Название кислоты	Формула кислоты
А. Щавелевая кислота	1. $C_6H_5 - COOH$
Б. Олеиновая кислота;	2. $C_{17}H_{35}COOH$
В. Стеариновая кислота;	3. $HO - \overset{\overset{CH_2 - COOH}{ }}{C} - COOH$
Г. Бензойная кислота;	4. $CH_3 - (CH_2)_7 - CH = CH - (CH_2)_7 - COOH$

Д. Лимонная кислота      5.  $\text{HOOC} - \text{COOH}$

8. С помощью, какого реактива можно отличить щавелевую кислоту от уксусной:

- а)  $\text{KMnO}_4 + \text{H}_2\text{SO}_4$ ;      б)  $\text{Br}_2$  (вода);      в)  $[\text{Ag}(\text{NH}_3)_2]\text{OH}$ ;      г)  $\text{Cu}(\text{OH})_2$ ?

9. Какой продукт реакции образуется в результате взаимодействия молочной кислоты с этанолом:

- а)  $\text{CH}_3 - \text{CHOH} - \text{COOH}$ ;      б)  $\text{CH}_3 - \text{CO} - \text{COOH}$ ;  
в)  $\text{CH}_3 - \text{CH}(\text{OC}_2\text{H}_5) - \text{COOH}$ ;      г)  $\text{CH}_3 - \text{CHOH} - \text{COOC}_2\text{H}_5$ ?

*Составить уравнение реакции.*

10. Выбрать продукт взаимодействия акриловой кислоты с хлором:

- а)  $\text{CH}_2\text{Cl} - \text{CHCl} - \text{COOH}$ ;      б)  $\text{CH}_2\text{Cl} - \text{CH}_2 - \text{COOH}$ ;  
в)  $\text{CH}_3 - \text{CHCl} - \text{COOH}$ ;      г)  $\text{CH}_2 = \text{CH} - \text{COCl}$ .

*Составить уравнение реакции.*

### Тест № 17

#### Тема «Углеводы»

##### Вариант №1

1. Сложные углеводы, которые состоят из коротких цепей, образованных моносахаридными единицами, соединёнными ковалентными связями, называются:

- а) олигосахариды (дисахариды);      б) полисахариды;      в) гетерополисахариды;  
г) моносахариды.

2. Глюкоза вступает в реакцию с такими веществами:

- а)  $\text{NH}_3$ ;      б)  $\text{HCl}$ ;      в)  $\text{KOH}$ ;      г)  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ;      д)  $\text{Cu}(\text{OH})_2$ ;      е)  $[\text{Ag}(\text{NH}_3)_2]\text{OH}$ .

3. Указать, сколько гидроксильных групп содержит продукт восстановления глюкозы – сорбит:

- а) 4;      б) 5;      в) 6;      г) 3;      д) 7.

4. Указать формулы веществ, которые необходимо использовать, чтобы экспериментально доказать наличие альдегидной группы в молекуле лактозы:

- а)  $\text{CuO}$  или  $\text{H}_2$ ;  
б)  $\text{Cu}(\text{OH})_2$  или  $\text{CH}_3\text{OH}$ ;  
в)  $\text{Cu}(\text{OH})_2$  или  $\text{Ag}_2\text{O}$  (в присутствии водного раствора аммиака) при нагревании;  
г)  $\text{Ag}_2\text{O}$  (в присутствии водного раствора аммиака) при нагревании и  $\text{Cu}(\text{OH})_2$  без нагревания.

5. Какие продукты образуются в результате гидролиза трегалозы:

- а) фруктоза и глюкоза;      б) глюкоза и глюкоза;  
в) фруктоза и галактоза;      г) глюкоза и галактоза.

6. В каких растворах растворяется клетчатка:

- а) в воде;      б) в концентрированных щелочах;      в) в спирте;  
г) в реактиве Швейцара (раствор гидроксида меди(II) в концентрированном аммиаке).

7. Указать названия углеводов, которые подлежат гидролизу:

- а) крахмал, мальтоза, инулин, сахароза, лактоза, трегалоза;  
б) дисахариды, полисахариды, трисахариды, тетрасахариды;  
в) глюкоза, фруктоза, ксилоза, мальтоза, галактоза, лактоза;  
г) целлюлоза, крахмал, мальтоза, сахароза, глюкоза.

**8. Качественной реакцией на фруктозу является действие:**

- а) гидроксида меди на холоде;
- б) резорцина в соляной кислоте при нагревании;
- в) аммиачного раствора оксида серебра;
- г) реактива Фелинга?

**9. Реакция взаимодействия редуцированных (восстанавливающих) сахаридов с аминокислотами при нагревании с образованием темноокрашенных продуктов, называется:**

- а) гидролиз;
- б) карамелизация;
- в) декстринизация;
- г) меланоидинообразование.

**10. Указать правильное утверждение. Целлюлоза отличается от крахмала тем, что...**

- а) содержит лишь разветвлённые молекулы;
- б) степень полимеризации и относительная молекулярная масса целлюлозы больше, чем в крахмале, содержит остатки  $\beta$ -глюкозы;
- в) состоит из молекул разветвлённого строения;
- г) при гидролизе образуются остатки  $\alpha$ -глюкозы.

**11. Указать продукты реакции окисления глюкозы гидроксидом меди (II):**

- а) сорбит, оксид меди (I), вода;
- б) сорбит, оксид меди (II), вода;
- в) глюконовая кислота, оксид меди (II), вода;
- г) глюконовая кислота, оксид меди (I), вода;
- д) глюконат кальция, оксид меди (I), вода.

**12. Реакция «серебряного зеркала» характерна для каждого из двух веществ:**

- а) глюкозы и лактозы;
- б) глюкозы и глицерина;
- в) сахарозы и крахмала;
- г) сахарозы и мальтозы.

**13. Составить уравнение реакции молочнокислого брожения глюкозы. Указать молекулярную формулу продукта реакции молочнокислого брожения глюкозы:**

- а)  $C_3H_7COH$ ;
- б)  $C_2H_4O_2$ ;
- в)  $C_3H_6O_3$ ;
- г)  $C_3H_7COH$ ;
- д)  $CH_3COOH$ .

**14. Выбрать вещества, которые являются восстанавливающими сахарами (содержат свободную альдегидную группу):**

- а) глюкоза, фруктоза, инулин, крахмал, сахароза;
- б) глюкоза, галактоза, лактоза, мальтоза;
- в) крахмал, фруктоза, сахароза, трегалоза, рибоза;
- г) фруктоза, хитин, аскорбиновая кислота, сахароза, мальтоза.

**15. Растительный гомополисахарид, состоящий из двух фракций амилозы и амилопектина, называется:**

- а) сахароза;
- б) пектин;
- в) крахмал;
- г) клетчатка.

**16. Выбрать правильное утверждение. Выданы образцы веществ: сахарозы, крахмала, глюкозы и фруктозы. Крахмал можно определить с помощью раствора:**

- а) сульфата меди (II);
- б) йода;
- в) серной кислоты при нагревании;
- г) резорцина в концентрированной серной кислоте.

**17. Какими реактивами, и при каких условиях можно различить растворы сахарозы и глюкозы:**

- а) свежееосаждённым гидроксидом меди (II) при нагревании;
- б) соляной кислотой и аммиачным раствором оксида серебра (I) при нагревании;
- в) растворами щёлочи и кислоты;
- г) растворами сульфата меди (II), щёлочи, йодной водой при нагревании.

**18. Указать формулы веществ, которые необходимо использовать для экспериментального доказательства наличия альдегидной группы в молекуле галактозы:**

- а)  $\text{CuO}$  или  $\text{H}_2$ ;
- б)  $\text{Cu(OH)}_2$  или  $\text{CH}_3\text{OH}$ ;
- в)  $\text{Cu(OH)}_2$  или  $\text{Ag}_2\text{O}$  (в присутствии водного раствора аммиака) при нагревании;
- г)  $\text{Ag}_2\text{O}$  (в присутствии водного раствора аммиака) при нагревании и  $\text{Cu(OH)}_2$  без нагревания.

**19. Какие вещества образуются вследствие кислотного гидролиза мальтозы:**

- а) только глюкоза;                      б) только фруктоза;                      в) галактоза и фруктоза;
- г) смесь глюкозы, фруктозы, галактозы и рибозы.

**20. Выбрать правильное утверждение. Сорбит – это продукт...**

- а) масляно-кислое брожение глюкозы;
- б) спиртовое брожение глюкозы;
- в) восстановление глюкозы;
- г) окисление глюкозы азотной кислотой;
- д) кислотного гидролиза сахарозы.

## Тест № 18

### Тема «Липиды. Жиры»

**1. Сложные эфиры глицерина и высших жирных карбоновых кислот, называются:**

- а) белки;                      б) мыла;                      в) жиры;                      г) полисахариды.

**2. Каким способом не получают жиры:**

- а) вытапливанием;                      б) экстракцией;                      в) отжиманием;                      г) осаждением.

**3. У какого из жиров наивысшая температура плавления:**

- а) куриный;                      в) бараний;                      б) подсолнечное масло;                      г) свиной.

**4. Выбрать глицерид, который образует основу твердых жиров:**

- а) диолеин;                      б) трипальмитин;                      в) диолеолеин;                      г) триолеин.

**5. Число мг щёлочи, необходимое для нейтрализации свободных жирных кислот в 1 г жира, называется:**

- а) кислотное число (коэффициент кислотности);                      б) йодное число;
- в) число омыления;                      г) перекисное число.

**6. Процесс каталитического присоединения водорода к остаткам ненасыщенных жирных кислот, входящих в состав жиров, при котором жидкие жиры превращаются в твердые, называется:**

- а) полимеризация;                      б) гидролиз;                      в) дегидрирование;                      г) гидрирование.

**7. Какие высокомолекулярные жирные кислоты входят в состав твердых животных жиров:**

- а) олеиновая кислота, пропионовая, молочная, стеариновая кислоты;
- б) масляная, пропионовая, уксусная кислоты;
- в) стеариновая, пальмитиновая кислоты;

г) линолевая, маргариновая, масляная, линолевая, линоленовая, олеиновая.

**8. Какие соединения образуются вследствие дегидратации жиров:**

- а) акролеин, ВМЖК; б) глицерин, мыло; в) смесь ВМЖК;  
г) альдегиды, кетоны, пероксиды, карбоновые кислоты.

**9. В результате гидрирования жидких жиров образуются:**

- а) твердые жиры;  
б) твердые жиры и насыщенные жирные кислоты;  
в) твердые жиры и глицерин;  
г) твердые жиры и ненасыщенные кислоты.

**10. Маргарин в промышленности получают реакцией:**

- а) вытапливания жиров из животных тканей; отжимом растительного сырья;  
б) гидролизом (кислотным) жиров;  
в) гидрированием растительных жиров;  
г) окислением и полимеризацией жиров.

**Тест № 19**

**Тема «Белковые вещества: аминокислоты, пептиды, белки»**

**1. Высокомолекулярные органические соединения, азотосодержащие нерегулярные биополимеры, построенные из большого количества остатков аминокислот, соединённых пептидными и другими видами связей, называются:**

- а) белки; б) углеводы; в) липиды; г) жиры.

**2. Структура белковой молекулы, которая определяет порядок размещения или чередования остатков аминокислот в одной или нескольких полипептидных цепях, называется:**

- а) первичная; б) вторичная; в) третичная; г) четвертичная.

**Аминокислоты не реагируют ни с одним из двух веществ:**

- а) NaOH и CH<sub>3</sub>OH; б) CH<sub>3</sub>NH<sub>2</sub> и Na;  
в) NaCl и CH<sub>4</sub>; г) NH<sub>3</sub> и H<sub>2</sub>O.

**3. Значение рН среды, при котором молекула белка содержит одинаковое количество положительно и отрицательно заряженных групп, называется:**

- а) изоэлектрическая точка белка; б) равновесная точка  
в) точка растворимости; г) точка амфотерности.

**4. Указать группу, в которой все вещества реагируют с α-аланином:**

- а) CaO, KOH, H<sub>2</sub>; б) C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH, NaOH, Mg;  
в) Zn, HCl, H<sub>2</sub>O; г) H<sub>2</sub>O, CH<sub>3</sub>OH, MgO.

**5. Какие растворы используют для обратимого осаждения белков:**

- а) ацетон, этанол, сульфат аммония;  
б) вода, гидроксид натрия, этанол;  
в) гидроксид натрия, соляная кислота, сульфат меди;  
г) вода, этанол, соляная кислота, ацетон.

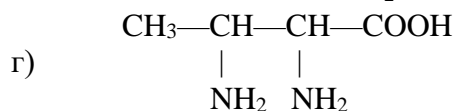
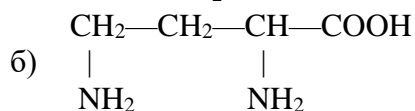
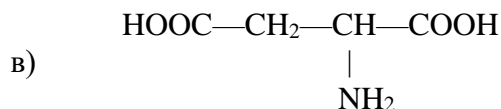
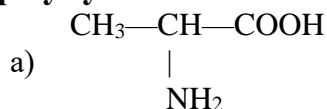
**6. Белки, имеющие шарообразную или вытянутую эллипсоидную форму, называются:**

- а) протеины; б) незаменимые аминокислоты;  
в) глобулярные; г) фибриллярные.

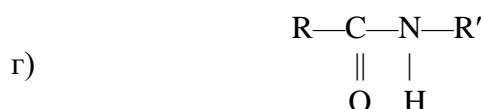
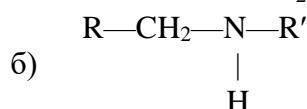
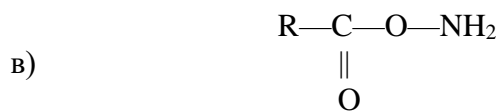
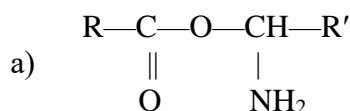
**7. С помощью, какой характерной реакции определяют наличие пептидной связи:**

- а) реакция осаждения; б) сульфгидрильная;  
в) ксантопротеиновая; г) биуретовая.

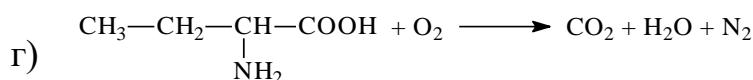
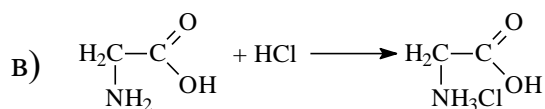
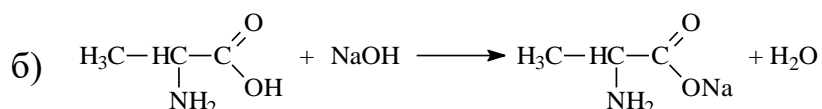
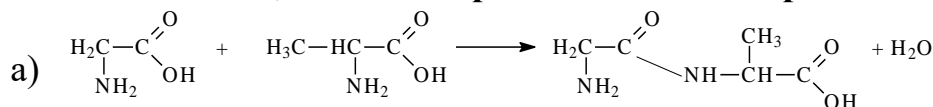
**8. Нейтральная реакция среды в растворе аминокислоты, имеющей формулу:**



**9. Пептидная связь есть в веществе:**



**10. С помощью, какой из приведенных ниже реакций получается дипептид:**



## Тест № 20

### Тема «Высокомолекулярные соединения. Ферменты»

**1. Уменьшение объёма системы полимер – растворитель в целом при набухании, называют:**

- а) растворение; б) застудневание; в) контракция; г) диффузия.

**2. Структурированные системы со свойствами эластичных твердых тел, называют:**

- а) золи; б) эмульсии; в) гели; г) студни.

**3. Полимеры могут существовать:**

- а) в кристаллическом и аморфном состояниях;  
б) в жидком, кристаллическом и газообразном состояниях;  
в) в стеклоподобном, высокоэластическом, аморфном состояниях;  
г) в стеклоподобном, высокоэластическом, вязко текучем состояниях.

**4. Процесс произвольного проникновения молекул растворителя между молекулами ВМС, сопровождающийся значительным увеличением объема и массы полимера:**

- а) набухание;                      б) растворение;    в) седиментация;                      г) застудневание.

**5. Выбрать вещества, которые образуют эластичные студни:**

- а) студенистые осадки гидроксидов цинка, алюминия;  
б) силикагель;  
в) желатин, агар – агар;  
г) крахмал, кремниевая кислота, желатин.

**6. На процесс застудневания влияет:**

- а) температура: при понижении температуры скорость застудневания увеличивается;  
б) концентрация: при увеличении концентрации способность к застудневанию уменьшается;  
в) концентрация: при увеличении концентрации застудневателя скорость застудневания увеличивается;  
г) температура: при повышении температуры скорость застудневания увеличивается.

**7. Процесс разделения студня на две фазы с одновременным сохранением формы и уплотнением в объеме называют:**

- а) застудневание;                      б) синерезис;                      в) коагуляция;                      г) плавление.

**8. Какой фактор не влияет на активность ферментов:**

- а) температура;                      б) значение рН среды;                      в) активаторы;  
г) давление;                      д) ингибитор.

**9. Биологические катализаторы белковой природы, которые образуются любой живой клеткой и способны активизировать разнообразные химические соединения:**

- а) биокатализаторы;                      б) ферменты, энзимы;  
в) гетерогенные катализаторы;                      г) белки.

**10. Как влияет температура на скорость ферментативных реакций:**

- а) скорость ферментативной реакции возрастает с ростом температуры в любом интервале температур;  
б) скорость ферментативных реакций не зависит от температуры; ферменты обладают наибольшей активностью при температурах живого организма (35 – 40°C). При температурах выше 50 – 60°C они, разрушаются и становятся неактивными – скорость реакции резко падает;  
в) при повышении температуры скорость ферментативной реакции всегда понижается;  
г) при повышении температуры скорость ферментативной реакции сначала снижается, а затем резко возрастает.

**11. При проращивании зерна резко возрастает действие ферментов зерна, начинается процесс гидролитического расщепления, запасенных в эндосперме, сложных веществ с образованием более простых веществ – растворимых в воде, доступных для подачи в росток. Сильно возрастает дыхательный газообмен зерна. Проращивание вызывает изменение технологических и**

**хлебопекарных свойств зерна. Выбрать группы ферментов, которые активизируют этот процесс:**

- а) лигазы; б) оксиредуктазы; в) гидролазы; г) трансферазы; д) лиазы.

**12. Значение рН среды, при котором каталитическая активность фермента является максимальной, называют:**

- а) рН-оптимум; б) чувствительность к рН среде  
в) каталитическая активность фермента не зависит от рН среды;  
г) кислая среда; д) нейтральная среда.

**13. Выбрать верные утверждения:**

- а) Активный центр фермента состоит из функциональных групп, которые соответственно сориентированы в пространстве.  
б) Связывание фермента с субстратом осуществляется через активный центр, размещенный на поверхности глобул.  
в) Каталитическое действие ферментов реализуется за счет повышения энергии активации биохимической реакции.  
г) Фермент значительно повышает барьер активации реакции, делит ее на ряд промежуточных этапов:  
д) Активаторы ферментов – вещества, снижающие активность ферментов и вызывающие торможение ферментативных процессов.

**14. Если группа небелковой природы соединена с белковой частью фермента слабыми электростатическими или Ван-дер-ваальсовскими силами, то она называется:**

- а) кофермент; б) кофактор; в) апофермент; г) холофермент;  
д) простетическая группа.

**15. Ферменты, состоящие из белковой части и небелкового компонента:**

- а) двухкомпонентные ферменты;  
б) сложные ферменты, ферменты-протеиды;  
в) простые ферменты, ферменты-протеины;  
г) кофермент.

**16. Выбрать общую схему ферментативного катализа:**

- а)  $E + S \rightarrow ES \rightarrow ES^* \rightarrow E + P$ ;  
б)  $E + S \rightarrow ES \rightarrow E + P$ ;  
в)  $E + S \rightarrow ES \rightarrow ES^*$ ;  
г)  $A + K \rightarrow AK + B \rightarrow P + K$ .

**17. Ферменты, которые катализируют гидролитические реакции; принимают участие в переносе групп, причем акцептором является молекула воды, называют:**

- а) гидролазы; б) лигазы; в) изомеразы; г) трансферазы.

**18. Температура, при которой полимер при охлаждении, переходит из высокоэластичного состояния в стеклообразное, называется:**

- а) температура плавления; б) температура кристаллизации;  
в) температура стеклования; г) температура текучести.

**19. Выбрать полимеры природного происхождения:**

- а) полистирол, фенолформальдегидная смола, поливинилхлорид, крахмал;  
б) поливинилацетат, натуральный и синтетический каучук, нитроцеллюлоза, пектиновые вещества;



- в) желатин, крахмал, агар-агар, целлюлоза, пектиновые вещества;
- г) агароид, клетчатка, гликоген, полиэтилен, полиамид, инулин.

**20. Назовите механизм действия ферментов в процессах катализа:**

- а) образование активных центров;
- б) образование фермент-субстратных комплексов;
- в) образование прочных комплексов, постепенное связывание и извлечение фермента;
- г) образование активированных комплексов, сопровождается разрывом и образованием ковалентных связей, отделением продуктов реакции от фермента.

**Тест № 21**

**Тема «Минеральные вещества. Витамины»**

**1. Пищевые вещества, которые содержатся в пище в очень малых количествах – миллиграммах или микрограммах, не являющиеся источниками энергии, но участвующие в усвоении пищи, регуляции функций, осуществлении процессов роста, адаптации и развития организма, называются:**

- а) только витамины;
- б) микронутриенты;
- в) только макро-и микроэлементы;
- г) макронутриенты;
- д) нутриенты

**2. При недостатке этого элемента развивается кариес зубов. Избыток этого элемента оказывает негативное влияние на организм, так его соли, накапливаясь в костях вызывают изменение цвета (крапчатость) и формы зубов, остеохондроз, огрубление суставов и их неподвижность, костные наросты. Выберите название микроэлемента.**

- а) Кальций;
- б) Фосфор;
- в) Магний;
- г) Фтор;
- д) Хлор.

**3. Этот элемент является основным внутриклеточным ионом, принимающим участие в регуляции водного, кислотного и электролитного баланса, участвует в процессах проведения нервных импульсов, регуляции давления. Источниками этого макроэлемента являются абрикосы, персики, сливы, урюк, чернослив, изюм. Назовите этот элемент.**

- а) Калий;
- б) Натрий;
- в) Хлор;
- г) Кальций;
- д) Магний.

**4. Это элемент входит в состав белков в виде аминокислот (метионина и цистина), а также является составной частью некоторых гормонов и витаминов. Участвует в процессах белкового обмена, при воспалительных процессах. Определяет функциональное состояние волос и кожи. Потребность в этом элементе (400-600 мг в сутки) удовлетворяется обычным рационом. Назовите это элемент.**

- а) Сера;
- б) Азот;
- в) Фосфор;
- г) Магний;
- д) Железо.

**5. Этот элемент входит в состав гормонов щитовидной железы, благодаря которым в организме происходят процессы обмена веществ. При его дефиците развивается гипотиреоз, основными признаками которого становятся снижение концентрации внимания и работоспособности, замедление умственных процессов, увеличение массы тела, нарушение работы сердца. Способствует снижению холестерина в крови и считается одним из**

**наиболее эффективных средств в профилактике атеросклероза. Много этого элемента содержится в морской капусте. Назовите микроэлемент:**

- а) Бор;                      б) Хром;                      в) Хлор;                      г) Йод;                      д) Фтор.

**6. В натуральном виде витамин содержится в моркови, сладком перце, зеленом луке, тыкве, винограде, дыне, арбузе. Богаты витамином рыбий жир, говяжья печень, яичные желтки, цельное молоко и сливки. При дефиците этого витамина возникают проблемы с адаптацией к темноте (так называемая «куриная слепота»), снижается устойчивость к инфекциям, возникает сухость кожи. Назовите этот витамин:**

- а) Витамин А;                      б) Витамин D;                      в) Витамин Е;  
г) Витамин С;                      д) Витамин К.

**7. В натуральном виде этот содержится в больших количествах в рыбьем жире, скумбрии, лососе, тунце, яичном желтке, говяжьей печени, сыре рикотта, цельном молоке. Недостаток этого витамина приводит к заболеванию рахитом у детей, а у взрослых вызывает нарушение обмена кальция и фосфора в костях, и является причиной развития остеопороза. Назовите этот витамин:**

- а) Витамин D;                      б) Витамин А;                      в) Витамин Е;  
г) Витамин С;                      д) Витамины группы В.

**8. Выбрать жирорастворимые витамины:**

- а) Витамины А, D, Е;                      б) Витамины А, В, С, D, Е  
в) Витамины группы В, С;                      г) Витамины В1, В2, В3, В5, В7, В12.

**9. Какой витамин регулирует фосфорно-кальциевый обмен, предотвращает развитие рахита:**

- а) Витамин D, Кальциферол;                      б) Витамин А, Ретинол;  
в) Витамин С, аскорбиновая кислота;                      г) Витамин Е, Токоферол.  
д) Витамин 1, Тиамин.

**10. В 1911 году польский ученый Казимир Функ выделил кристаллическое вещество, небольшое количество которого излечивало от заболевания «бери-бери», причиной которого был недостаток витамина:**

- а) витамин А;                      б) витамин В1;                      в) витамин В12;  
г) витамин С;                      д) витамин D.

## **Тест № 22**

### **Тема «Пищевые добавки»**

**1. Какие соединения не относят к пищевым добавкам:**

- а) соединения, повышающие пищевую ценность продуктов питания;  
б) вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов;  
в) вещества, регулирующие вкус продукта;  
г) вещества, регулирующие консистенцию и формирующие текстуру;  
д) вещества, повышающие сохранность продуктов питания и увеличивающие сроки хранения.

**2. Что не является целью внесения пищевых добавок в пищевое сырье:**

- а) совершенствование технологии подготовки, переработки пищевого сырья и изготовления;

- б) маскирование некачественного или испорченного сырья, а также нарушения санитарных норм при проведении технологических операций;
- в) сохранение природных качеств пищевого продукта;
- г) улучшение органолептических свойств пищевого продукта.

**3. Изготовленные промышленным способом смеси пищевых добавок одинакового или различного назначения, в состав которых могут входить, кроме пищевых добавок, и биологически активные добавки, и некоторые виды пищевого сырья: сахар, крахмал, белок, специи:**

- а) технологические добавки комплексного действия;
- б) функциональные свойства;
- в) пищевые добавки, витамины;
- г) комплексные пищевые добавки.

**4. Любые вещества или материалы, которые не являются пищевыми ингредиентами, преднамеренно используются при переработке сырья и получения продукции с целью улучшения технологии. В готовых пищевых продуктах эти вещества должны полностью отсутствовать, но могут также определяться в виде неудаляемых остатков:**

- а) технологические добавки;
- б) технологические добавки комплексного действия;
- в) вспомогательные материалы;
- г) пищевые добавки.

**5. Выберите утверждения, которые правильно характеризуют антоциановые красители:**

- а) Наиболее устойчивую окраску имеют в кислой среде при pH 1,5-2; при pH 3,4-5 окраска становится красно-пурпурной или пурпурной. В щелочной среде происходит изменение окраски: при pH 6,7-8 она становится синей, сине-зеленой, а при pH 9 – зеленой, переходящей в желтую окраску при повышении pH до 10.
- б) Меняется окраска при образовании комплексов с различными металлами: соли магния и кальция имеют синюю окраску, калия – красно-пурпурную.
- в) Устойчивы к изменению pH среды, к веществам, обладающим восстановительными свойствами, но при нагревании (выше 100<sup>0</sup> C) или под действием солнечного света легко окисляются.
- г) Фенольные соединения, являющиеся моно- и дигликозидами. При гидролизе они распадаются на углеводы.
- д) Нестойкие при повышенной температуре в кислых средах, зеленый цвет переходит в оливковый, а затем в грязно-желто-бурый вследствие образования феофитина.

**6. Темноокрашенный продукт термического разложения сахаров, получаемый по различным технологиям. Его водные растворы представляют собой приятно пахнущую темно-коричневую жидкость. Применяют для окраски напитков, ячменного хлеба, кондитерских изделий, желе и джемов, в кулинарии:**

- а) Сахарный колер (карамель, E150)
- б) Сахарный колер I (E150a, простой, карамель I); сахарный колер II (E150b, карамель II), сахарный колер III (E150c, карамель III), сахарный колер IV (E150d, карамель IV).

в) Кармин E120 – красный краситель (основной компонент карминовая кислота) получают экстракцией из кошениля – высушенных и растертых женских особей насекомых – червецов вида *Dactylopius coccus* (Sacta), обитающих на кактусах, которые произрастают в Южной Америке, Африке.

г) Энокраситель (E163ii) получают из выжимок темных сортов винограда и ягод бузины в виде жидкости интенсивно красного цвета (смесь антоцианов и катехинов).

**7. К пищевым добавкам, усиливающим и модифицирующим вкус и аромат пищевого продукта относят:**

- а) изопреноиды и их производные;
- б) эфирные масла и душистые вещества;
- в) производные глутаминовой, гуаниловой, инозиновой кислот, рибонуклеотиды и производные мальтола;
- г) пряности и приправы.

**8. Растворимые крахмалы, которые получают нагреванием крахмальной суспензии в условиях, обеспечивающих быструю клейстеризацию с последующим высушиванием клейстера (условия достигаются при вальцовой сушке или экструзии). Используются в пудингах быстрого приготовления:**

- а) декстрины;
- б) инстант-крахмалы;
- в) гидролизованные крахмалы;
- г) набухающие крахмалы;
- д) расщепленные крахмалы.

**9. Найти соответствие между типом модификации и основной подгруппой крахмала:**

Тип модификации	Подгруппа крахмала
1. набухание	а) ацетилированные, фосфатные крахмалы
2. поперечно-сшитые крахмалы	б) декстрины, гидролизованные и окисленные крахмалы
3. стабилизация	в) дикрахмальные эфиры фосфорной, адипиновой кислот, дикрахмалглицерины
4. деполимеризация	г) инстант-крахмал

**10. Наличие пищевой добавки в продукте указывается на этикетке, при этом она может обозначаться как индивидуальное вещество или как представитель конкретного функционального класса в сочетании с кодом Е. Например, бензоат натрия или консервант Е 211.**

**Установите соответствие между группой пищевых добавок и Е-кодом:**

Группа пищевых добавок	Е-код
1. Регуляторы кислотности, разрыхлители	а) E100 – E182
2. Усилители вкуса и аромата	б) E200 - E299
3. Консерванты	в) E300 - E399
4. Антиоксиданты (антиокислители)	г) E500 - E599
5. Красители	д) E600 - E699

### Критерии оценивания теста:

За правильно выполненное задание выставляется – 1 балл.

За частично правильный ответ на вопрос задания – 0,5 балла.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется оценка – 0 баллов.

Для 10 вопросов:	Для 20 вопросов:	Для 14 вопросов:
«5» - 9,5 - 10 баллов	«5» - 19,2 - 20 баллов	«5» - 12,6 - 14 баллов;
«4» - 8,5 - 9 баллов	«4» - 17,8 – 16 баллов	«4» - 12,5 – 11,2 баллов
«3» - 7 - 8 баллов	«3» - 15,8 - 14 баллов	«3» - 11,1 – 9,8 баллов
«2» - 7 баллов.	«2» - менее 13,5 баллов	«2» - менее 9,8 баллов

### Критерии оценки практического задания (задачи):

<b>«отлично»</b>	Задание выполнено верно; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательное, правильное выполнение всех операций, действий; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы; правильно составлены все необходимые уравнения реакций.
<b>«хорошо»</b>	Задание выполнено верно или с небольшими ошибками; демонстрируются знания теоретического материала и умение их применять; последовательное, правильное выполнение всех операций, действий; возможны единичные ошибки; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.
<b>«удовлетворительно» (зачтено)</b>	Существенные затруднения с решением задания; неполное теоретическое обоснование, допущены ошибки в расчетах и оформлении задачи; ошибки в составлении уравнений реакций; затруднения в формулировке выводов.
<b>«неудовлетворительно» (незачтено)</b>	Задание не решено или выполнено не до конца с грубыми ошибками; отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий.

### Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильно выполнено 96 – 100% от общего количества заданий;
- оценка «хорошо», если выполнено 80 – 89 % от общего количества заданий;
- оценка «удовлетворительно», если набрано 70 – 79 % от общего количества заданий;
- оценка «неудовлетворительно» менее 70 % от общего количества заданий.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.С. Боровик  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**Фонд практико-ориентированных вопросов, ситуационных и расчетных задач**

***Раздел 1. Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы общей и физической химии***

***Тема. Агрегатные состояния вещества.***

1. Объясните, почему вода, являясь самой распространенной жидкостью на Земле, не подчиняется общим законам жидкостей?
2. Чем объяснить исчезновение снега без таяния под действием сухого холодного ветра?
3. Как используют процессы образования и разрушения кристаллов при выборе режимов замораживания и размораживания фруктово-ягодного сырья?
4. Высоко в горах вы решили сварить картофель или яйцо. Вода кипит, а яйцо или картофель не сварились. От чего зависит температура кипения жидкости? Может ли вода иметь разную температуру кипения? Чем это объяснить?
5. У какой воды кипящей или холодной меньше поверхностное натяжение?

**Задачи:**

1. В баллоне ёмкостью 12 л находится кислород под давлением  $141,85 \cdot 10^5$  Па при температуре  $10^\circ\text{C}$ . Какой объём займёт газ при нормальных условиях?
2. Вычислить молярную массу диэтилового эфира, если 215 мл его паров при  $77^\circ\text{C}$  и давлении 700 мм рт.ст. весят 0,51 г.
3. Вычислить давление (в Па), под которым будет находиться 13,5 г  $\text{CO}_2$  в сосуде ёмкостью 8 л при температуре  $150^\circ\text{C}$ .
4. Относительная плотность паров вещества по воздуху равна 3,19. Вычислить молярную массу вещества.
5. Вычислить кинетическую энергию и среднеквадратичную скорость, молекул водорода при  $300^\circ\text{C}$ .
6. Вычислить поверхностное натяжение толуола при  $60^\circ\text{C}$ , если при медленном его вытекании из сталагмометра, масса 38 капель равна 1,4864 г. При выпуске из того же самого сталагмометра воды при той же температуре масса 25 капель составила 2,6570 г.  $\sigma_0 = 66,18 \cdot 10^{-3}$  Н/м
7. Вычислить вязкость раствора глицерина при  $22^\circ\text{C}$ , если он вытекает из вискозиметра за 8 мин. 10 сек., а для того же самого объёма воды (при тех же условиях), необходимо 1 мин. 5 сек. Плотность раствора глицерина –  $809 \text{ кг/м}^3$ , плотность воды –  $996 \text{ кг/м}^3$ , вязкость воды –  $0,9679 \text{ мПа}\cdot\text{с}$ .

***Тема. Энергетика химических реакций.***

1. Может ли сытый человек быть голодным? Как это понимать? Какой еде вы отдали бы предпочтение: калорийной или полноценной, сбалансированной? Что нужно знать, чтобы ответить на этот вопрос?

2. Какие процессы в обществе, как правило, происходят легче: от порядка к анархии или от анархии к порядку? Чем это объяснить?

**Задачи:**

1. При изготовлении теста в качестве разрыхлителя используют питьевую соду, которая при термическом нагревании разлагается с выделением  $\text{CO}_2$ . Вычислить тепловой эффект реакции:  $2\text{NaHCO}_3 \rightarrow \text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O}$ , если стандартные молярные энтальпии образования составляют:  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{Na}_2\text{CO}_3) = -1135,3 \text{ кДж/моль}$ ;  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{NaHCO}_3) = -951,3 \text{ кДж/моль}$ ;  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{CO}_2) = -393,5 \text{ кДж/моль}$ ;  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{H}_2\text{O}) = -285,9 \text{ кДж/моль}$ .

2. При хранении муки моносахариды медленно окисляются кислородом воздуха с выделением теплоты. Рассчитать тепловой эффект реакции, если теплоты образования равны:  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{CO}_2) = -393,5 \text{ кДж/моль}$ ;  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{H}_2\text{O}) = -285,9 \text{ кДж/моль}$ ;  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6) = -1272,45 \text{ кДж/моль}$ .

3. При спиртовом брожении 0,5 моль глюкозы выделяется 35,1 кДж теплоты. Вычислить теплоту образования глюкозы, если теплоты образования углекислого газа и этанола соответственно составляют – 393,6 кДж / моль и - 277,9 кДж / моль.

4. Вычислить теплоту образования  $\text{CH}_4$  по реакции горения, если  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{CO}_2) = -393,6 \text{ кДж / моль}$ ;  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{H}_2\text{O}) = -285,9 \text{ кДж / моль}$ ;  $\Delta H_{\text{гор.}}^0(\text{CH}_4) = -890,8 \text{ кДж / моль}$ .

5. Сколько теплоты выделится при сжигании 10 л этилена (н.у.), если  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{CO}_2) = -393,6 \text{ кДж / моль}$ ;  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{H}_2\text{O}) = -285,9 \text{ кДж / моль}$ ;  $\Delta H_{\text{обр.}}^0(\text{C}_2\text{H}_4) = -56,8 \text{ кДж / моль}$ ?

6. Рассчитать калорийность белого хлеба, если в 100 г белого хлеба содержится приблизительно 50 г углеводов, 8 г белков, 2 г жиров и около 40 г воды.

Тема. Скорость химической реакции. Химическое равновесие.

1. Обоснуйте правила хранения фруктов и овощей с точки зрения кинетических закономерностей и принципа подвижного равновесия Ле Шателье.

2. Как применяют принцип Ле Шателье к изготовлению газированных напитков?

3. При приготовлении раствора сульфата меди в результате гидролиза выпал осадок. Предложите способ устранения осадка, используя принцип Ле Шателье.

**Задачи:**

1. Взаимодействие между оксидом углерода (II) и хлором происходит по уравнению:  $\text{CO} + \text{Cl}_2 \rightarrow \text{COCl}_2$ . Концентрации  $\text{CO}$  и  $\text{Cl}_2$  соответственно составляют 0,3 моль/л и 0,2 моль/л. Как изменится скорость реакции при увеличении концентрации хлора до 0,6 моль/л, а концентрации оксида углерода (II) до 1,2 моль/л?

2. Как изменится скорость реакции  $2\text{NO} + \text{O}_2 \leftrightarrow 2\text{NO}_2$  (происходит в газовой фазе и закрытом сосуде) при увеличении давления в 4 раза.

3. Во сколько раз уменьшится скорость реакции, происходящей в газовой фазе, при снижении температуры с  $120^\circ\text{C}$  до  $80^\circ\text{C}$ . Температурный коэффициент реакции равен 3.

4. Как изменится скорость прямой реакции  $\text{CO}_2 + \text{C} \leftrightarrow 2\text{CO}$  при уменьшении концентрации  $\text{CO}_2$  в четыре раза. Запишите выражение константы равновесия данной реакции. Как сместить равновесие в данной системе в сторону прямой реакции, регулируя давление?

Тема. Фазовые равновесия. Растворы.

1. Чем объяснить тот факт, что при добавлении сахара к газированной воде наблюдается выделение пузырьков газа.
2. Чем объясняется тот факт, что при резком открывании бутылки с газированным напитком наблюдаем выделение пузырьков газа.
3. Необходимо сварить бульон из мяса. Когда лучше солить воду – в начале или в конце варки? В какую воду лучше класть мясо – в холодную или кипящую? Ответ обоснуйте.
4. Объясните, почему не следует хранить в воде или варить основным способом предварительно нарезанные овощи.
5. Из мяса нужно приготовить второе блюдо. В какую воду лучше класть мясо – холодную или кипящую? В каком объёме воды лучше варить мясо? Ответ обоснуйте.
6. Перед тем, как варить варенье из слив, плоды в нескольких местах прокалывают, иначе при варке они сморщиваются. Объясните причину сморщивания слив.
7. Вы нарезали лимоны, посыпали их сахаром и подали к столу. Какой вид они будут иметь через некоторое время? Почему сахар нужно класть отдельно? Ответ аргументируйте.
8. Вода замерзает при температуре  $0^{\circ}\text{C}$  и ниже. Замерзнет ли при этой же температуре огуречный или капустный рассол?
9. Чтобы продукт дольше хранился, его можно посыпать достаточным количеством сахара или соли. Почему не происходят процессы порчи?
10. В компоте, если он не очень сладкий сливы увеличиваются в размере и даже лопаются. Поясните причину данного явления.
11. Объясните возникновение ощущения жажды при чрезмерном употреблении соленой или сладкой пищи.
12. При откупоривании бутылки с шампанским часть жидкости с пеной вытекла? Какие ошибки были допущены? Ответ обоснуйте.
13. Чтобы продукт дольше сохранялся, его можно посыпать достаточным количеством соли или сахара. Почему не происходят процессы порчи? Какую концентрацию соли, сахара необходимо создать для предотвращения процессов порчи пищевых продуктов? ( $\omega(\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}) = 60 - 70\%$ ,  $\omega(\text{соли}) = 12\%$ ).
14. Осмотическое давление крови, создаваемое за счет белков плазмы крови, называется онкотическим давлением. Онкотическое давление составляет  $0,5\%$  суммарного осмотического давления плазмы крови.

**Вопрос.** Сердечно-сосудистые заболевания и болезни почек часто сопровождаются внешними отёками подкожной ткани, вызванные снижением содержания белка в крови (голодание, потеря белка с мочой). Чем объясняется возникновение подобных отеков?

**Задачи:**

1. В воде массой 60г растворили сульфат калия  $\text{K}_2\text{SO}_4$  массой 40г. Используя эти данные, выразить концентрацию  $\text{K}_2\text{SO}_4$  в растворе всеми известными способами: массовая доля растворённого вещества, молярная концентрация растворённого вещества, молярная концентрация вещества эквивалента в растворе.



2. Вычислить молярную концентрацию вещества  $\text{HCl}$  в растворе соляной кислоты с массовой долей вещества  $\text{HCl}$  20,00%, если плотность раствора равна  $1,100 \text{ г/см}^3$ ?

3. Вычислить молярную концентрацию вещества эквивалента  $\text{H}_2\text{SO}_4$  в растворе, если плотность раствора серной кислоты с массовой долей  $\text{H}_2\text{SO}_4$  15,00% равна  $1,105 \text{ г/см}^3$ .

4. Вычислить осмотическое давление раствора, содержащего 90,08 г глюкозы в 4 л при  $27^\circ\text{C}$ .

5. Вычислить молекулярную массу гемоглобина, если осмотическое давление раствора (5г вещества в 100 мл раствора) при  $27^\circ\text{C}$  составляет  $1,82 \cdot 10^3 \text{ Па}$ .

6. Вычислить температуру замерзания 10%-ного раствора глюкозы в воде. Криоскопическая константа для воды равна 1,86.

7. Раствор, содержащий 5,4г неэлектролита в 200г воды, кипит при  $100,078^\circ\text{C}$ . Вычислить молекулярную массу растворённого вещества.

8. При какой температуре начнёт замерзать раствор, содержащий 100 г  $\text{NaOH}$  в 1000 г воды, если кажущаяся степень диссоциации  $\text{NaOH}$  составляет 60 %.

9. При растворении 12 г  $\text{NaOH}$  в 100 г воды температура кипения повышается на  $2,65^\circ\text{C}$ . Вычислить кажущуюся степень диссоциации.

10. Вычислить константу диссоциации уксусной кислоты в растворе, если степень диссоциации её в 0,1М растворе равна 1,3%.

11. Степень диссоциации слабой одноосновной кислоты  $\text{HCN}$  в растворе неизвестной концентрации равна 0,02 %. Определить молярную концентрацию  $\text{HCN}$ , если её константа диссоциации составляет  $8 \cdot 10^{-10}$ .

12. *Оптимальная крепость водки – 40 градусов. Существует тест «Проверка холодом»: нераспечатанную бутылку водки помещают в холодильник и дают ей замерзнуть, если алкоголь – фальсифицированный, то в жидкости появляются кристаллики. О чем это говорит? Качественный и сертифицированный продукт не замерзает, а спиртовая жидкость только охлаждается.*

**Задача.** Замерзнет ли в морозильной камере бытового холодильника 40% водный раствор этилового спирта (плотность 40% спирта  $0,9352 \text{ г/мл}$ )? Ответ подтвердите расчетом.

13. *В медицинской и фармацевтической практике изотоническими (физиологическими) растворами называют растворы, характеризующиеся таким же осмотическим давлением, как и плазма крови. Такими растворами являются 0,9% раствор  $\text{NaCl}$  и 5 % раствор глюкозы. В хирургии после оперативных вмешательств больным внутривенно вводят изотонический раствор глюкозы.*

**Задача.** Вычислите осмотическое давление 5%-ного раствора глюкозы  $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$ , принимая  $\rho = 1 \text{ г/мл}$ .

## **Раздел 2. Методы анализа. Основы аналитической химии**

Тема. Теоретические основы количественного анализа. Гравиметрический метод анализа

### **Задачи:**

1. Вычислить процентное содержание воды и сухого вещества в луке, если при анализе получены такие результаты: масса бюкса с навеской лука – 15,9139 г, масса

пустого бюкса – 11,7451 г, масса бюкса с навеской лука после высушивания до постоянной массы – 12,2372 г. Назовите метод анализа.

2. Вычислить массовую долю воды в сахаре, если при определении влажности экспресс-методом с использованием ВЧ получили такие данные: масса бумажного фильтра – 0,56 г, масса навески сахара-песка – 5 г, после высушивания масса сахара с фильтром составила 5,26 г. Соответствует ли влажность сахара требованиями нормативных документов по этому показателю? Какой метод анализа лежит в основе данного определения?

3. Соответствует ли зольность образца сахара требованиям ГОСТ, если масса тигля с навеской сахара до прокаливания равна 7,7429 г, а масса тигля с золой после прокаливания – 6,7417 г, а масса тигля равна 6,7412 г? Зольность сахара по ГОСТ составляет не более 0,05 %.

4. Соответствует ли зольность образца муки требованиям ГОСТ, если масса тигля с навеской муки до прокаливания – 13,6574 г, а масса тигля с золой после прокаливания – 12,6521 г, а масса тигля равна 12,6452? Зольность муки по ГОСТ составляет % для пшеничной: крупчатка – 0,6; высший сорт – 0,55; 1 сорт – 0,75; 2 сорт – 1,25 %; обойная – 1,75.

5. Соответствует ли влажность образца муки требованиям ГОСТ, если масса бюкса с навеской муки до высушивания равна 23,65 г, масса бюкса с мукой после высушивания 22,92 г, масса пустого бюкса равна 18,25 г? Влажность муки по ГОСТ составляет 14,5 %.

6. Определите зольность образца сахара, если масса тигля с навеской до прокаливания 11,7412 г, а масса тигля с остатком после прокаливания 10,0811 г, масса пустого тигля 10,0000 г.

7. Рассчитайте влажность муки, если масса бюкса с навеской до высушивания 10,52 г, масса бюкса с остатком 9,51 г, масса пустого бюкса – 5,00 г.

8. Рассчитайте влажность образца хлеба, если масса бюкса с навеской до высушивания 27,0012 г, масса бюкса с навеской после высушивания 24,5272 г, а масса пустого бюкса 22,3578 г.

9. Рассчитать процентное содержание воды и сухого вещества в картофеле, если при исследовании получили такие результаты: масса бюкса с навеской картофеля – 17,2421 г, масса пустого бюкса – 12,8594 г, масса бюкса с навеской картофеля после высушивания до постоянной массы – 13,3585 г. Назовите метод анализа.

10. Проводили определение влажности муки экспресс-методом и получили такие данные: масса бумажного фильтра – 0,45 г; масса навески муки – 4,99 г; масса муки с фильтром после высушивания – 4,65 г. Рассчитать влажность образца муки. Соответствует ли образец муки требованиям ГОСТ?

#### Тема. Титриметрический метод анализа

1. Определили содержание кислоты в муке титрованием гидроксидом натрия в присутствии метилового оранжевого. Результат оказался неправильным. Какую ошибку допустили? Дать обоснованный ответ. Какой показатель качества муки определяют титрованием «болтушки»? Составить уравнение реакции взаимодействия уксусной кислоты с гидроксидом натрия в молекулярном и ионном виде.

2. При определении содержания железа(II) в соли Мора в точке эквивалентности вместо золотисто-розовой окраски получили бурую. Можно ли считать полученный при таком титровании результат правильным? Какая ошибка допущена? Какие условия необходимо соблюдать при проведении перманганатометрического анализа?

3. Определили содержание кислоты в молоке титрованием гидроксидом натрия в присутствии индикатора метилоранжа. Результат оказался неправильным. Какую ошибку допустили? Дать обоснованный ответ.

4. Необходимо определить кислотность мясной котлетной массы, хлеба, молока, желудочного сока, щелочность печени. Для установления точки эквивалентности в качестве индикатора использовали фенолфталеин. Все ли результаты будут правильными? В каких определениях будут допущены ошибки, и по какой причине?

### **Задачи:**

1. Рассчитать массу навески щавелевой кислоты  $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ , необходимую для приготовления 250 мл 0,1Н раствора щавелевой кислоты. Рассказать порядок приготовления стандартного раствора и назвать посуду, необходимую для приготовления раствора.

2. Какую массу кристаллогидрата  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$  необходимо взять для приготовления 500 мл раствора с молярной концентрацией вещества эквивалента 0,1 моль/л. Назвать метод титриметрического анализа, в котором используется данный раствор.

3. Молярная концентрация вещества эквивалента (нормальная концентрация раствора)  $\text{H}_2\text{SO}_4$  равна 0,1008 моль/л. Вычислить титр раствора.

4. Вычислить нормальную концентрацию раствора  $\text{H}_2\text{SO}_4$ , титр которого 0,02446 г/мл.

5. Вычислить молярную концентрацию раствора  $\text{HCl}$ , если на титрование 20,00 мл его затрачено 19,20 мл  $\text{NaOH}$  с молярной концентрацией 0,10 моль/л.

6. Рассчитать массу навески  $\text{AgNO}_3$  для приготовления 500 мл раствора с молярной концентрацией вещества эквивалента 0,05 моль/л.

7. Вычислить титр раствора, если в 25 мл его содержится 0,5 г  $\text{NaOH}$ .

8. На титрование 20,00 мл раствора  $\text{NaCl}$  с молярной концентрацией вещества 0,05 моль/л, затрачено 19,64 мл раствора  $\text{AgNO}_3$ . Вычислить молярную концентрацию и титр раствора  $\text{AgNO}_3$ . Назвать метод титриметрического анализа, используемый индикатор. Как изменяется окраска индикатора в конце титрования. Где используется данный метод анализа?

9. Раствор  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  приготовлен в мерной колбе объёмом 500 мл. На титрование 25,00 мл этого раствора затрачено 22,60 мл раствора соляной кислоты, с концентрацией  $\text{HCl}$  равной 0,100 моль/л. Определить массу соды в 500 мл раствора. Назовите метод титриметрического анализа. Какой индикатор используется. Какой показатель качества контролируют этим методом?

10. На титрование 20,00 мл раствора  $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4$  с титром 0,006900 г/мл истратили 25,00 мл раствора  $\text{KMnO}_4$ . Вычислить молярную концентрацию вещества эквивалента  $\text{KMnO}_4$ . Назовите метод анализа и условия его проведения.

11. На нейтрализацию раствора, содержащего 0,1 г  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ , истратили 20,00 мл раствора  $\text{H}_2\text{SO}_4$ . Вычислить нормальную концентрацию  $\text{H}_2\text{SO}_4$  в растворе.

**12.** На титрование  $40\text{ см}^3$  воды при определении общей жёсткости воды комплексометрическим методом истратили  $5,10\text{ см}^3$   $0,0150\text{ М}$  раствора ЭДТА. Вычислить общую жёсткость воды в ( $\text{ммоль/дм}^3$ ). Назовите условия и индикатор данного метода.

**13.** Какой объём  $0,2\text{ Н}$  раствора  $\text{HCl}$  необходимо взять для нейтрализации  $25,00\text{ мл}$  раствора  $\text{KOH}$  с титром  $0,008978\text{ г/мл}$ ? Какой индикатор нужно использовать? Ответ обоснуйте.

**14.** Вычислить массу щавелевой кислоты в растворе, если на его титрование истратили  $25,50\text{ мл}$  раствора  $\text{NaOH}$ ,  $C(\text{NaOH}) = 0,2\text{ моль/л}$ . Назовите метод анализа и индикатор. Подберите посуду, необходимую для проведения определения.

**15.** Имеется  $1\text{ М}$  раствор  $\text{CuSO}_4$ . Нужно приготовить из него  $200\text{ мл}$   $0,1\text{ М}$  раствора. Какой объём исходного раствора нужно взять? Какая посуда необходима? Назовите способ приготовления раствора.

**16.** Рассчитать титр  $0,05\text{ Н}$  раствора перманганата калия  $\text{KMnO}_4$ . Рассказать об особенностях приготовления рабочего раствора  $\text{KMnO}_4$ . Подобрать посуду для приготовления раствора.

**17.** На титрование  $20,00\text{ мл}$  раствора  $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4$  с титром  $0,006900\text{ г/мл}$  истратили  $25,00\text{ мл}$  раствора  $\text{KMnO}_4$ . Вычислить молярную концентрацию вещества эквивалента  $\text{KMnO}_4$ .

**18.** На титрование  $20,00\text{ мл}$  раствора  $\text{NaCl}$  с молярной концентрацией вещества  $0,05\text{ моль/л}$ , затрачено  $19,64\text{ мл}$  раствора  $\text{AgNO}_3$ . Вычислить титр раствора  $\text{AgNO}_3$ .

**19.** Вычислить молярную концентрацию вещества эквивалента ЭДТА, если на титрование  $10,00\text{ мл}$  раствора  $\text{MgCl}_2$  с молярной концентрацией вещества эквивалента  $0,2000\text{ моль/л}$ , затрачено  $20,16\text{ мл}$  ЭДТА.

**20.** Вычислить объём раствора  $\text{AgNO}_3$ , который необходим для полного осаждения хлорид-ионов из  $50,00\text{ мл}$  раствора  $\text{NaCl}$ , если  $C(\text{NaCl}) = 0,15\text{ моль/л}$ ,  $C(\text{AgNO}_3) = 0,1\text{ моль/л}$ .

**21.** В  $500\text{ мл}$  раствора содержится  $10,8214\text{ г}$   $\text{Na}_2\text{CO}_3$ . На титрование  $25,00\text{ мл}$  этого раствора затрачено  $22,60\text{ мл}$  раствора  $\text{HCl}$ . Определить молярную концентрацию и титр раствора  $\text{HCl}$ .

**22.** Вычислить молярную концентрацию и титр раствора  $\text{NaOH}$ , если на титрование навески  $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  массой  $0,1590\text{ г}$ , растворённой в воде, затрачено  $24,60\text{ мл}$  раствора  $\text{NaOH}$ .

**23.** В мерной колбе объёмом  $500\text{ мл}$  растворили  $\text{NaOH}$ . На титрование  $25,00\text{ мл}$  этого раствора затратили  $22,50\text{ мл}$  раствора  $\text{HCl}$ . Титр раствора  $\text{HCl}$  равен  $0,003646\text{ г/мл}$ . Вычислить массу  $\text{NaOH}$  в  $500\text{ мл}$  раствора.

**24.** На титрование  $25,00\text{ мл}$  раствора  $\text{KOH}$  затратили  $24,00\text{ мл}$  раствора  $\text{HCl}$  с концентрацией  $0,105\text{ моль/л}$ . Вычислить молярную концентрацию вещества в растворе  $\text{KOH}$ .

**25.** Вычислить титр раствора нитрата серебра, если на титрование  $36,48\text{ см}^3$  истрачено  $25,63\text{ см}^3$  раствора хлорида натрия, содержащего  $58\text{ г}$   $\text{NaCl}$  в  $500\text{ см}^3$  раствора.

**26.** Сколько граммов  $\text{KCl}$  содержится в  $500\text{ см}^3$  раствора, если на титрование  $25,00\text{ см}^3$  этого раствора истрачено  $22\text{ см}^3$  раствора  $\text{AgNO}_3$  с молярной концентрацией  $0,1000\text{ моль/дм}^3$ .

### ***Раздел 3. Физико-химическое состояние и строение пищевого сырья и продуктов. Основы коллоидной химии***

#### ***Тема. Адсорбция и ее виды.***

2. Почему при пищевых отравлениях рекомендуется принимать таблетки активированного угля?
3. Назвать способ опреснения морской воды на основе адсорбции.
4. Объясните, можно ли активированным углём очистить воду от тяжёлых металлов (свинца)? Предложите способ.
5. Что такое флотация и как это явление применяется в пищевых производствах?
6. Так случилось, что вы сварили мутный бульон. Можно ли его осветлить? Что для этого нужно сделать? Какой процесс лежит в основе осветления бульона? Почему необходимо обязательно поместить в бульон взбитый белок яйца? Почему нужно делать это при температуре, не ниже 60...70°C? Почему нельзя кипятить бульон после внесения фарша или взбитого белка?
7. Каким образом будут ориентированы молекулы ПАВ при адсорбции на границе вода – масло, вода-бензол? Укажите на схеме и дайте объяснения.
8. Адсорбирует ли активированный уголь свинец из водного раствора? Разработать план опыта. Провести опыт и обосновать полученный результат.
9. Исследовать адсорбцию органического красителя активированным углем из водного и спиртового растворов. Результат объяснить.

#### ***Тема. Дисперсные системы. Коллоидные системы.***

1. Золь серы был получен при добавлении 5 мл раствора серы в спирте к 10мл дистиллированной воды. Каким методом получен золь? Чем объяснить, что в проходящем свете золь имеет красно-оранжевый оттенок, а при боковом освещении голубой?
2. В результате длительного стояния сероводородной воды наблюдается помутнение раствора. Чем объяснить данное явление? Составить формулу мицеллы золя серы, образованного в результате длительного хранения сероводородной воды.
3. Объясните, почему нельзя смешивать разные вина? Что произойдет? Как называется данное явление?
4. Объясните механизм действия мыла и моющих средств при соблюдении правил личной гигиены работниками пищевых производств.

#### **Задачи:**

1. Составить формулу мицеллы золя, образованного при смешивании разбавленных растворов сульфата цинка и сульфида аммония, если сульфат цинка был взят в избытке.
2. Составить формулу мицеллы золя  $\text{BaSO}_4$ , образованного при смешивании разбавленного раствора  $\text{Na}_2\text{SO}_4$  с избытком раствора  $\text{BaCl}_2$ . Указать все составные части мицеллы.
3. Составить формулу мицеллы золя берлинской лазури, полученного при сливании раствора  $\text{FeCl}_3$  с избытком  $\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ . Указать все составные части мицеллы.
4. Составить формулу мицеллы золя кремниевой кислоты, образованного при смешивании растворов силиката натрия с соляной кислотой. Указать все составные части мицеллы.

5. Золь гидроксида железа (III) получили добавлением к небольшому количеству раствора хлорида железа (III) кипящей воды. Запишите формулу мицеллы золя гидроксида железа (III). Какой из электролитов  $\text{NaCl}$ ,  $\text{K}_2\text{SO}_4$ ;  $\text{Na}_3\text{PO}_4$  имеет наименьший порог коагуляции для полученного золя?

6. Составить формулу мицеллы золя  $\text{Fe}(\text{OH})_3$ , образованного в результате гидролиза  $\text{FeCl}_3$ , если ионным стабилизатором является  $\text{FeOCl}$ .

7. Написать формулу мицеллы золя сульфата бария, полученного при взаимодействии 10 мл 0,0001 Н раствора хлорида бария и 10 мл 0,001 Н раствора серной кислоты. Указать основные части мицеллы.

8. Для получения золя сульфата бария смешали 15 мл 0,025 Н раствора  $\text{BaCl}_2$  и 85 мл 0,005 Н раствора  $\text{K}_2\text{SO}_4$ . Составить формулу мицеллы полученного золя.

9. Золь бромида серебра был получен смешиванием 25 мл 0,08 Н раствора  $\text{KBr}$  и 18 мл 0,0096 Н раствора  $\text{AgNO}_3$ . Определить знак заряда частиц и составить формулу мицеллы.

10. Какой объём 0,002 Н раствора  $\text{AgNO}_3$  необходимо добавить к 20 мл 0,001 Н  $\text{KI}$ , для получения положительно заряженного золя йодида серебра? Составить формулу мицеллы.

11. Какой объём 0,05 Н раствора нитрата серебра нужно добавить к 25 мл 0,016 Н раствора хлорида калия для получения отрицательно заряженного золя хлорида серебра. Написать формулу мицеллы золя.

12. До начала явной коагуляции 5 мл золя  $\text{Al}(\text{OH})_3$  необходимо добавить 0,5 мл 0,01 Н раствора  $\text{Na}_2\text{SO}_4$ . Вычислить порог коагуляции золя.

13. В первую колбу, содержащую 100 мл золя гидроксида железа (III), до начала явной коагуляции добавили 10,5 мл 1 Н раствора хлорида калия, в другую – 62,5 мл 0,01 Н раствора фосфата натрия. В какой колбе быстрее будет происходить коагуляция? Вычислить пороги коагуляции зольей. Какой из электролитов проявляет большее коагулирующее действие. Какой заряд имеет гранула?

14. В три колбы налили по 50 мл золя  $\text{Fe}(\text{OH})_3$ . Чтобы вызвать явную коагуляцию золя необходимо добавить в первую колбу 5,3 мл 1 н. раствора  $\text{KCl}$ , во вторую – 31,5 мл 0,01 н. раствора  $\text{Na}_2\text{SO}_4$ , в третью – 18,7 мл 0,001 н. раствора  $\text{Na}_3\text{PO}_4$ . Вычислить пороги коагуляции зольей. Определить заряд гранулы. У какого электролита выше коагулирующая способность?

15. Для коагуляции 10 мл золя йодида серебра необходимо добавить 0,45 мл раствора нитрата бария с концентрацией 0,05 моль/л. Вычислить порог коагуляции золя.

16. До начала явной коагуляции 10 мл золя  $\text{Al}(\text{OH})_3$  необходимо добавить 5 мл 0,001 Н раствора  $\text{Na}_2\text{SO}_4$ . Вычислить порог коагуляции золя.

17. Порог коагуляции золя сульфида золота ионами кальция равен 0,69 ммоль/л. Какой объём раствора хлорида кальция с концентрацией 0,5 моль/л требуется для коагуляции 100 мл золя?

18. Коагуляция 10 мл золя гидроксида железа наступает при добавлении 1,5 мл раствора  $\text{NaCl}$  с концентрацией 0,25 моль/л и 0,6 мл  $\text{Na}_2\text{SO}_4$  (0,05 моль/л). Вычислить пороги коагуляции золя электролитами. Какой электролит имеет большую коагулирующую способность? Определить заряд гранулы.

Тема. Микрогетерогенные и грубодисперсные системы.

1. Как из молока получить масло? Предложите способы превращения эмульсии м/в в эмульсию в/м.

2. Предложите способ получения майонеза (эмульсия 1 типа) в домашних условиях.

3. Объяснить, почему при встряхивании бензола с водой наблюдается быстрое расслоение жидкостей, а при встряхивании этих жидкостей в присутствии щелочного мыла ( $C_{17}H_{35}COONa$ ) образуется устойчивая эмульсия. Какую роль играют молекулы мыла? Каким методом получена эмульсия? Дайте схему капли эмульсии бензола в воде.

4. В два стакана с водой добавили соль: в первый стакан – хлорид натрия (кухонную соль), во второй – стеарат натрия (мыло). При сбивании пену получили только во втором стакане, но почему это произошло? Ведь оба вещества – соли. Составить схему распределения ПАВ на границе раздела фаз.

***Раздел 5. Химический состав пищевого сырья и продуктов. Превращение основных компонентов пищи и сырья в ходе хранения и технологической переработки***

1. С помощью каких реакций можно доказать, что глюкоза – альдегидоспирт?

2. Какими веществами и при каких условиях можно доказать наличие гидроксильных групп в глюкозе (фруктозе)?

3. Как опытным путем доказать, что лактоза (мальтоза) – восстанавливающий дисахарид?

4. Как опытным путем доказать наличие белка в курином яйце, молоке?

5. Как доказать, что прошел гидролиз крахмала?

6. Как доказать, что прошел гидролиз сахарозы?

7. Составить уравнения щелочного и кислотного гидролиза олеопальмитостеарина. Привести примеры технологических операций, сопровождающихся гидролизом липидов.

8. Как опытным путем определить наличие глюкозы и фруктозы в меде? Предложить план опыта, подобрать посуду и реактивы.

9. Как опытным путем определить наличие молочного сахара и молочной кислоты в молочной сыворотке? Предложите план определения, подберите посуду и реактивы.

10. Как опытным путём доказать, что выданное вещество – глюкоза. Составить план опыта и соответствующие уравнения химических реакций. Назовите методы определения сахаров в растворе.

11. В вашем распоряжении есть мясо только убитого животного и мясо, которое после забоя животного пролежало 4-6 часов при комнатной температуре. Какое мясо даст более вкусный бульон? Какое лучше разварится? Почему?

12. Двое мужчин – молодой и пожилой – встретились с пчелами и не очень дружелюбно с ними разошлись. У кого из них реакция на укусы пчелы больше выражена? Чем это можно объяснить?

13. Объяснить, почему по мере прорастания семян в них уменьшается содержание жиров и увеличивается содержание высших карбоновых кислот. Какой показатель

качества определяют при хранении зерна (семян масличных культур) и каким методом?

**14.** Чем объяснить повышение общей кислотности при хранении молока? Ответ подтвердить составлением уравнений соответствующих реакций. Почему активная кислотность молока при хранении практически не изменяется?

**15.** Описать физико-химические процессы, происходящие при варке макаронных изделий в подсоленной воде. Вычислите коэффициент увеличения массы макаронных изделий «ракушки» при варке, если масса пустого стакана равна 47,60 г, масса навески ракушек равна 20,02 г, масса сваренных ракушек со стаканом равна 107,35 г.

**16.** Описать физико-химические процессы, происходящие при приготовлении дрожжевого теста.

**17. Осуществите превращения:**

Крахмал  $\rightarrow$  глюкоза  $\rightarrow$  этанол  $\rightarrow$  хлорэтан  $\rightarrow$  бутан.



глюконовая кислота

**18.** В трех пробирках находятся растворы пищевых кислот: щавелевой, олеиновой и молочной кислот. С помощью качественных реакций определите каждую из кислот. Ответ подтвердите составлением уравнений реакций.

**19.** Вычислите потери сухих веществ (П, %) при варке макаронных изделий, если масса навески макаронных изделий 20,34 г, влажность – 13 %, объем варочной жидкости – 135 мл, массовая доля растворимых веществ в варочной жидкости – 0,7 %. Соответствует ли полученный результат требованиям нормативных документов. Назовите метод анализа, методику проведения анализа.

**20.** Вычислите общую кислотность молока, если на титрование 10 мл молока затратили 2,1 мл гидроксида натрия с молярной концентрацией 0,0975 моль / л. Соответствует ли образец молока требованиям ГОСТ по показателю кислотности? Чем объяснить повышение общей кислотности при хранении молока? Ответ подтвердите составлением уравнений соответствующих реакций. Назовите метод анализа, индикатор, окраску в точке эквивалентности.

**21.** Вычислите общую кислотность прессованных дрожжей, если на титрование навески дрожжей массой 10,02 г затратили 7,2 см<sup>3</sup> гидроксида натрия с концентрацией 0,0981 моль / дм<sup>3</sup>. Соответствует ли полученный результат требованиям нормативных документов? Каким методом количественного анализа проводят определение кислотности прессованных дрожжей? Укажите индикатор, рабочий раствор, окраску в точке эквивалентности. Составьте уравнение реакции взаимодействия уксусной кислоты с гидроксидом натрия.

**22.** Вычислить кислотность образца пшеничной муки, если на титрование навески муки массой 5,02 г затратили 2,5 мл раствора гидроксида натрия с концентрацией 0,0992 моль / л. Соответствует ли полученный результат требованиям нормативных документов? Что можно сказать о качестве образца муки? Назовите метод анализа, рабочий раствор, индикатор, изменение окраски в точке эквивалентности. Составьте уравнения реакций.

**23.** Вычислить кислотность образца пшеничной муки, если на титрование навески муки массой 5,03 г затратили 2,9 мл раствора гидроксида натрия с концентрацией 0,0985 моль / л.



### **Критерии оценивания расчетной задачи:**

1. *Точность и полнота усвоения условия практико-ориентированного вопроса (ситуации) или расчетной задачи.*

• **0 баллов** – не записано краткое условие задачи, условия задачи не конкретизированы или конкретизированы неточно, не в полной мере.

• **1 балл** – условия задачи конкретизированы точно и в полной мере.

2. *Конструктивность и обоснованность выбранного способа решения.*

• **0 баллов** – вариант решения отсутствует или является неверным. Допущены грубые ошибки в использовании формул и расчете в начале решения.

• **1 балл** – задача решена частично. Возможны несущественные ошибки в расчетах на конечном этапе, отсутствует конечный ответ.

• **2 балла** – дан конструктивный и обоснованный вариант решения задачи.

3. *Представление выбранного способа решения.*

• **0 баллов** – задача не решена и не оформлена.

• **1 балл** – оформление задания проведено с существенными замечаниями.

• **2 балла** – оформление решения соответствует требованиям. Продемонстрировано последовательное, правильное решение задачи, правильное выполнение всех расчетов, записаны все необходимые формулы в общем виде, продемонстрирован перевод данных задачи в систему СИ, приведены примеры уравнений необходимых реакций, единиц измерения и т.п., имеется полный ответ на вопрос задачи.

**Оценка «отлично»** - в процессе решения расчетной задачи студент набирает 5 баллов. Демонстрируется последовательное, правильное выполнение всех действий; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

**Оценка «хорошо»** - в процессе расчетной задачи студент набирает 4 балла. Демонстрируются знания теоретического материала и умение их применять для решения задачи; последовательное, правильное выполнение всех действий; возможны несущественные ошибки.

**Оценка «удовлетворительно»** - в процессе решения расчетной задачи студент набирает 3 балла.

**Оценка «неудовлетворительно»** - в процессе решения расчетной задачи студент набирает 2 балла и меньше. Задача не решена.

### **Критерии оценивания практико-ориентированного вопроса (ситуации):**

1. *Конструктивность и обоснованность выбранного способа решения.*

**0 баллов** – вариант решения отсутствует или является неверным.

**1 балл** – дан частичный ответ на вопрос, неполное теоретическое обоснование, возможны единичные ошибки, не приведены конкретные примеры. Вывод не достаточно аргументированный или отсутствует.

**2 балла** – дан конструктивный и обоснованный вариант ответа на вопрос.

2. *Представление выбранного способа решения.*

**0 баллов** – не оформлен ответ на вопрос или ответ фрагментарный.

**1 балл** – обоснование является не существенным, не подкреплено знаниями теоретических положений. Задание оформлено с существенными замечаниями. Не составлены уравнения реакций (при необходимости).

**2 балла** – решение представлено согласно требованиям. Продемонстрировано умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы,

последовательное, приведены примеры уравнений реакций, физико-химических процессов и т.п., задание правильно оформлено.

**Оценка «отлично»** - в процессе решения практико-ориентированного вопроса (ситуации), расчетной задачи студент набирает 5 баллов. Дается комплексная оценка предложенной ситуации (задачи); демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять на практике; последовательное, правильное выполнение всех заданий; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

**Оценка «хорошо»** - в процессе решения практико-ориентированного вопроса (ситуации), расчетной задачи набирает 4 балла. Дается правильная оценка предложенной ситуации; демонстрируются знания теоретического материала и умение их применять; последовательное, правильное выполнение всех заданий; возможны несущественные ошибки; умение последовательно излагать свои мысли, делать выводы.

**Оценка «удовлетворительно»** - в процессе решения практико-ориентированного вопроса (ситуации), расчетной задачи студент набирает 3 балла.

**Оценка «неудовлетворительно»** - в процессе решения практико-ориентированного вопроса (ситуации), расчетной задачи студент набирает 2 балла и меньше. Неправильная оценка предложенной ситуации или её полное отсутствие; отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.С. Боровик  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**Рекомендованные темы для подготовки информационного сообщения  
(презентации) к занятиям**

1. Роль ПАВ в пищевых производствах. Эмульгирование и пенообразование.
2. Вискозиметрические методы анализа в контроле качества.
3. Сублимационные процессы в пищевых производствах и технике.
4. Применение сжиженных газов в практической деятельности и пищевых производствах.
5. Теплофизические закономерности процессов варки, жарки, замораживания и размораживания.
6. Кинетика процессов выпекания и высушивания пищевых продуктов.
7. Роль ферментов в технологических процессах.
8. Ферментативные методы анализа в контроле качества.
9. Окисление пищевых жиросодержащих продуктов.
10. Диффузия и осмос в технологических процессах.
11. Современные методы анализа, используемые в контроле качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
12. Применение адсорбции в разных отраслях промышленности.
13. Хроматографический метод анализа как современный метод идентификации, определения и разделения веществ.
14. Микрогетерогенные системы и грубодисперсные системы – пищевые продукты.
15. Жиры в пищевых производствах.
16. Влажность и кислотность сырья и пищевых продуктов, как показатель их качества.
17. Роль ВМС в пищевых производствах.
18. Роль витаминов в питании.
19. Физиологическая роль макро-и микроэлементов.
20. Пищевые добавки (по классам).

**Критерии оценки сообщения (презентации):**

1. Соответствие содержания работы теме.
2. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы
3. Исследовательский характер.
4. Логичность и последовательность изложения.
5. Обоснованность и доказательность выводов.
6. Грамотность изложения и качество оформления работы.
7. Использование наглядного материала.

**Оценка «отлично»** выставляется студенту, если подготовленное сообщение соответствует критериям, предъявляемым к сообщению. Излагаемый материал освоен студентом в полном объеме, выступающий легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет-ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической и орфоэпической грамотностью. Использует наглядный материал (презентация).

**Оценка «хорошо»** - по своим характеристикам сообщение студента соответствует характеристикам отличного ответа, но студент может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

**Оценка «удовлетворительно»** - студент испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки.

**Оценка «неудовлетворительно»** - сообщение студентом не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если по своим характеристикам работа студента соответствует требованиям, предъявляемым к оценкам «отлично», «хорошо» и удовлетворительно.

- оценка «не зачтено» сообщение студентом не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.

### **Критерии оценивания ответов студентов при выступлении на занятии:**

1. Уровень усвоения материала, предусмотренного программой.
2. Умение анализировать материал, устанавливать причинно-следственные связи, делать выводы.
3. Качество ответа (его общая композиция, правильность, логичность, последовательность, аргументированность, использование научной терминологии, выводы, общая эрудиция).
4. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность ответа, умение использовать ответы на дополнительные вопросы для более полного раскрытия содержания излагаемого вопроса).
5. Использование дополнительной литературы при подготовке ответов (для доклада).

**Оценка «отлично»** выставляется студенту, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине их раскрытия по программе; правильно использовал научную терминологию в контексте ответа; верно, в соответствии с вопросом характеризовал основные факты, явления, процессы, методы анализа, ход проведенного

эксперимента, выделяя их существенные признаки, закономерности; объяснил причинно-следственные и функциональные связи фактов, процессов, явлений; обнаружил умение раскрывать на примерах относящиеся к вопросу теоретические положения и понятия; показал умение формулировать на основе приобретенных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам, иллюстрировать ответ уравнениями реакций; проявил умения сравнивать факты, явления, процессы, концепции, выявляя их общие черты и различия; выстроил ответ логично, последовательно. Степень проявления каждого из перечисленных умений определяется содержанием вопроса.

**Оценка «хорошо»** - студент допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

**Оценка «удовлетворительно»** - в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или студент не смог показать необходимые умения.

**Оценка «неудовлетворительно»** - в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки студента или ответ отсутствовал вообще.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.С. Боровик  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ » 2022 г.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 4.1. Назначение ЗАЧЕТ (ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ)

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства *зачет* по темам:

Тема 1.1. «Основные понятия и законы химии»

Тема 1.3. «Агрегатные состояния вещества»

Тема 1.4. «Основные классы неорганических соединений»

Тема 1.5. «Энергетика химических реакций»

Тема 1.6. «Химическая кинетика и химическое равновесие»

Тема 1.7. «Растворы. Количественный состав растворов»

Тема 1.7. «Свойства разбавленных растворов»

Тема 2.1. «Качественный анализ»

Тема 2.2. «Количественный анализ. Химические методы анализа»

предназначены для *промежуточного контроля* и оценки знаний и практических умений студентов по программе учебной дисциплины **ХИМИЯ** образовательной программы **СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

#### 4.1.2. Контингент аттестуемых: студенты 2 курса

#### 4.1.3. Форма и условия аттестации:

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по завершению освоения учебного материала 1 семестра и при положительных результатах текущего контроля.

Промежуточный контроль проходит в виде письменного выполнения зачетного задания.

Зачетное задание состоит из двух частей:

1. Тестовая часть, которая включает тестовые вопросы разных видов. Содержит 10 тестовых вопросов, взятых из фонда тестовых заданий по темам 1.1, 1.3 – 1.7. и 2.1 и 2.2.

2. Практическая часть. Практическая часть варианта зачетной работы состоит из 3-х расчетных задач, взятых из фонда практико-ориентированных и расчетных задач по включенным темам.

#### 4.1.4. Время выполнения:

выполнение \_\_\_\_ 30 \_\_\_\_ мин;

собеседование \_\_\_\_ 15 \_\_\_\_ мин.

всего \_\_\_\_ 45 \_\_\_\_ мин.

#### 4.1.5. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Горбунцова, С. В. Физическая и коллоидная химия в общественном питании: Учебное пособие - Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2016. – 270 с.	осн		<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Хаханина, Т. И. Органическая химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Хаханина, Н. Г. Осипенкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 396 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Мартынова, Т. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 368 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Никитина, Н. Г. Общая и неорганическая химия. В 2 ч. Часть 1. Теоретические основы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Никитина, В. И. Гребенькова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 211 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 1. Химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 537 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 2. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 344 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Борисов, А. Н. Аналитическая химия. Расчеты в количественном анализе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Н. Борисов, И. Ю. Тихомирова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 119 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 4.2. Назначение ЭКЗАМЕН

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства *экзамен* по темам:

Тема 2.2. «Количественный анализ. Химические методы анализа»

Тема 2.3. «Физико-химические методы анализа»

Тема 3.1 «Адсорбция»

Тема 3.2. «Коллоидно-дисперсные системы»

Тема 4.1. «Теория строения органических соединений»

Тема 4.1.«Карбоновые и пищевые кислоты»

Тема 5.1.«Углеводы»

Темы 5.2. «Липиды»

Тема 5.3 «Белковые вещества»

Тема 5.4. «Высокомолекулярные соединения»

предназначены для *итогового контроля* и оценки знаний и практических умений студентов по программе учебной дисциплины **ХИМИЯ** образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**4.2.1 Контингент аттестуемых:** студенты 2 курса

#### 4.2.2. Форма и условия аттестации:

Аттестация проводится в форме экзамена по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины и при положительных результатах текущего контроля.

Итоговый контроль проходит в виде письменного выполнения заданий экзаменационного билета и устного собеседования

Экзаменационный билет состоит из двух частей:

1. Тестовая часть, которая включает тестовые вопросы разных видов. Содержит 20 тестовых вопросов из разных тем (1-2 вопроса), взятых из фонда тестовых заданий для текущего и промежуточного контроля по темам:

2. Практическая часть. Практическая часть экзаменационного билета состоит из расчетной задачи и практико-ориентированного вопроса, взятых из фонда практико-ориентированных и расчетных задач.

#### 4.2.3. Время выполнения:

выполнение \_\_\_\_ 30 \_\_\_\_ мин;

собеседование \_\_\_\_ 15 \_\_\_\_ мин.

всего \_\_\_\_ 45 \_\_\_\_ мин.



**1.2.4. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.**

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Горбунцова, С. В. Физическая и коллоидная химия в общественном питании: Учебное пособие - Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2016. – 270 с.	осн		<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Хаханина, Т. И. Органическая химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Хаханина, Н. Г. Осипенкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 396 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Мартынова, Т. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 368 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Никитина, Н. Г. Общая и неорганическая химия. В 2 ч. Часть 1. Теоретические основы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Никитина, В. И. Гребенькова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 211 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 1. Химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 537 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 2. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 344 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Борисов, А. Н. Аналитическая химия. Расчеты в количественном анализе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Н. Борисов, И. Ю. Тихомирова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 119 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

## Критерии оценки знаний и умений на дифференцированном зачете и экзамене по химии:

Оценка экзамена	Требования к знаниям
«отлично»	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал смежных дисциплин, правильно обосновывает принятое решение.</p> <p>Ответ студента полный, правильный, аргументированный, логичный, содержит анализ, систематизацию, обобщение; содержит конкретные примеры из профессиональной деятельности технолога или лаборанта химического анализа. Теоретические сведения подтверждаются верными записями уравнений реакций, формулами, схемами процессов.</p> <p>Задания практического характера выполнены без ошибок, задачи решены правильно и оформлены согласно требованиям.</p> <p>Выполняет 90 – 100 % от общего количества тестов.</p>
«хорошо»	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. При ответе и выполнении практических заданий допускает незначительные ошибки, которые частично исправляет.</p> <p>Осознает профессиональную направленность учебного материала, приводит соответствующие примеры из практической деятельности с некоторыми неточностями, объясняет происходящие процессы, явления, наблюдения с некоторыми неточностями.</p> <p>Задания практического характера решены, но допущены механические ошибки в расчетах конечного результата, условий прохождения отдельных реакций, или были допущены ошибки при написании отдельных уравнений реакций, объяснения физико-химических, коллоидных процессов не достаточно обоснованы.</p> <p>Выполняет 80 - 89 % от общего количества тестов.</p>
«удовлетворительно»	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает существенные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает серьезные затруднения при выполнении практических заданий.</p> <p>Ответ может быть правильным, но недостаточно осмысленным, отсутствуют конкретные примеры из практической деятельности. При решении заданий практического характера допущены существенные ошибки, задача не решена до конца. Ответ на задание ситуационного характера либо отсутствует, либо объяснения необоснованны.</p> <p>Выполняет 70 – 79 % от общего количества тестов.</p>
«неудовлетворительно»	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания или не выполняет вовсе.</p> <p>Знания теоретических понятий фрагментарны, элементарные фрагменты не связаны между собой, отсутствуют примеры из практической деятельности. Практические задания не решены совсем, или имеют неверный ход решения.</p> <p>Выполняет менее 70 % от общего количества тестов.</p>

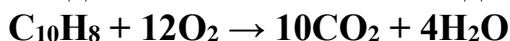
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

Комплект заданий для дифференцированного зачета  
по дисциплине «Химия»

**Образец варианта №1**

**Ответить на тесты:**

**21. Выбрать выражение следствия из закона Гесса для такой реакции:**



- а)  $\Delta H = \Delta H^\circ_{\text{обр. H}_2\text{O}} + \Delta H^\circ_{\text{обр. CO}_2} - \Delta H^\circ_{\text{обр. C}_{10}\text{H}_8}$ ;  
б)  $\Delta H = 4\Delta H^\circ_{\text{обр. H}_2\text{O}} + 10\Delta H^\circ_{\text{обр. CO}_2} - \Delta H^\circ_{\text{обр. C}_{10}\text{H}_8} - 12\Delta H^\circ_{\text{обр. O}_2}$   
в)  $\Delta H = \Delta H^\circ_{\text{обр. C}_{10}\text{H}_8} + \Delta H^\circ_{\text{обр. O}_2} - 10\Delta H^\circ_{\text{обр. CO}_2} - 4\Delta H^\circ_{\text{обр. H}_2\text{O}}$   
г)  $\Delta H = \Delta H^\circ_{\text{обр. CO}_2} + \Delta H^\circ_{\text{обр. H}_2\text{O}} - \Delta H^\circ_{\text{обр. C}_{10}\text{H}_8} - \Delta H^\circ_{\text{обр. O}_2}$

**22. Какие соединения образуются при действии сульфида аммония на хлорид алюминия:**

- а) гидроксид алюминия, сероводород; хлорид аммония;  
б) сульфид алюминия, хлорид аммония;  
в) гидроксид алюминия, сероводород; гидроксид аммония;  
г) сульфид алюминия; гидроксид аммония.

**23. При каких условиях проводят открытие катиона натрия гексагидроксостибатом (V) калия:**

- а)  $\text{pH} = 7,5 - 8$ , на холоде, при отсутствии ионов аммония и магния, создание центров кристаллизации;  
б)  $\text{pH} = 4 - 7$ , отсутствие ионов аммония, на холоде, создание центров кристаллизации;  
в)  $\text{pH} = 8 - 10$ , уксуснокислая среда, ионы аммония не мешают;  
г)  $\text{pH} = 7 - 8$ , аммиачная среда.

**24. Специальная посуда, которая используется для защиты предметов от поглощения влаги из воздуха и охлаждения:**

- а) эксикатор;                      б) муфельная печь;                      в) бюкс;                      г) тигель.

**25. Взвешивают исходный материал, сжигают, прокаливают до постоянной массы, взвешивают золу – это схема метода:**

- а) выделение;                      б) отгонки;  
в) осаждения;                      д) гравиметрического анализа.

**26. Выберите справедливые утверждения:**

- а) при повышении температуры увеличивается средняя скорость молекул;  
б) при одинаковых температурах более лёгкие молекулы движутся быстрее;  
в) при повышении температуры кинетическая энергия молекул понижается;  
г) с увеличением молекулярной массы скорость движения молекул газа увеличивается.

**27. Укажите факторы, влияющие на смещение равновесия реакции**



- а) снижение давления и повышение температуры;  
б) увеличение концентрации брома и водорода;

- в) снижение температуры и повышение давления;  
г) повышение температуры.

**28. Сопротивление, возникающее при движении одних слоёв жидкости относительно других, называется..... Обозначается ..... Единицы измерения.....**

- а) вязкость,  $\eta$ , Па·с; б) поверхностное натяжение,  $\sigma$ , Н/м;  
в) вязкость,  $\sigma$ , Па·с; г) поверхностное натяжение,  $\eta$ , Н/м.

**29. Как изменяется растворимость газов с изменением температуры:**

- а) с увеличением температуры растворимость газов возрастает;  
б) при увеличении температуры растворимость газов уменьшается;  
в) при понижении температуры растворимость газов уменьшается;  
г) изменение температуры не влияет на растворимость газов.

**30. От какого фактора не зависит скорость диффузии:**

- а) от разности концентрации;  
б) температуры, размеров частиц дисперсной фазы;  
в) вязкости среды; г) pH среды.

**Выполнить практико-ориентированные задания:**

1. При изготовлении теста в качестве разрыхлителя используют питьевую соду, которая при термическом нагревании разлагается с выделением  $\text{CO}_2$ . Вычислить тепловой эффект реакции:  $2\text{NaHCO}_3 \rightarrow \text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O}$ , если стандартные молярные энтальпии образования составляют:  $\Delta H^0_{\text{обр.}}(\text{Na}_2\text{CO}_3) = -1135,3 \text{ кДж/моль}$ ;  $\Delta H^0_{\text{обр.}}(\text{NaHCO}_3) = -951,3 \text{ кДж/моль}$ ;  $\Delta H^0_{\text{обр.}}(\text{CO}_2) = -393,5 \text{ кДж/моль}$ ;  $\Delta H^0_{\text{обр.}}(\text{H}_2\text{O}) = -285,9 \text{ кДж/моль}$ .

2. Вычислить процентное содержание воды и сухого вещества в луке, если при анализе получены такие результаты: масса бюкса с навеской лука – 15,9139 г, масса пустого бюкса – 11,7451 г, масса бюкса с навеской лука после высушивания до постоянной массы – 12,2372 г. Назовите метод анализа.

3. На титрование 20,00 мл раствора  $\text{NaCl}$  с молярной концентрацией вещества 0,05 моль/л, затрачено 19,64 мл раствора  $\text{AgNO}_3$ . Вычислить молярную концентрацию и титр раствора  $\text{AgNO}_3$ . Назвать метод титриметрического анализа, используемый индикатор. Как изменяется окраска индикатора в конце титрования. Где используется данный метод анализа?

## **Образец варианта № 2**

**Ответить на тесты:**

1. Давление насыщенного пара растворителя над раствором прямо пропорционально молярной доле растворителя:

- а) закон Генри; б) закон Вант – Гоффа; в) I закон Рауля; г) II закон Рауля.

2. Минимальная сила, необходимая для преодоления втягивания частиц жидкости в глубину, удерживает поверхность жидкости от сокращения.

Называется ..... Обозначается ..... Единицы измерения .....

- а) вязкость,  $\eta$ , Па·с; б) поверхностное натяжение,  $\sigma$ , Н/м;  
в) вязкость,  $\sigma$ , Н/м; г) поверхностное натяжение,  $\eta$ , Па·с (Пуаз).

3. Перечислите условия, необходимые для сжижения газов:

- а) увеличение давления и повышение температуры;

- б) понижение температуры и повышение давления;
- в) понижение давления и повышение температуры;
- г) уменьшение давления и понижение температуры.

**4. Чем объясняется тот факт, что при резком открывании бутылки с газированным напитком наблюдаем выделение пузырьков газа:**

- а) уменьшается растворимость газа;
- б) увеличивается растворимость газа;
- в) снижение парциального давления газа над раствором вызывает уменьшение растворимости газа и выделение его из жидкости в виде пузырьков;
- г) парциальное давление газа над раствором резко возрастает, что приводит к увеличению растворимости газа.

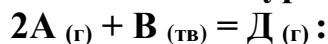
**5. Неодинаковость физических свойств кристаллов в разных направлениях:**

- а) аморфность;
- б) амфотерность;
- в) анизотропия;
- г) изотропия.

**6. Процесс добавления рабочего раствора реагента к исследуемому раствору:**

- а) химическая реакция;
- б) конец титрования;
- в) титрование;
- г) нейтрализация.

**7. Укажите, какое из приведённых ниже кинетических уравнений является правильным для реакции:**



- а)  $v = k C(A) \cdot C(B)$ ;
- б)  $v = k C(A) \cdot C(B)^2$ ;
- в)  $v = k C(A)^2 \cdot C(B)$ ;
- г)  $v = k C(A)^2$ .

**8. Взвешивание исходного материала → отгонка исследуемого компонента → взвешивание сухого остатка → нахождение массы удалённого компонента – это схема метода:**

- а) осаждения;
- б) выделения;
- в) отгонки;
- г) сублимации.

**9. Вычислить массу хлорида железа (III), содержащегося в 40 г 5%-ного раствора:**

- а) 5 г;
- б) 2 г;
- в) 20 г;
- г) 45 г.

**10. Смеси концентрированных растворов слабой кислоты и её соли с сильным основанием или слабого основания с его солью сильной кислоты, называются:**

- а) истинные растворы;
- б) растворы электролитов;
- в) буферные растворы;
- г) водные растворы индикаторов.

***Выполнить практико-ориентированные задания:***

**1.** Проводили определение влажности муки экспресс-методом и получили такие данные: масса бумажного фильтра – 0,45 г; масса навески муки – 4,99 г; масса муки с фильтром после высушивания – 4,65 г. Рассчитать влажность образца муки. Соответствует ли образец муки требованиям ГОСТ? Назовите метод анализа. Условия проведения и соответствующее оборудование.

**2.** Вычислить температуру замерзания 40%-ного раствора спирта в воде. Криоскопическая константа для воды равна 1,86.

**3.** Вычислить массу щавелевой кислоты в растворе, если на его титрование истратили 25,50 мл раствора NaOH,  $C(\text{NaOH}) = 0,2$  моль/л. Назовите метод анализа и индикатор. Подберите посуду, необходимую для проведения определения.

## Критерии оценки знаний и умений на дифференцированном зачете по химии:

### Критерии оценивания теста:

За правильно выполненное задание выставляется – 1 балл.

За частично правильный ответ на вопрос задания – 0,5 балла.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется – 0 баллов.

За правильно составленное уравнение в молекулярном и ионном виде выставляется – 1 балл.

За частичное выполнение – 0,5 балла (имеются ошибки в написании уравнений);

За отсутствие ответа или грубые ошибки, которые привели к неправильному ответу – 0 баллов.

За расчетную задачу максимально выставляется - 5 баллов.

Для 10 вопросов:

«5» - 9,5 - 10 баллов

«4» - 8,5 - 9 баллов

«3» - 7 - 8 баллов

«2» - 7 баллов.

Максимальное количество баллов: 25

### Критерии оценки практического задания (задачи):

<b>«отлично»</b>	Задание выполнено верно; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательное, правильное выполнение всех операций, действий; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы; правильно составлены все необходимые уравнения реакций.
<b>«хорошо»</b>	Задание выполнено верно или с небольшими ошибками; демонстрируются знания теоретического материала и умение их применять; последовательное, правильное выполнение всех операций, действий; возможны единичные ошибки; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.
<b>«удовлетворительно» (зачтено)</b>	Существенные затруднения с решением задания; неполное теоретическое обоснование, допущены существенные ошибки в решении задачи; ошибки в составлении уравнений реакций, расчетах; затруднения в формулировке выводов.
<b>«неудовлетворительно» (незачтено)</b>	Задание не решено или выполнено не до конца с грубыми ошибками; отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий.

### Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильно выполнено 96 – 100% от общего количества заданий;
- оценка «хорошо», если выполнено 80 – 89 % от общего количества заданий;
- оценка «удовлетворительно», если набрано 70 – 79 % от общего количества заданий;
- оценка «неудовлетворительно» менее 70 % от общего количества заданий.

### Максимальное количество баллов - **25 баллов**

Оценка за зачетную работу рассчитывается как сумма баллов набранных за выполнение тестов и решение задач в соответствии с критериями оценивания для тестов и задач.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильно выполнено 96 – 100% от общего количества заданий, содержащихся в работе (набрано **24 – 25 баллов**);
- оценка «хорошо», если выполнено 80 – 89 % от общего количества заданий работы (набрано **20 – 23,5 балла**);
- оценка «удовлетворительно», если набрано 70 – 79 % от общего количества заданий работы (набрано **17,5 – 19,5 баллов**);
- оценка «неудовлетворительно» менее 70 % от общего количества заданий работы (набрано **17,4 балла и ниже**).

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.С. Боровик  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
Колледж бизнеса и технологий

Образец  
**Экзаменационный билет № 1**  
по специальности: 19.02.03 Технология хлеба,  
кондитерских и макаронных изделий  
по дисциплине: ХИМИЯ  
2 курс: 4 семестр

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  
общепрофессиональных дисциплин

Председатель : \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**I. Теоретическая часть. Выполнить тесты:**

**11. Эмульсии классифицируют на:**

- а) разбавленные, концентрированные, желатинированные;  
б) твердые, жидкие, полутвердые;  
в) м / в, в / м; г) устойчивые, неустойчивые.

**2. Вариант титриметрического анализа, в котором конечную точку титрования определяют по резкому изменению потенциала индикаторного электрода вблизи точки эквивалентности. Для этого строят кривую титрования, потом проецируют точку перегиба кривой титрования на ось абсцисс.**

- а) кислотно-основное титрование; б) прямая потенциометрия;  
в) потенциометрическое титрование; г) кондуктометрическое титрование.

**3. Метод физико-химического анализа, который основан на измерении вращения плоскости поляризации света оптически активными веществами, называют:**

- а) рефрактометрический; б) нефелометрический;  
в) поляриметрический; г) фотоэлектроколориметрический.

**4. Физическая величина, характеризующая степень поглощения света при прохождении его через раствор, называется:**

- а) коэффициент преломления света; б) интенсивность рассеянного света;  
в) оптическая плотность; г) молярный коэффициент светопоглощения.

**5. Сложные эфиры глицерина и высших жирных карбоновых кислот, называются:**

- а) белки; б) мыла; в) жиры; г) полисахариды.

**6. Выбрать правильное утверждение. Выданы образцы веществ: сахарозы, крахмала, глюкозы и фруктозы. Крахмал можно определить с помощью:**

- а) реактива Фелинга; б) йода; в) серной кислоты при нагревании;  
г) резорцина в концентрированной серной кислоте.

**7. Какими реактивами, и при каких условиях можно различить растворы сахарозы и глюкозы:**

- а) реактивом Фелинга при нагревании;  
б) соляной кислотой и аммиачным раствором оксида серебра (I) при нагревании;  
в) растворами щёлочи и кислоты;  
г) растворами сульфата меди (II), щёлочи, йодной водой при нагревании.

**8. Качественной реакцией на фруктозу является действие:**

- а) гидроксида меди; б) резорцина в соляной кислоте при нагревании;  
в) аммиачного раствора оксида серебра; г) гидроксида меди при нагревании?

**9. Какие вещества образуются вследствие спиртового брожения глюкозы:**

- а) этанол и углекислый газ; б) этанол; в) молочная кислота; г) крахмал.

**10. Как зависит адсорбция от давления газа на границе твердое тело – газ:**

- а) зависимость выражается изотермой адсорбции Ленгмюра;  
б) адсорбция увеличивается и достигает максимального граничного значения, когда вся поверхность адсорбционных центров будет занята молекулами адсорбата;



- в) при повышении давления газа адсорбция возрастает;  
г) при повышении давления газа адсорбция уменьшается.

**11. Какой электрод чаще используют как индикаторный электрод при потенциометрическом определении pH растворов:**

- а) медный; б) ртутный; в) стеклянный; г) хингидронный.

**12. Какая из перечисленных кислот обладает большей поверхностной активностью:**

- а) этановая; б) метановая; в) пропановая; г) бутановая.

**13. Выбрать гидрофобные адсорбенты:**

- а) активированный уголь, графит, тальк; б) силикагель, глины, пористое стекло;  
в) активированный уголь, силикагель; г) силикагель, глины, пористое стекло.

**14. Процесс нагревания крахмала в воде, сопровождающийся разрушением нативной структуры крахмальных зерен, набуханием амилопектина и растворением части амилозы с образованием клейстера, называется:**

- а) клейстеризация; б) набухание; в) гидролиз; г) декстринизация.

**15. Способность молекул пептидов и аминокислот, находящихся в заряженной форме в виде катионов или анионов, двигаться в электрическом поле с определённой скоростью, называется:**

- а) электролиз; б) электродиализ; в) электроосмос; г) электрофорез.

**16. Выбрать эмульсии:**

- а) глина в воде, взвесь специй в воде, томатная паста;  
б) молоко, сливочное масло, майонез;  
в) уксус, крахмальный клейстер, взбитые белки;  
г) взбитые сливки, мороженое, карамель, кекс.

**17. С помощью, какого реактива можно отличить щавелевую кислоту от уксусной:**

- а)  $\text{KMnO}_4 + \text{H}_2\text{SO}_4$ ; б)  $\text{Br}_2$  (вода); в)  $[\text{Ag}(\text{NH}_3)_2]\text{OH}$ ; г)  $\text{Cu}(\text{OH})_2$ ?

*Составить уравнение реакции.*

**18. Основным продуктом взаимодействия бензойной кислоты  $\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}$  с хлором в присутствии катализатора  $\text{AlCl}_3$  является:**

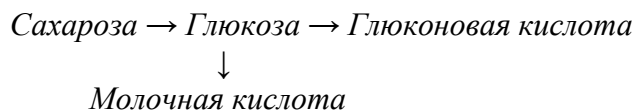
- а) 4-хлорбензойная кислота; б) 2,4,6-трихлорбензойная кислота;  
в) хлорбензол; г) 3-хлорбензойная кислота.

*Составить уравнение реакции.*

**II. Практическая часть. Решить задачу и ответить на вопрос:**

**4.** В первую колбу, содержащую 50 мл золя гидроксида железа (III), до начала явной коагуляции добавили 18,5 мл 1 Н раствора хлорида калия, в другую – 7,5 мл 0,01 Н раствора фосфата натрия. В какой колбе быстрее будет происходить коагуляция? Вычислите пороги коагуляции золь. Какой из электролитов проявляет большее коагулирующее действие? Какой заряд имеет гранула? Составьте формулу мицеллы золя гидроксида железа, полученного при гидролизе раствора хлорида железа (III).

**5.** Составить уравнения реакций, иллюстрирующих превращения, указать реактивы и условия протекания:



**Критерии оценки знаний и умений на экзамене по химии:**

За правильно выполненное тестовое задание выставляется – 1 балл. За частично правильный ответ на вопрос задания – 0,5 балла. За неправильно выполненное действие, задание выставляется оценка – 0 баллов.

За правильно составленное уравнение в тестовых заданиях №19, 20 выставляется – 1 балл. За частичное выполнение – 0,5 балла (имеются ошибки в

написании уравнений); За отсутствие ответа или грубые ошибки, которые привели к неправильному ответу – 0 баллов.

Для 20 вопросов: «5» - 19,2 - 20 баллов «4» - 17,8 – 16 баллов «3» - 15,8 - 14 баллов «2» - менее 13,5 баллов
---

За расчетную задачу максимально выставляется - 5 баллов. За практико-ориентированный вопрос максимально выставляется 3 балла.

Максимально за экзамен можно набрать **30 баллов**

Оценка за экзамен рассчитывается как сумма баллов набранных за выполнение тестов и решение задач в соответствии с критериями оценивания для тестов и задач.

- оценка «*отлично*» выставляется студенту, если правильно выполнено 96 – 100% от общего количества заданий, содержащихся в работе (набрано **28,8 – 30 баллов**);
- оценка «*хорошо*», если выполнено 80 – 89 % от общего количества заданий работы (набрано **24 – 28,5 баллов**);
- оценка «*удовлетворительно*», если набрано 70 – 79 % от общего количества заданий работы (набрано **21 – 23,5 балла**);
- оценка «*неудовлетворительно*» менее 70 % от общего количества заданий работы (набрано **20,5 баллов и ниже**).

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.С. Боровик  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций**

<b>№ п/п Код оценочного средства</b>	<b>Тип оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в фонде</b>
<b>1.</b>	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
<b>2.</b>	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
<b>3.</b>	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля
<b>4.</b>	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
<b>5.</b>	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
<b>6.</b>	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио

<b>№ п/п Код оценочного средства</b>	<b>Тип оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в фонде</b>
<b>7.</b>	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
<b>8.</b>	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
<b>9.</b>	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект разноуровневых задач и заданий
<b>10.</b>	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
<b>11.</b>	Реферат	Продукт сам. работы студента, представляет собой краткое изложение в письм. виде полученных результатов теорет. анализа определенной темы, где раскрывается суть исслед. проблемы, приводит разл. точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов

<b>№ п/п Код оценочного средства</b>	<b>Тип оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в фонде</b>
<b>12.</b>	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
<b>13.</b>	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
<b>14.</b>	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
<b>15.</b>	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
<b>16.</b>	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
<b>17.</b>	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
<b>18.</b>	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
<b>19.</b>	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажере

<b>№ п/п Код оценочного средства</b>	<b>Тип оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в фонде</b>
<b>20.</b>	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ОП СПО.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
<b>21.</b>	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
<b>22.</b>	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
<b>23.</b>	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО
<b>24.</b>	Дифференцированный зачёт	Средство проверки теоретических знаний по темам, разделам, всему курсу учебной дисциплины	Перечень вопросов
<b>25.</b>	Экзамен	Включает в себя перечень теоретических вопросов по дисциплине	Перечень вопросов, компоновка билетов, билеты