МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский торгово-экономический техникум»



### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ЕН.01 ХИМИЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ЕН.01 Химия разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565.

Организация – разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Фонд оценочных средств учебной дисциплины EH.01 Химия рассмотрен и одобрен на заседании ЦК общеобразовательных дисциплин

от «<u>Ø</u>» <u>06</u> 202<u>Д</u>г. Протокол № <u>6</u>

Председатель ЦК общеобразовательных дисциплин Р.Н.Мухаметчина

Фонд оценочных средств учебной дисциплины EH.01 Химия рассмотрен и одобрен на заседании Методического совета

от «<u>10</u>» <u>06</u> 20<u>11</u> г. Протокол № <u>6</u>

Председатель Методического совета \_\_\_\_\_\_\_Р. Х. Гаррапова

Фонд оценочных средств учебной дисциплины EH.01 Химия рассмотрен и принят Педагогическим советом

от «<u>ДД</u>» <u>ОВ</u> 20<u>Д</u>1г. Протокол № <u>Л</u>

### СОДЕРЖАНИЕ

1. (	БЕЩИЕ ПОЛОЖІ	ЕНИЯ				4
2.	ПОКАЗАТЕЛИ	ОЦЕНКИ	РЕЗУЛЬТАТОВ	ОСВОЕНИЯ	дисциплин	ΗЫ
ФС	РРМЫ И МЕТОДІ	Ы КОНТРОЈ	ІЯ И ОЦЕНКИ			5
3. 1	КОНТРОЛЬНО-О	ЦЕНОЧНЫІ	Е МАТЕРИАЛЫ			13
3.2	. КОНТРОЛЬНО-	ОЦЕНОЧНІ	ЫЕ МАТЕРИАЛЫ	ЭКЗАМЕНА Е	Н.01 ХИМИЯ	4

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Химия.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

Фонд оценочных средств (ФОС) учебной дисциплины Химия разработан в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины.

ФОС по учебной дисциплине является неотъемлемой частью нормативно – методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования и обеспечивает повышение качества образовательного процесса техникума.

ФОС по учебной дисциплине представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

### 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по учебной дисциплины осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблица 1,2), знаний и умений (Таблица 3), личностных результатов воспитания (Таблица 4).

Таблица 1			
Результаты (общие компетенции и	Основные показатели оценки	Формы и методы	
их показатели)	результата	контроля и оценки	
ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2. Осуществлять обработку,	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса - описывать уравнениями	- Оценка результатов практических занятий; - Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.	
подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,	химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	практических занятий;	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;		
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.	

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горятих соусов спожного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд и миниского анализа, подбирать практических осущений;  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из миниского анализа, подбирать практических занятий;  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из миниского анализа, подбирать практических занятий;  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из миниского анализа, подбирать нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из миниским формулам и продовольственных продуктов; пидов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из мина прадовольственных продуктов; пидов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из миса, продовольственных продуктов; продо		I	1
оборудование;  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, пепродолжиельное хранение горячих соусов сложного ассортимента.  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и полготовку к реализации горячих блюд и тарипров из овопей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента е учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из явид творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из зыбы, перьбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из зыбы, перьбного водного сырья сложного различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из мяса, домащией тицыя, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из мяса, домащией тицыя, дичи и кролика сторячиствей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из мяса, домащией тицыя, дичи и кролика сторячиственные в епоно производства проводить дечеты по тицыя практических вышина в проводить качественные реакции и в перама практических выжической занатиза, подбирать практических выжической занатиза, подбирать практических выжической занатиза, подбирать притотовление, температи в подкорать проводить качественные вещества и поны, отдельные комперати и камической занатиза, подбирать практических занатий.  — выбирать метод и ход ходом выполнения практических занатий.  — наблюдать практических осуднаемым и ходом выполнения практических занатий.  — наблюдать практическ			
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, порежение и подтотовку к реализации горячих блюд и тарпиров из овопісй, крул, бобовых, макаронных изгеторий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд и тарпиров из овопісй, крул, бобовых, макаронных изгеторий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, твороческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из яиц, твороческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из яиц, твороческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из яиц, твороческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из яиц, твороческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из ямед, домащией птицы, днчи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптащию рецентур горячих блюд из мяса, домащией птицы, днчи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптащию рецентур горячих блюд из мяса, домащией птицы, днчи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптащию рецентур горячих блюд кулинарных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  В замической заборатории.  В замической заборатории.  В замической заборатории.  В замической заворать метод и ход тывкических занятий;  В замической заборатории и потремения за ходом выполнения проходения по результатам посумения по результатам практических занятий;  В заборать метод и нонь, отдельные колических занятий;  В заборать метод и колич			
минческого анализа, подбирать практических занятий;  ТК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое формление и подтотовку к реализации горячих блюд и тарличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое формление и подтотовку к реализации горячих блюд из явид, твороское формление и подтотовку к реализации горячих блюд из явид, твороское формление и подтотовку к реализации горячих блюд из явид, твороское формление и подтотовку к реализации горячих блюд из явид, твороское формление и подтотовку к реализации горячих блюд из рабы к реализации горячих блюд из рабы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое формление и подтотовку к реализации горячих блюд из рабы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из мяса, доманной гитины, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из имедализации горячих блюд из мяса, доманной гитины, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из мяса, доманной гитины, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.7. Осуществлять разработку, дааптацию решентур горячих блюд и форм обслуживания.  ТК 2.8. Осуществлять разработку, дааптацию решентур горячих блюд и форм обслуживания.  ТК 2.9. Осуществлять разработку, дааптацию решентур горячих блюд кулинарных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.8. Осуществлять разработку, дааптацию решентур горячих блюд кулинарных категорый потребителей, ваменей категоры потребителей, видов и форм обслуживания.		оборудование;	
реактивы и аппаратуру; - проводить качественные коласы органические вещества и ионы, отдельные класы органические вещества и ионы, отдельные класы органические вещества по результатам и тарииров из овописй, крул, бобовых, макароппых и изселий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществяять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из янд, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществяять приготовление, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществяять приготовление, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществяять приготовление, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществяять приготовление, к реализации горячих блюд из рибы, перыбного водного сырых сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществяять приготовление, к реализации горячих блюд из миса, домащией птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществяять приготовление, к реализации горячих блюд из миса, домащией птицы, дичи и кролика категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществяять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд из миса, домащией птицы, дичи и кролика кулинарных изделяй, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществяять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд из минческой лаборатории.  различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  региональных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  региональных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  региональных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  регисный и инфарматеры потребителей, видов и форм обслуживания.  регисный и потребителей потребителей, видов и форм обслуживания.  регисный и потребителей потребителей, видов и форм обслуживания.  регисный и потражение потребителей и потребителей, видов и форм	ПК 2.3. Осуществлять приготовление,	- выбирать метод и ход	- Оценка результатов
реактивы и аппаратуру;	непродолжительное хранение горячих	химического анализа, подбирать	
- проводить качественные реажции на неорганические вещества и иоин, отдельные классы соединений:  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку выдов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку в реализащии горячих блюд и зыки техники безопасности при работе различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку в реализащии горячих блюд из эмы, техники безопасности при работе различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из эмы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рабы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рабы потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, доманней гипцы, длуги и кролика сосущений;  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, доманней гипцы, длуги и кролика сосущений;  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из меса, доманней гипцы, длуги и кролика сосущений;  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из меса, а продовльственных продуктов;  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, трорческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из меса, а продовльственных продуктов;  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, трорческое оформление и подготовку к реализации порячих блед и подготовку к реализации порячих блед и подготовку к реализации порячих блед	1 1	_	<u> </u>
реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  ПК 2.4. Осуществлять приготовдение, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовдение, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовдение, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовдение, выдов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовдение, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сыръя сложного различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовдение, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сыръя сложного различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из мяса, доманней птицы, дачи и кролика сложного ассортимента с учетом потребнетелей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из мяса, доманней птицы, дачи и кролика сложного вотребнетей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из мяса, доманней птицы, дачи и кролика сложного в кимический дорамные расчеты состава обрудование;  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, брендовых, брендовых, брендовых, брендовых дорамные и по потребителей, различных категорий потребителей, в имической лаборатории.  Ваборат фактических занятий:   - попользать учетом потребнение по потребнение по потребнение по потре			,
ПК 2.4. Осуществлять приготовдение, творческое оформление и подготовку в реализации горячих блюд и гаринров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сыръя сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, пабораторную посуду и оборулование;  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию речентур горячих блюд, из жимической лаборатории.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию речентур горячих блюд, из жимической лаборатории.  Вепісства по результатам рактий.  — описывать уравнениям занятий.  — описывать уравнениям стидный и ппаратору и оборудование;  — непользовать правила стоям потребителей, вимических реакций;  — описывать уравнениям и уравнениям отдельные выпольтенных продуктов;  порожнений;  — непользовать правила стидноства по результатам на измерений;  — описывать уравнениям и уравнениям и уравнениям отдельные выпольтенных продуктов;  порожнений;  — описывать уравнениям и умических реакций процессы, класивы и ппаратуру и посуду и оборулование;  порожнений;  — описывать нетод и ход имических занятий.  — Наблюдение за ходом выполнения практическ		-	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и замерений; паринотов и оборуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мин, твороте, сърда, муки сложного ассортимента с учстом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творота, сърда, муки сложного ассортимента с учстом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водпого сыдья сложного ассортимента с учстом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из междений процесств и подготовку к реализации горячих блюд из междений процеств по торовольственные расчеты по торожного в продовольственных продоклать и подготовку к реализации горячих блюд из междений;  — проводить расчеты по торожного в продовольственных прасительные расчеты состава выполнять практических развитий;  — проводить расчеты по торожного практических занятий;  — проводить расчеты подельные расчеты состава выполнять получественных продуктов;  — проводить расчеты состава выполнять практических занятий;  — инпользовать дваготы практических занятий;  — непользовать практических занятий;  — облюдать практических занятий;  — облюдать практических занятий.  — облюдать практических занятий.  — облюдать практических занятий.  — облюдать практических занятий;  — облюдать практических занятий.  — облюдать практических занятий.  — облюдать практических занятий.  — непользовать практических занятий.  — облюдать практических занятий.  — неполь		1 -	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребногей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водного сырыя сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из рыбы, классы морядовльственных продковъственных продовольственных продовольственных продовольственных продовольственных продуктов, и правита и мона и муравнениям реакций;  — проводить качественные веписства и ионы, отдельные классы органических соединений;  — описывать уравнениями и ходом выполнения практических соединений;  — описывать уравнениями и ходом выполнения практических соединений;  — описывать уравнениями и ходом выполнения практических занятий.  — использовать практических занятий.  — выбирать метод и ход ходом выполнения практических занятий.  — оборудование;  — выполнять практических соединений;  — использовать практических занятий.  — выбирать метод и ход ходом выполнения практических занятий.  — оборудование;  — описывать уравнениями и практических занятий.  — оборудование;  — обоподать правила подберать практических занятий.  — оборудование;  — обоподать правила подберать практических занятий.  — оборудование;  — обоподать правила подберать практических занятий.  — обоподать правила подберать практических занятий.  — обоподать практических занятий;  — обоподать правила подберать практических занятий.  — наблюдение за ходом выполнения практических занятий;  — обоподать практических занятий.  — наблюдение за ходом выпо		·	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мищеской даборатории.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мищеского анализа, подбирать реакции на неорганических обранных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из миц. творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водного сыры еложного ассортимента с учетом потребностей видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мкса, домашней птицых категорий потребностей видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецентур горячих блюд, куупинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных к		_	
к реализации горячих блюд и дангий горячих блюд и дангий горячих блюд и детринов из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  — выбирать метод и ход трактических занятий.  — выбирать метод и ход трактических занятий.  — выбирать метод и ход трактических занятий;  — проводить качественные реасчетвенные реасчетвенные реасительные классы органические реакции на неорганические рещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  — описывать уравнешия прачих блюд и зрыды, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  — описывать уравнешия прачих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей потребностей различных категорий потребностей потребностей различных категорий потребностей разли	TIL 2.4 Commontage Page Page Page		Hegaverane
к реализации горячих блюд и димерений; правила сосортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кроима соложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулипарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд диз мяса, домашней птицы, дичи и кроима сосутимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных катег			
гарпиров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водного сырыя сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водного сырыя сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водного сырыя сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд удаптацию рецептур горячих блюд реактивы и аппаратуру;   - проводить качественные вимический процессы, лежащие в основе производства по результатом практических занятий.  - проводить расчеты по уматических формулам и уравнениям реакций;  - проводить расчеты по усмучений;  - выбирать метод и ход транических занятий.  - Оценка результатом правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  - Оценка результатом правила техники безопасности при работе в химической заборатории.  - Оценка результатом правила техники безопасности при работе в химический занятий.  - Наблюдение за ходом выполнения правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  - Наблюдение за ходом выполнения правила техники безопасности при работе в химический расчеты по реактивы и аппаратуру;  - проводить качественные правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  - Наблюдение за ходом на техниции правита доступать на правила техни		_	
макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных ображающьей потременами потременами потремена		<u> </u>	
техники безопасности при работе в химической лаборатории.  ТК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рабы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рабы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мисских реакций потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и к кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.8. Осуществлять разработку, кадаптацию рецентур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребистей, видов и форм обслуживания.  ТК 2.8. Осуществлять разработку, кадаптацию рецентур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребистей, видов и форм обслуживания.  Тк 2.8. Осуществлять разработку, кадаптацию рецентур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.		=	занятий.
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водрять сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации горячих блюд из мка, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, кулинарных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  В химической лаборатории.  В химической паборатории.  - выборать расчеты подактических занятий.  - Оценка результатов практических сосдинений процессы, лежащие в основе производства практических занятий.  - проводить качественные продуктора и уравнениям реакций;  - проводить качественные продуктора и уравнениям реакций;  - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатов практических занятий;  - Оценка результатов практических сосдинений;  - Наблюдение за ходом выполнения техники безопасности при работе в химической лаборатории.  - выбирать метод и ход чимической занятий.  - Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.  - ПК 2.8. Осуществлять разработку, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребнетелей, виденения практических занятий.  - проводить качественные расчеты состава вещества и ионы, отдельные кассы прокодение за ходом выполнения практических занятий.  - ПК 2.8. Осуществлять разработку, кулинарных изделий, закусок, в том числе наблежение за ходом выпол	макаронных изделий сложного	<u> </u>	
Видов и форм обслуживания.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сыръя сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сыръя сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребистей различных категорий потребителей, в видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулипарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, гараптацию рецептур горячих блюд из мимческой лаборатории.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, гараптацию рецептур горячих блюд, кулипарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, гараптацию рецептур горячих блюд, кулипарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, вещества и ионы, отдельные реакции на неорганических занятий.	ассортимента с учетом потребностей	техники безопасности при работе	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, купинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребиотетей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, купинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребиотетей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, купинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, купинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецентур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребностей реакции на неорганических занятий;  — описывать уравнениям продуктов; описывать уравнениям продуктов; описывать уравнениям инмических реакций продуктов; описывать уравнениям продовльных продовльственных продуктов; описывать уравнениям практических занятий;  — набпрать метод и ионы, отдельных вачественные продовлька в продовлька продовлька в практических занятий;  — набпрать уравнениям продовлькачеств практических занятий;  — описывать уравнениям продовлькачеств практических занятий;  — набп	различных категорий потребителей,	в химической лаборатории.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, купинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребиотетей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, купинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребиотетей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, купинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, купинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецентур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брепдовых, региональных с учетом потребностей реакции на неорганических занятий;  — описывать уравнениям продуктов; описывать уравнениям продуктов; описывать уравнениям инмических реакций продуктов; описывать уравнениям продовльных продовльственных продуктов; описывать уравнениям практических занятий;  — набпрать метод и ионы, отдельных вачественные продовлька в продовлька продовлька в практических занятий;  — набпрать уравнениям продовлькачеств практических занятий;  — описывать уравнениям продовлькачеств практических занятий;  — набп	видов и форм обслуживания.		
творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водного сыръя сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водного сыръя сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, в идов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, в идов и форм обслуживания.  Торя практических разнических соединений;  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные вещества и понь, отдельные занятий;  - Наблюдение за ходом выполнения техники безопасности при работе в химического анализа, подбирать реакции на неорганических занятий;  - Наблюдение за химического анализа, подбирать реакции на неорганических занятий.		- выбирать метод и ход	- Оценка результатов
к реализации горячих блюд из яип, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд из маса, домащней птицы, дичи и кролика домащней птицы, дичи и кролика потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.	· ·	_	
творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домащней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.		-	
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырък сложного различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, пежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;  — проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;  — использовать лабораториую посуду и оборудование;  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей вазличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  — выбирать метод и ход наблюдение за ходом выполнения практических занятий;  — наблюдение за ходом выполнения практических занятий.  — Оценка результатов практических занятий;  — облюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  — выбирать метод и ход наблюдение за ходом выполнения практических занятий.  — наблюдение ских занятий;  — Наблюдение за ходом выполнения практических занятий;  — проводить качественные расчеты по устанических занятий.	-	1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	93333333
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных стаба пред	1 1	-	
Видов и форм обслуживания.  Классы органических соединений;  - описывать уравнениями химических реакций процессы, практических размичных категорий потребностей различных категорий потребностей различных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей разл	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1 -	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребиестей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных различных различных различных различных различных различных различных ра		-	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных представаться продожаться продожаться продожаться продожатьс	видов и форм оослуживания.	1	
творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	HIC 2 C CONTRACTOR TO THE PROPERTY OF THE PROP	-	11-5
к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· ·
нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  практическим формулам и уравнениям реакций;  — использовать посуду и оборудование;  — выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  — соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  — выбирать метод и ход числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  — наблюдение за ходом выполнения практических занятий.  — наблюдение за ходом выполнения практических занятий.  — оборудование;  — выбирать метод и ход - Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.  — наблюдение за ходом выполнения практических занятий.			
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<u> </u>	<u> </u>	_ =
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-		занятий.
видов и форм обслуживания.  ———————————————————————————————————	1 1		
- использовать лабораторную посуду и оборудование;  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; практических занятий:  - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; практических занятий.  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических		1 1 1	
лабораторную посуду и оборудование;  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.	видов и форм обслуживания.	уравнениям реакций;	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей вещества и ионы, отдельные классы органических		- использовать	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  — выполнять количественные расчеты состава практических занятий;  — соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  — выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  — проводить качественные реачических занятий.  — наблюдение за ходом выполнения практических занятий.  — проводить качественные реачические вещества и ионы, отдельные вещества и ионы, отдельные вещества и органических		лабораторную посуду и	
творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные видов и форм обслуживания.		оборудование;	
творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  Количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные видов и форм обслуживания.	ПК 2.7. Осуществлять приготовление,	- выполнять	- Оценка результатов
к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания.  вещества по результатам измерений;  - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные видов и форм обслуживания.	творческое оформление и подготовку	количественные расчеты состава	- •
домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  измерений;  - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные видов и форм обслуживания.		<u> </u>	-
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.  - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических		<u> </u>	
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Техники безопасности при работе в химической лаборатории.  - выбирать метод и ход - Наблюдение за химического анализа, подбирать практических практических занятий.  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических	_	=	
потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  В химической лаборатории.  - выбирать метод и ход - Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических	-	1	
обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  — выбирать метод и ход - Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.  — проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических	<u> </u>	1	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кимического анализа, подбирать ходом выполнения практических числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, вещества и ионы, отдельные видов и форм обслуживания.  - выбирать метод и ход - Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.  - проводить качественные за ходом выполнения практических занятий.	1 1	в лими-теской ласоратории.	
адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  химического анализа, подбирать кодом выполнения практических занятий.  практических занятий.		DIJOURGE MOTOR WAST	Наблюдание се
кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  реактивы и аппаратуру; практических занятий.  реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических		_	
числе авторских, брендовых, - проводить качественные занятий. региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, вещества и ионы, отдельные видов и форм обслуживания. классы органических		_	
региональных с учетом потребностей реакции на неорганические различных категорий потребителей, вещества и ионы, отдельные видов и форм обслуживания. классы органических	_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		_ =
различных категорий потребителей, вещества и ионы, отдельные видов и форм обслуживания. классы органических	1	_	занятии.
видов и форм обслуживания. классы органических		1	
		вещества и ионы, отдельные	
соединений;	видов и форм обслуживания.	классы органических	
		соединений;	

ПУ 2.2. Осумусствиять принодовичес	THIN COURTY CONCEDING	Overview many in reason
ПК 3.2. Осуществлять приготовление,	- применять основные	- Оценка результатов
непродолжительное хранение	законы химии для решения задач в области профессиональной	практических занятий;
холодных соусов, заправок с учетом	1	занятии,
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	деятельности;	
1 1	- использовать свойства	
обслуживания.	органических веществ,	
	дисперсных и коллоидных	
	систем для оптимизации	
III/ 2.2 Ogymyggmyggy ygyrgggyygg	технологического процесса;	Hegave weeken
ПК 3.3. Осуществлять приготовление,	- выбирать метод и ход	- Наблюдение за
творческое оформление и подготовку	химического анализа, подбирать	ходом выполнения
к реализации салатов сложного	реактивы и аппаратуру;	практических
ассортимента с учетом потребностей	- проводить качественные	занятий.
различных категорий потребителей,	реакции на неорганические	
видов и форм обслуживания.	вещества и ионы, отдельные	
	классы органических	
TIV 2.4 Common remarks	соединений;	Overvie denvier eens
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	- ВЫПОЛНЯТЬ	- Оценка результатов
	количественные расчеты состава	практических занятий;
к реализации канапе, холодных	вещества по результатам	занятии,
закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	измерений;	
категорий потребителей, видов и форм	<ul> <li>соблюдать правила техники безопасности при работе</li> </ul>	
обслуживания	в химической лаборатории.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление,	- описывать уравнениями	- Наблюдение за
творческое оформление и подготовку	химических реакций процессы,	ходом выполнения
к реализации холодных блюд из рыбы,	лежащие в основе производства	практических
нерыбного водного сырья сложного	продовольственных продуктов;	занятий.
ассортимента с учетом потребностей	- проводить расчеты по	запитии.
различных категорий потребителей,	химическим формулам и	
видов и форм обслуживания.	уравнениям реакций;	
видов и форм сослуживания.	- использовать	
	лабораторную посуду и	
	оборудование;	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление,	- выбирать метод и ход	- Оценка результатов
творческое оформление и подготовку	химического анализа, подбирать	практических
к реализации холодных блюд из мяса,	реактивы и аппаратуру;	занятий;
домашней птицы, дичи сложного	- проводить качественные	
ассортимента с учетом потребностей	реакции на неорганические	
различных категорий потребителей,	вещества и ионы, отдельные	
видов и форм обслуживания.	классы органических	
	соединений;	
ПК 3.7. Осуществлять разработку,	- выполнять	- Наблюдение за
адаптацию рецептур холодных блюд,	количественные расчеты состава	ходом выполнения
кулинарных изделий, закусок, в том	вещества по результатам	практических
числе авторских, брендовых,	измерений;	занятий.
региональных с учетом потребностей	- соблюдать правила	
различных категорий потребителей,	техники безопасности при работе	
видов и форм обслуживания.	в химической лаборатории.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление,	- выбирать метод и ход	- Оценка результатов
творческое оформление и подготовку	химического анализа, подбирать	практических
к реализации холодных десертов	реактивы и аппаратуру;	занятий;
сложного ассортимента с учетом	- проводить качественные	

		1
1 1	реакции на неорганические	
	вещества и ионы, отдельные	
обслуживания.	классы органических	
	соединений;	11.6
ПК 4.3. Осуществлять приготовление,	- описывать уравнениями	- Наблюдение за
	химических реакций процессы,	ходом выполнения
	лежащие в основе производства	практических
-	продовольственных продуктов;	занятий.
потребностей различных категорий	- проводить расчеты по	
потребителей, видов и форм обслуживания.	химическим формулам и	
оослуживания.	уравнениям реакций;	
	- использовать лабораторную посуду и	
	лаоораторную посуду и оборудование;	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление,	- применять основные	- Оценка результатов
творческое оформление и подготовку	законы химии для решения задач	практических
к реализации холодных напитков	в области профессиональной	занятий;
сложного ассортимента с учетом	деятельности;	Summin,
потребностей различных категорий	- использовать свойства	
	органических веществ,	
обслуживания.	дисперсных и коллоидных	
	систем для оптимизации	
	технологического процесса;	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление,	- выбирать метод и ход	- Наблюдение за
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	химического анализа, подбирать	ходом выполнения
к реализации горячих напитков	реактивы и аппаратуру;	практических
сложного ассортимента с учетом	- проводить качественные	занятий.
потребностей различных категорий	реакции на неорганические	
потребителей, видов и форм	вещества и ионы, отдельные	
обслуживания.	классы органических	
	соединений;	
ПК 4.6. Осуществлять разработку,	- выполнять	± •
ž 7 ž	количественные расчеты состава	практических
-	вещества по результатам	занятий;
1 1	измерений;	
региональных с учетом потребностей	- соблюдать правила	
	техники безопасности при работе	
видов и форм обслуживания.	в химической лаборатории.	<b>Побитолича за</b>
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов	- описывать уравнениями химических реакций процессы,	- Наблюдение за ходом выполнения
для хлебобулочных, мучных	лежащие в основе производства	практических
	продовольственных продуктов;	занятий.
кондитерских поделии.	- проводить расчеты по	Sail Film.
	химическим формулам и	
	уравнениям реакций;	
	- использовать	
	лабораторную посуду и	
	оборудование;	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление,	- выбирать метод и ход	- Оценка результатов
	химического анализа, подбирать	практических
реализации хлебобулочных изделий и	реактивы и аппаратуру;	занятий;
праздничного хлеба сложного	- проводить качественные	
ассортимента с учетом потребностей	mposoding immediation	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование;	- Оценка результатов практических занятий;
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	- Наблюдение за ходом выполнения практических занятий.

Результаты (общие	Результаты воспитания	Формы и методы контроля
компетенции и показатели	1 csystation boetimitation	и оценки
оценки)		и оценки
	Пр 5 П	Т
ОК 1. Выбирать способы	ЛР 5 – Демонстрирует	Текущий контроль в форме
решения задач	приверженность к родной	практических работ,
профессиональной	культуре, исторической памяти	контрольных, лабораторных,
деятельности, применительно к	на основе любви к Родине,	проверочных работ по темам
различным контекстам.	родному народу, малой родине,	соответствующей
	принятию традиционных	дисциплины
	ценностей многонационального	
	народа России.	
ОК 2. Осуществлять поиск,	ЛР 7 – Осознающий	Текущий контроль в форме
анализ и интерпретацию	приоритетную ценность	практических работ,
информации, необходимой для	личности человека; уважающий	контрольных, лабораторных,
выполнения задач	собственную и чужую	проверочных работ по темам
профессиональной	уникальность в различных	соответствующей
деятельности.	ситуациях, во всех формах и	дисциплины
	видах деятельности.	
	Bildur Henrichen	
ОК 3. Планировать и	ЛР 10 – Заботится о защите	Текущий контроль в форме

реализовывать собственное профессиональное и личностное саморазвитие.	окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 2 — Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвует в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействует и участвует в деятельности общественных организаций.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 6. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных человеческих ценностей	ЛР 5 — Демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 5 — Демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 2 — Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвует в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействует и участвует в деятельности общественных организаций.	Текущий контроль в форме практических работ, контрольных, лабораторных, проверочных работ по темам соответствующей дисциплины

ОК 10. Пользоваться	ЛР 2 – Проявляет активную	Текущий контроль в форме
профессиональной	гражданскую позицию,	практических работ,
документацией на	демонстрирует приверженность	контрольных, лабораторных,
государственном и	принципам честности,	проверочных работ по темам
иностранном языке.	порядочности, открытости,	соответствующей
	экономически активный и	дисциплины
	участвует в студенческом и	
	территориальном	
	самоуправлении, в том числе на	
	условиях добровольчества,	
	продуктивно взаимодействует и	
	участвует в деятельности	
	общественных организаций.	

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знать: основные понятия и законы химии,	
понятие химической кинетики и катализа, свойства	-устный индивидуальный и
растворов	фронтальный контроль
теоретические основы органической, физической,	-устный индивидуальный и
коллоидной химии	фронтальный контроль
классификацию химических реакций и закономерности	-устный индивидуальный и
их протекания; обратимые и необратимые химические	фронтальный контроль, работа в
реакции, химическое равновесие, смещение	малых группах
химического равновесия под действием различных	
факторов	
окислительно-восстановительные реакции, реакции	-устный индивидуальный и
ионного обмена;	фронтальный контроль
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных	
растворах, понятие о сильных и слабых электролитах	
тепловой эффект химической реакции,	-устный фронтальный контроль
термохимические уравнения;	
характеристики различных классов органических	
веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой	
продукции	
свойства растворов и коллоидных систем	-устный индивидуальный и
высокомолекулярных соединений	фронтальный контроль
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;	- письменный индивидуальный
роль и характеристики поверхностных явлений в	контроль
природных и технологических процессах	
основы аналитической химии; основные методы	-устный фронтальный контроль,
классического количественного и физико-химического	
анализа	
Уметь: применять основные законы химии для решения	
задач в области профессиональной деятельности;	-фронтальный контроль при решении
использовать свойства органических веществ,	экологических задач
дисперсных и коллоидных систем для оптимизации	
технологического процесса	1 0
описывать уравнениями химических реакций процессы,	-фронтальный контроль при решении
лежащие в основе производства продовольственных	проблемных ситуаций
продуктов;	
проводить расчеты по химическим формулам и	

уравнениям реакций	
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать	-фронтальный контроль при решении
реактивы и аппаратуру;	проблемных ситуаций
проводить качественные реакции на неорганические	•
вещества и ионы, отдельные классы органических	
соединений	

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания		
личностных			
результатов			
реализации			
программы			
воспитания			
ЛР 2	Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрирует приверженность		
	принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и		
	участвует в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на		
	условиях добровольчества, продуктивно взаимодействует и участвует в		
	деятельности общественных организаций.		
ЛР 5	Демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на		
	основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию		
	традиционных ценностей многонационального народа России.		
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий		
	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и		
	видах деятельности.		
ЛР 10	Проявляет уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в		
	социальной поддержке и волонтерских движениях.		

### 3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 3.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО контроля

### 3.1.1. Банк тестовых заданий по темам дисциплины

### Тест по теме «Основные понятия термодинамики»

#### Вариант №1

- 1. Дайте определение понятий: изолированная система, фаза, однородная система.
- 2. Экзотермическая реакция протекает:
- А. без обмена теплотой с окружающей средой;
- Б. с выделением теплоты:
- В. с поглощением теплоты.
- 3. математическое выражение первого закона термодинамики в наиболее общем виде:

 $A.\Delta S = \Delta H/T$ 

S = Q/T B. ΔH = ΔU + PΔV

 $\Gamma$ .  $T\Delta S = \Delta H$ -

 $V\Lambda P$ 

**4.**В термохимическом уравнении реакции  $Zn(\kappa p)+1/2O_2 = ZnO(\kappa p)$ ,

 $\Delta H = -349.0 \ кДж$ 

### А. теплота выделяется в окружающую среду;

- Б. теплота поглощается из окружающей среды;
- В. Обмена теплотой с окружающей средой не происходит.
- 5. Теплотой образования называют:
- А. теплоту, которая поглощается при образовании химического соединения количеством вещества 1 моль из простых веществ при заданных условиях;
- Б. теплоту, которая выделяется при образовании химического соединения количеством вещества 1 моль из простых веществ при заданных условиях;
- В. теплоту, которая поглощается или выделяется при образовании химического соединения количеством вещества 1 моль вещества из простых веществ при заданных условиях.
- **6.** Исходя из следствия закона Гесса тепловой эффект реакции  $C_3H_7OH + 5O_2 =$  $3CO_2 + 4H_2O$  может быть рассчитан как:
- A.  $\Delta H_{p-1,UM}$  = ( $\Delta H^{o}(CO_{2}) + \Delta H^{o}(H_{2}O)$ ) ( $\Delta H^{o}(C_{3}H_{7}OH) + \Delta H^{o}(O_{2})$ )

Б.
$$\Delta H_{p-цин}$$
=(  $3\Delta H^{o}$  (CO<sub>2</sub>)+  $4\Delta H^{o}$  (H<sub>2</sub>O)) – ( $\Delta H^{o}$  (C<sub>3</sub>H<sub>7</sub>OH) +  $5\Delta H^{o}$  (O<sub>2</sub>))

B. 
$$\Delta H_{p-1\mu\mu} = (3\Delta H^{o}(CO_{2}) + 4\Delta H^{o}(H_{2}O)) + (\Delta H^{o}(C_{3}H_{7}OH) + 5\Delta H^{o}(O_{2}))$$

7. условия самопроизвольного протекания реакции в прямом направлении:

A.  $\Delta G > O$ ,  $\Delta H > O$ ,  $\Delta S > O$ 

 $B. \Delta G>O, \Delta H>O, \Delta S<O$ 

 $B.\Delta G < O, \Delta H < O, \Delta S > O$ 

 $\Gamma$ .  $\Delta G = O$ ,  $\Delta H = O$ ,  $\Delta S = O$ 

- **8.** Вычислите теплоту, которую необходимо затратить для того, чтобы сплавить с негашеной известью 1 кг угля. Уравнение реакции имеет вид CaO+3C=CaC $_2$ +CO 460кДж
- **9.** Определите тепловой эффект реакции горения этилового спирта  $C_2H_5OH$ , по следующим табличным данным:  $\Delta H^o$  ( $CO_2$ )= 393,6 кДж,  $\Delta H^o$  ( $H_2O$ )= 241,8 кДж,  $\Delta H^o$  ( $C_2H_5OH$ )= -277,7 кДж.
- 10. Определите количество водорода, выделившегося при взаимодействии 3г цинка с соляной кислотой.

### Тест по теме «Основные понятия термодинамики»

### Вариант №2

- 1. Дайте определение понятий: открытая система, равновесная система, изохорный процесс.
- **2.** Для оценки степени беспорядка системы вводится функция состояния системы, называемая:
- А. энтропия;

- Б. энтальпия;
- В. Свободная энергия Гиббса.
- **3.**В термохимическом уравнении реакции  $CaCO_3(\kappa p) = CaO(\kappa p) + CO_2(\Gamma) \Delta H = 179,3$  кДж
- А. теплота выделяется в окружающую среду;
- Б. теплота поглощается из окружающей среды;
- В. Обмена теплотой с окружающей средой не происходит.
- **4.** математическое выражение второго закона термодинамики в наиболее общем виде:

 $A.\Delta S = \Delta H/T$ VAP Б.  $\Delta S = Q/T$ 

B.  $\Delta H = \Delta U + P\Delta V$ 

 $\Gamma$ .  $T\Delta S = \Delta H$ -

5. Условия самопроизвольного протекания реакции в обратном направлении:

A.  $\Delta G > O$ ,  $\Delta H > O$ ,  $\Delta S > O$ 

 $6.\Delta G>0$ ,  $\Delta H>0$ ,  $\Delta S<0$ 

B.  $\Delta G < O$ ,  $\Delta H < O$ ,  $\Delta S > O$ 

 $\Gamma$ .  $\Delta G = O$ ,  $\Delta H = O$ ,  $\Delta S = O$ 

- 6. Исходя из следствия закона Гесса тепловой эффект реакции
- $2 \text{ CH}_3\text{OH} + 3\text{O}_2 = 2\text{CO}_2 + 4\text{H}_2\text{O}$  может быть рассчитан как:
- A.  $\Delta H_{p-1,HM}$  = ( $\Delta H^{o}(CO_{2}) + \Delta H^{o}(H_{2}O)$ ) ( $\Delta H^{o}(CH_{3}OH) + \Delta H^{o}(O_{2})$ )
- Б. $\Delta H_{\text{р-цин}} = (2\Delta H^{0} (CO_{2}) + 4\Delta H^{0} (H_{2}O)) (\Delta H^{0} (2CH_{3}OH) + 3\Delta H^{0} (O_{2}))$
- B.  $\Delta H_{p-1,UU} = (2\Delta H^{o}(CO_{2}) + 4\Delta H^{o}(H_{2}O)) + (\Delta H^{o}(2CH_{3}OH) + 3\Delta H^{o}(O_{2}))$
- 7. Эндотермическая реакция протекает:
- А. без обмена теплотой с окружающей средой;
- Б. с выделением теплоты:
- В. с поглощением теплоты.
- **8.** При спиртовом брожении 0,5 моля глюкозы ( $C_6H_{12}O_6$ ) происходящем при изготовлении теста, выделяется 35,1 кДж теплоты. Вычислите теплоту образования глюкозы, если  $\Delta H^o$  ( $CO_2$ )=- 383,6 кДж/моль,  $\Delta H^o$  ( $C_2H_5OH$ )=- 277,9 кДж/моль.
- **9.** Вычислите теплоту, которую необходимо затратить для того, чтобы получить 5 моль углекислого газа. Уравнение реакции имеет вид  $CaCO_3 = CaO + CO_2 740 \kappa Дж$
- **10.** Определите количество водорода, выделившегося при взаимодействии цинка с 20г соляной кислотой.

### Тест по теме «Основные понятия термодинамики»

### Вариант №3

- 1. Дайте определение понятий: закрытая система, неравновесная, изобарный процесс.
- 2. Эндотермическая реакция протекает:
- А. без обмена теплотой с окружающей средой;
- Б. с выделением теплоты:
- В. с поглощением теплоты.
- **3.** математическое выражение первого закона термодинамики в наиболее общем виде:

Б.  $\Delta S = Q/T$  В. $\Delta H = \Delta U + P\Delta V$ 

 $\Gamma$ .  $T\Lambda S = \Lambda H$ -

 $V\Delta P$ 

- **4.**В термохимическом уравнении реакции  $CaCO_3 = CaO + CO_2$ ,  $\Delta H = 740 \kappa Дж$
- А. теплота выделяется в окружающую среду;
- Б. теплота поглощается из окружающей среды;

- В. Обмена теплотой с окружающей средой не происходит.
- **5.**При переходе из газообразного агрегатного состояния в жидкое, энтропия изолированной системы:
- А. достигает минимума; Б. равна нулю; В. достигает максимума.
- **6.** Исходя из следствия закона Гесса тепловой эффект реакции  $C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2$  может быть рассчитан как:

A. 
$$\Delta H_{p-ции}$$
=(  $\Delta H^{o}$  (CO<sub>2</sub>)+  $\Delta H^{o}$  (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH )) – ( $\Delta H^{o}$  (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub> ))

Б. 
$$\Delta H_{p-ции}$$
=(  $2\Delta H^{o}$  ( $CO_{2}$ )+  $2\Delta H^{o}$  ( $C_{2}H_{5}OH$  )) +( $\Delta H^{o}$  ( $C_{6}H_{12}O$ ))

B. 
$$\Delta H_{p-\text{цин}} = (2\Delta H^{0} (CO_{2}) + 2\Delta H^{0} (C_{2}H_{5}OH)) - (\Delta H^{0} (C_{6}H_{12}O))$$

7. условия химического равновесия реакции достигается при условии:

A. 
$$\Delta G > O$$
,  $\Delta H > O$ ,  $\Delta S > O$ 

Б. 
$$\Delta G > O$$
,  $\Delta H > O$ ,  $\Delta S < O$ 

B. 
$$\Delta G < O$$
,  $\Delta H < O$ ,  $\Delta S > O$ 

$$\Gamma.\Delta G = O, \Delta H = O, \Delta S = O$$

- **8.** Вычислите теплоту, которую необходимо затратить для того, чтобы сплавить с негашеной известью 300г угля. Уравнение реакции имеет вид CaO+3C=CaC<sub>2</sub> +CO 460кДж
- **9.** Определите тепловой эффект реакции горения пропилового спирта  $C_3H_7OH$  по следующим табличным данным:  $\Delta H^o$  ( $CO_2$ )= 393,6 кДж,

$$\Delta H^{o}(H_{2}O) = -241,8 \text{ кДж}, \quad \Delta H^{o}(C_{3}H_{7}OH) = -357,7 \text{ кДж}.$$

**10.** Определите количество углекислого газа, выделившегося при взаимодействии 10г углерода с кислородом.

### Правильные ответы:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
B1	-	б	В	a	В	б	В	12778	-1234.9	0.046
B2	-	a	б	б	б	б	В	-1252.8	3700	0.27
В3	-	В	В	б	a	В	Γ	3833	-3938.3	0.83

Контрольный тест по теме физическая химия

### Вариант 1

1. Условия, отличающие изолированную термодинамическую систему (два ответа)

А. совокупность материальных объектов, занимающих ограниченную область пространства;

Б. совокупность материальных объектов, занимающих неограниченную область пространства;

### В. исключен обмен веществом и энергией с окружающей средой;

- Г. возможен обмен энергией с окружающей средой, но исключен обмен веществом;
- 2. Экзотермическая реакция протекает с
- А. поглощением теплоты,  $\Delta H > 0$
- **Б.** выделением теплоты,  $\Delta H < 0$
- В. без обмена теплотой с окружающей средой
- 3. Математическое выражение второго начала термодинамики в наиболее общем виде

A.  $\Delta$  S>0

 $\mathbf{L}. \Delta \mathbf{S} = \mathbf{Q}/\mathbf{T}$ 

 $\beta$ .  $\Lambda S = \Lambda H/T$ 

E.  $\Delta S < 0$ 

B.  $\Delta S = \Delta Q/T$ 

Ж.  $\Delta S > \Delta Q/T$ 

 $\Gamma$ .  $T\Delta S = \Delta U + P\Delta V$ 

3.  $T\Delta S = \Delta H - V\Delta P$ 

- 4. При переходе из твердого состояния в жидкое энтропия изолированной системы:
- А. стремиться к нулю Б.достигает минимума В.достигает максимума
- 5. Как измениться скорость химической реакции  $N_2 + 3H_2 = 2NH_3$  при увеличении концентрации веществ в два раза?

А. увеличиться в 32 раза; Б. увеличиться в 16 раз;

- В. уменьшиться в 16 раз;
- 6. Поверхностная энергия, которой обладают объекты коллоидной химии, представляет собой:
- А. произведение поверхностного натяжения и температуры
- Б. произведение поверхностного натяжения и давления

### В. произведение поверхностного натяжения и площади межфазной поверхности

- Г. отношение поверхностного натяжения к площади межфазной поверхности
- 7. Коагуляция это:
- А. уменьшение размера частиц дисперсной системы
- Б. увеличения размера частиц дисперсной системы

- В. одновременное и увеличение и уменьшение размеров частиц дисперсной системы
- 8. Поверхностное натяжение жидкостей представляет собой:
- А. внутреннюю энергию единицы поверхностного слоя

### Б. свободную энергию образования единицы поверхности

- В. удельную свободную энергию
- 9. Какие вещества энергично адсорбирует уголь?
- А. воду

- Б. бензол
- В. оба ответа правильные

- 10. Адсорбцией является:
- А. процесс самопроизвольного перераспределения компонентов внутри отдельной фазы
- Б. процесс самопроизвольного перераспределения компонентов между двумя фазами
- В. процесс взаимодействия между поверхностями конденсирующих фаз

### Г. процесс самопроизвольного перераспределения компонентов между поверхностным слоем и объемной фазой

11. Адсорбентом называют:

### А. вещество, которое адсорбирует

- Б. более конденсированную фазу адсорбционной системы
- В. менее конденсированную фазу адсорбционной системы
- 12. Адсорбтивом называют:

### А.адсорбирующееся вещество

- Б. более конденсированную фазу адсорбционной системы
- В. менее конденсированную фазу адсорбционной системы
- 13. Поверхностно -активные вещества

### А. понижают поверхностное натяжение и адсорбируются на поверхности раздела фаз

- Б. повышают поверхностное натяжении и не адсорбируются на поверхности раздела фаз
- В. понижают поверхностное натяжение и не адсорбируются на поверхности раздела фаз

- 14. Вычислите осмотическое давление раствора при 25° С, в одном литре которого содержится 50 г глюкозы C6H12O6 Ответ: 676,7 Па
- 15. В какую сторону сместится равновесие реакций:

$$CO+ 2H2 \leftrightarrow CH3OH$$

при понижении температуры

### А. в сторону прямой реакции

Б. в сторону обратной реакции

В равновесие не измениться

- 16. Рассчитайте массу хлорида натрия необходимого для приготовления 500 мл 0,1 М раствора. Ответ: 1,825г
- 17. На основании закона действующих масс запишите формулы скорости для химических реакций:

$$2CO(\Gamma) + O2(\Gamma) \leftrightarrow 2CO2(\Gamma)$$

- 18. Вычислите, во сколько раз уменьшиться скорость реакции, протекающей в газовой фазе, если понизить температуру от  $120^{\circ}$  до
- 80° С. Температурный коэффициент равен 3. Ответ: 81 раз
- 19. Реакция горения ацетилена выражается термохимическим уравнение:

С2Н2 (г)+ 2,5 О2 = 2СО2(г) + Н2О (г)  $\Delta$ H $^{\circ}$  298 = - 1256 кДж Вычислите, сколько теплоты выделится при сгорании 2,6 л ацетилена (объем приведен к нормальным условиям). Ответ: 125,6 кДж

20. Вычислите, во сколько раз и как изменится скорость реакции в системе, которую можно описать уравнением  $2\text{CO}(\Gamma) + \text{O2}(\Gamma) \leftrightarrow 2$   $2\text{CO2}(\Gamma)$  если объем исходных веществ уменьшится в 2 раза?

Ответ: увеличится в 8 раз

Контрольный тест по теме физическая химия

### Вариант 2

1. При переходе из жидкого агрегатного состояния в газообразное энтропия изолированной системы:

А. достигает минимума Б. стремиться к нулю В.достигает максимума

2. Условия, отличающие закрытую термодинамическую систему:

### А. возможен обмен веществом и энергией с окружающей средой;

Б. совокупность материальных объектов, занимающих неограниченную область пространства;

В. исключен обмен веществом и энергией с окружающей средой;

### Г. возможен обмен энергией с окружающей средой, но исключен обмен веществом;

3. Математическое выражение первого начала термодинамики в наиболее общем виде

A.  $\Delta$  S>0

Д.  $\Delta S=Q/T$ 

B.  $\Delta$  S=  $\Delta$  H/T

E.  $\Delta S = \Delta Q/T$ 

B.  $\Delta S < 0$ 

Ж.  $\Delta S > \Delta Q/T$ 

 $\Gamma.T\Delta S = \Delta U + P\Delta V$ 

3.  $T\Delta S = \Delta H - V\Delta P$ 

4. Определите, какая из данных реакций эндотермическая?

A.  $N_2 + O_2 \leftrightarrow$ 2NO  $\Delta$ H= + 80 кДж

Б.  $N_2 + 3H_2 \leftrightarrow 2NH_3$   $\Delta H = -88 кДж$ 

В. такой реакции нет

5. Процесс концентрирования газообразных или растворенных веществ на поверхности твердого адсорбента называется:

А. абсорбция

Б. адсорбция

В. хемосорбция

6. Поверхностная энергия, которой обладают объекты коллоидной химии, представляет собой:

### А. произведение поверхностного натяжения и площади межфазной поверхности

Б. произведение поверхностного натяжения и давления

В. произведение поверхностного натяжения и температуры

Г. отношение поверхностного натяжения к площади межфазной поверхности

7. Сопротивление, возникающее при движении одних слоев жидкости относительно других называется:

А. трение

Б. вязкость

В. растворимость

8. Математическое выражение универсального газового закона Менделеева -Клайперона:

A. PV = nRT

 $\mathbf{B.}\;\mathbf{P}=\;\underline{\mathbf{P_0}\;\mathbf{T}}$ 

B.  $P_1V_1 = P_2V_2 = R$ 

- 9. Адсорбентом называют:
- А. более конденсированную фазу адсорбционной системы

### Б. вещество, которое адсорбирует

- В. менее конденсированную фазу адсорбционной системы
- 10. Адсорбтивом называют:
- А. менее конденсированную фазу адсорбционной системы
- Б. более конденсированную фазу адсорбционной системы

### В. адсорбирующееся вещество

11. Поверхностно - неактивные вещества

А. понижают поверхностное натяжение и не адсорбируются на поверхности раздела фаз

## Б. повышают поверхностное натяжении и адсорбируются на поверхности раздела фаз

- В. понижают поверхностное натяжение и адсорбируются на поверхности раздела фаз
- 12. Уравнение Гиббса для разбавленных растворов имеет вид:

A. 
$$P \cdot V = m \cdot R \cdot T/M$$

**b.** 
$$\Gamma$$
= - C·Δσ/R·T·ΔC

B.  $E=\sigma \cdot S$ 

- 13. Какое агрегатное состояние можно описать следующей характеристикой расстояние между молекулами наибольшее, поэтому взаимодействие между молекулами минимальное, не имеет ни объема, ни формы, и четкой пространственной структуры:
- А. твердое
- Б. жидкое

В. газообразное

14. Вычислить осмотическое давление раствора, содержащего 10 г глюкозы

 $C_6H_{12}O_6$  в 200 г  $H_2O$  при 25° С. Плотность раствора считать равной единице. Ответ: 644,4 кПа

15. Как измениться скорость прямой реакции, протекающей в газовой фазе, если концентрацию аммиака увеличить в 4 раза?

$$2NH_3 + 3Cl_2 \leftrightarrow N_2 + 6HCl$$

Ответ: увеличится в 16 раз

16. Вычислите, во сколько раз увеличиться скорость реакции, протекающей в газовой фазе, при повышении температуры от 30° до 80° С. Если температурный коэффициент равен 2.

Ответ: увеличится в 32 раза

17. На основании закона действующих масс запишите формулы скорости для химических реакций:

$$CO(\Gamma) + Cl2(\Gamma) \leftrightarrow COCl2(\Gamma)$$

18. В какую сторону сместится химическое равновесие реакции

$$2H2S \leftrightarrow 2H2 + 2S$$

при повышении давления:

А. в сторону прямой реакции

### Б. в сторону обратной реакции

В равновесие не измениться

19. Рассчитайте массу пищевой соды NaHCO3, необходимой для приготовления 100г 1% раствора, который используется для нейтрализации действия кислоты на кожу при химическом ожоге.

Ответ: 1г соды и 99 мл воды

20. Определить энтальпию реакции спиртового брожения глюкозы

$$C_6H_{12}O_6 \ \ \Longleftrightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$$

$$\Delta H^{\circ}_{298}$$
 (  $C_{6}H_{12}O_{6})$  = - 1273, 0 кДж/моль

$$\Delta H^{\circ}{}_{298}$$
 (  $C_2 H_5 O H$ ) = - 1366, 91 кДж/моль

$$\Delta H^{\circ}_{298}$$
 (  $CO_{2}$ ) = - 1273, 0 кДж/моль

Ответ: -4006,82 кДж/моль

### Контрольный тест по теме коллоидная химия

### Вариант 1

- 1. Дисперсионная среда это:
- А. среда, в которой распределены молекулы растворителя
- Б. среда, в которой распределены молекулы растворенного вещества
- В. среда в которой распределены гидратированные ионы
- 2.К коллоидным системам относиться:

- А. раствор поваренной соли Б. раствор белка В. раствор глюкозы
- 3.К методам получения коллоидных растворов не относяться:
- А. конденсация

#### Б. барботирование

В. пептизация

- Г. интенсивное встряхивание
- 4. Согласно закону Вант-Гоффа осмотическое давление:
- А. обратно пропорционально концентрации коллоидного раствора
- Б. прямо пропорционально температуре

### В. прямо пропорционально концентрации коллоидного раствора и температуре

- 5.Седиментация это:
- А. способность коллоидных частиц слипаться, укрупняться
- Б. свойство системы противодействовать укрупнению частиц
- В. процесс осаждения коллоидных частиц под действием силы тяжести
- 6. Электрокинетический потенциал зависит:
- А. от толщины диффузного слоя
- Б. от температуры раствора
- В. от давления системы
- 7. Под агрегативной устойчивостью понимают:
- А. свойство системы противостоять укрупнению частиц
- Б. свойство системы противодействовать коагуляции
- В. свойство системы противостоять осаждению частиц под действием силы тяжести
- 8.К электрическим явлениям дисперсных частиц относят:
- А. электрофорез и электроосмос Б. конденсация и диспергирование
- В. опалесценция и диффузия
- 9. Коагуляция это:
- А. процесс осаждения коллоидных частиц под действие тяжести
- Б. свойство системы противодействовать укрупнению частиц
- В. способность коллоидных частиц слипаться, укрупняться

10.При смешивании растворов хлорида железа(III) и гидроксида натрия (избыток) образуются мицеллы

A. 
$$\{ m [ Fe(OH)_3] \quad nFe^{3+} \mid (3n-3x)Na^+ \mid \}^{3x+} 3xNa^+ \}$$

Б. { m [ NaCl] 
$$nCl^- | (n-x) Na^+ | \}^{x-} xNa^+$$

B. 
$$\{ m [ Fe(OH)_3] \quad nOH^- \mid (n-x)Na^+ \mid \}^{x-} xNa^+$$

11. Добавление электролита к коллоидному раствору вызывает:

А. коагуляцию

Б. опалесценция

В. пептизацию

12.Стабилизатор – это вещество, которое

А. уменьшает агрегативную устойчивость

### Б. повышает агрегативную устойчивость

В. не влияет на агрегативнуюусйчивость

13. Маргарин является эмульсией типа:

#### А. вода/масло

Б. масло/вода

14. Качество теста будет выше, если белок муки будет иметь:

А. неограниченное набухание

### Б. ограниченное набухание

В. набухание не влияет на качество теста

15.При смешивании растворов хлорида бария (избыток) и сульфата натрия образуются мицеллы

A. { m [ BaSO4] 
$$nSO4^{2-} | (2n-2x) Na^{+} | \}^{2x-} 2xNa^{+}$$

B. 
$$\{ m \mid BaSO4 \mid nBa^{2+} \mid (2n-2x) Cl^{-} \mid \}^{2x+} 2xCl^{-} \}$$

Контрольный тест по теме коллоидная химия

### Вариант 2

1.К истинной системе относится:

А. раствор поваренной соли Б. раствор белка В. раствор глины

2. К дисперсионным методам получения коллоидных растворов относится:

А. конденсация

Б. барботирование

В. пептизация

Г. интенсивное встряхивание 3. Согласно закону Вант-Гоффа осмотическое давление: А. обратно пропорционально концентрации коллоидного раствора Б. прямо пропорционально концентрации коллоидного раствора и температуре В. прямо пропорционально температуре 4. Дисперсная фаза - это: А. фаза, состоящая из молекул растворителя Б. фаза, состоящая из молекул растворенного вещества В. фаза, состоящая из гидратированных ионов 5. Какое явление лежит в основе образования мицеллы: А. диффузия Б.осмос В. адсорбция 6. Под седиментационной устойчивостью понимают: А. свойство системы противостоять укрупнению частиц Б. свойство системы противодействовать коагуляции В. свойство системы противостоять осаждению частиц под действием силы тяжести 7. К электрокинетическим явлениям относятся: А. конденсация и диспергирование Б. электрофорез и электроосмос В. опалесценция и диффузия

8. Процесс раздробления растворенного вещества до частиц

А. процесс осаждения коллоидных частиц под действие тяжести

Б. способность коллоидных частиц слипаться, укрупняться

В. свойство системы противодействовать укрупнению частиц

называется:

А. седиментация

9. Коагуляция это:

размера и самопроизвольное распределение по всему объему растворителя

Б. осмос

определенного

В. диффузия

- 10. При смешивании растворов хлорида бария (избыток) и сульфата натрия образуются мицеллы
- A.  $\{ m [BaSO4] n SO4^{2-} | (2n-2x) Na^{+} | \}^{2x-} 2xNa^{+} \}$
- Б. { m [ BaCl2] n SO4<sup>2-</sup> | (2n-2x) Na<sup>+</sup> |}<sup>2x-</sup> 2xNa<sup>+</sup>
- B.  $\{ m \mid BaSO4 \mid n Ba^{2+} \mid (2n-2x) Cl^{-} \mid \}^{2x+} 2xCl^{-} \}$ 
  - 11. Добавление электролита к коллоидному раствору вызывает:
- А. коагуляцию
- Б. опалесценция
- В. пептизацию
- 12. Стабилизатор это вещество, которое
- А. уменьшает агрегативную устойчивость
- Б. повышает агрегативную устойчивость
- В. не влияет на агрегативную устойчивость
  - 13. Молоко является эмульсией типа:
- А. вода/масло

- Б. масло/вода
- 14. Для отрицательно заряженного золя коагулирующим ионом является:
- A. H<sub>2</sub> O

- Б. Cl<sup>-</sup>
- B. Ba<sup>2+</sup>
- 15.При смешивании растворов хлорида железа(III) и гидроксида натрия (избыток) образуются мицеллы
- A.  $\{m [ Fe(OH)_3] \quad nFe^{3+} | (3n-3x)Cl^- | \}^{3x+} 3xCl^- \}$
- **5.**  $\{ m [ Fe(OH)_3] nOH^- | (n-x)Na^+ | \}^{x-} xNa^+ \}$
- B.  $\{ m [ NaCl ] nOH^{-} | (n-x) Na^{+} | \}^{x-} xNa^{+}$

### Правильные ответы:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
B1	б	б	бг	В	В	a	a	a	В	В	a	б	a	б	В
B2	a	В	б	б	В	В	б	В	б	В	a	б	б	В	б

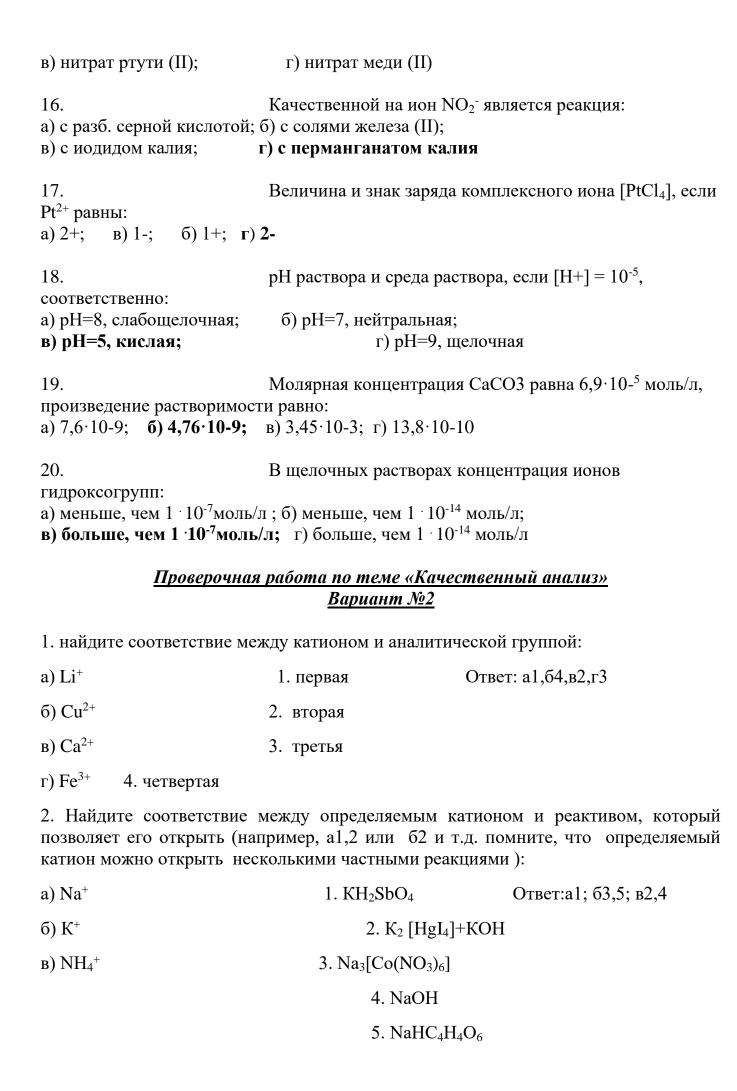
# <u>Проверочная работа по теме «Качественный анализ»</u> <u>Вариант №1</u>

1. найдите соответствие мех	кду катионом и аналити	- гческой группой:	
a) K <sup>+</sup>	1. первая	Ответ:1а, 2в, 3г,	4б.
б) Ag <sup>+</sup>	2. вторая		
в) Mg <sup>2+</sup>	3. третья		
г) AL <sup>3+</sup> 4. четвертая			
2. Найдите соответствие и позволяет его открыть (наг катион можно открыть нес	пример, а1,2 или 62 и	т.д. помните, что	-
a) $Ba^{2+}$			
б) Ca <sup>2+</sup>	$2. K_2CrO_4$		
B) $Mg^{2+}$	3. $(NH_4)C_2O_4$		
	4. NaOH		
	5. Na <sub>2</sub> HPC	)4	
3. групповым реактивом на	катионы четвертой анал	литической группь	і является:
а) нет реактива	б) (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	B) $(NH_4)_2S$	<b>Γ) H<sub>2</sub>S</b>
4. Сокращенное ионное ура	внение		
$Fe^{3+} + 3OH = Fe(OH)_3$	отражает сущность взаи	імодействия между	y:
а) хлоридом железа (III) и натрия;	гидроксидом калия;б)	железом и гидрог	ксидом
в) оксидом железа (III) и во	дой;г) сульфатом желез	а (III) и водой.	
5.Окислительные свойства	оксид серы (IV) проявля	нет в реакции:	
a) $SO_2 + NaOH = NaHSO_3$	6) $SO_2 + Br_2 + 2H_2O =$	$H_2SO_4 + 2HBr \\$	
B) $SO_2 + 2H_2S = 3S + 2H_2O$	$\Gamma) 2SO_2 + O_2 = 2$	$2SO_3$	
6. Щелочную среду, в резул	ьтате гидролиза, имеет	раствор:	
a) Pb(NO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> б) NaNO <sub>3</sub> в) NaO	Cl г) Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>		
7.	Чувствительной и хара	ктерной на соли аг	RИНОММ
является реакция: a) NH <sub>4</sub> Cl + HNO <sub>3</sub> ?; в) <b>NH<sub>4</sub>Cl + реактив Нессле</b>	•	+ NaOH ? ;	

```
8.
                                       Качественная реакция, использующаяся для открытия
иона серебра:
a) AgNO_3 + KJ = AgJ \downarrow +KNO_3
6) AgNO_3 + HCl = AgCl \downarrow + HNO_3
AgCl \downarrow + 2NH_3 = [Ag(NH_3)_2]Cl
[Ag(NH_3)_2]Cl + 2HNO_3 = AgCl \downarrow + 2NH_4NO_3
B) 2AgNO_3 + K_2CrO_4 = Ag_2CrO_4 + 2KNO_3
                                       На соли Ca^{2+} качественной реакцией является:
9.
a) CaCl_2 + (NH_4)_2CO_3 = CaCO_3 \downarrow + 2NH_4Cl
6) CaCl_2 + (NH_4)_2C_2O_4 = CaC_2O_4 \downarrow + 2NH_4Cl
B) CaCl_2 + K_4[Fe(CN)_6] + NH_4Cl = CaKNH_4[Fe(CN)_6] \downarrow + 3KCl
\Gamma) CaCl<sub>2</sub> + H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> = CaSO<sub>4</sub>\downarrow + 2HCl
10.
                                       Осадок Al(OH)3 растворим:
а) в тиосульфате натрия; б) в изб. щелочи; в) в изб. аммонийных солей;
г) в H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>
                                       На Fe^{3+} более чувствительной реакцией является:
11.
a) FeCl_3 + 2NaOH = Fe(OH)_3 \downarrow + 3NaCl
6) FeCl_3 + 3KSCN = Fe(SCN)_3 \downarrow + 3KCl
B) 4\text{FeCl}_3 + 3\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6] = \text{Fe}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]_3 \downarrow + 12\text{KCl}
\Gamma) 2FeCl<sub>3</sub> + 3(NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>S = Fe<sub>2</sub>S<sub>3</sub>\pm + 6NH<sub>4</sub>Cl
12.
                                       На соли Mg^{2+} характерной реакцией является:
a) MgCl_2 + 2NH_4OH = Mg(OH)_2 \downarrow + 2NH_4Cl
6) MgCl_2 + Na_2HPO_4 + NH_4OH = MgNH_4PO_4 \downarrow + 2NaCl + H_2O
в) MgCl_2 + 2NaOH = Mg(OH)_2 \downarrow +2NaCl
\Gamma) MgCl<sub>2</sub> + 2AgNO<sub>3</sub>=2AgCl\downarrow + Mg(NO3)<sub>2</sub>
                                       Характерной реакцией на ион SO_4^{2-} является реакция:
a) Na_2SO_4 + Pb(NO_3)_2 = PbSO_4 \downarrow + NaNO_3
6) Na_2SO_4 + BaCl_2 = BaSO_4 \downarrow +2NaCl
B) Na_2SO_4 + 2HCl = 2NaCl + H_2SO_4
\Gamma) Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> + Ba(OH)<sub>2</sub> = BaSO<sub>4</sub> \downarrow + 2NaOH
                                       Характерная реакция открытия CO_3^2:
14.
a) Na_2CO_3 + BaCl_2 = BaCO_3 \downarrow + 2NaCl
\mathbf{6)} \ \mathbf{Na_2CO_3} + \mathbf{2HCl} = \mathbf{2NaCl} + \mathbf{CO_2} + \mathbf{H_2O}
B) Na_2CO_3 + 2AgNO_3 = Ag_2CO_3 \downarrow + 2NaNO_3
\Gamma) Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> + Ca(OH)<sub>2</sub> = CaCO<sub>3</sub>\downarrow + 2NaOH
15.
                                       Качественной реакцией на ион Cl- является реакция с
реактивом:
```

б) нитрат свинца;

а) нитрат серебра;



3. групповым реактивом на катионы второй аналитической группы является: а) нет реактива  $6) (NH_4)_2CO_3$ B)  $(NH_4)_2S$  $\Gamma$ )  $H_2S$ 4. Сокращенное ионное уравнение  $Zn^{2+} + 2OH = Zn(OH)_2$  отражает сущность взаимодействия между: а) нитратом цинка (II) и гидроксидом калия; б) цинком и гидроксидом натрия; в) оксидом цинка (II) и водой; г) сульфатом цинка (II) и водой. 5.Окислительные свойства оксид серы (IV) проявляет в реакции: a)  $SO_2 + NaOH = NaHSO_3$ б)  $SO_2 + Br_2 + 2H_2O = H_2SO_4 + 2HBr$ B)  $SO_2 + 2H_2S = 3S + 2H_2O$  $\Gamma$ ) 2SO<sub>2</sub> + O<sub>2</sub> = 2SO<sub>3</sub> 6. Кислую среду, в результате гидролиза, имеет раствор: a)Pb(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> δ) NaNO<sub>3</sub> B) NaClr) Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> 7. Более чувствительной реакцией на соли калия является: a)  $KC1 + NaHC_4H_4O_6 = KHC_4H_4O_6 + NaC1$ 6)  $2KCl + Na_3[Co(NO_2)_6] = K_2Na[Co(NO_2)_6] + 2NaCl$ B) KCl + NaOH = KOH + NaCl $\Gamma$ ) 2KCl + Na<sub>2</sub>PbCu(NO<sub>2</sub>)<sub>6</sub> = K<sub>2</sub>PbCu(NO<sub>2</sub>)<sub>6</sub> + 2NaCl При действии  $K_2CrO_4$  или  $K_2Cr_2O_7$  на соли  $Ba^{2+}$ 8. образуется осадок состава: a) BaCr<sub>2</sub>O<sub>7</sub>; **б) BaCrO**<sub>4</sub>; B) Ba( $CrO_2$ )<sub>2</sub>;  $\Gamma$ ) Cr<sub>2</sub>O<sub>3</sub> На  $Fe^{3+}$  более чувствительной реакцией является: 9. a)  $FeCl_3 + 2NaOH = Fe(OH)_3 \downarrow + 3NaCl$ **6)**  $FeCl_3 + 3KSCN = Fe(SCN)_3 + 3KC1$ B)  $4\text{FeCl}_3 + 3\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6] = \text{Fe}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]_3 \downarrow + 12\text{KCl}$  $\Gamma$ ) 2FeCl<sub>3</sub> + 3(NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>S = Fe<sub>2</sub>S<sub>3</sub> $\downarrow$  + 6NH<sub>4</sub>Cl На Mn<sup>2+</sup> более характерной реакцией является: 10. a)  $MnSO_4 + (NH_4)_2S = MnS \downarrow + (NH_4)_2SO_4$ 6)  $MnSO_4 + H_2O_2 + 2NaOH = MnO(OH)_2 \downarrow + Na_2SO_4 + H_2O_4$ B)  $2MnSO_4+5NaBiO_3+16HNO_3 = 2HMnO_4+5Bi(NO_3)_3+NaNO_3+2Na_2SO_4+7H_2O_3$  $\Gamma$ ) MnSO<sub>4</sub> + 2KOH = Mn(OH)<sub>2</sub> $\downarrow$  + K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> На соли  $Cu^{2+}$  наиболее характерной реакцией является: 11. a)  $CuSO_4 + 4NH_3 = [Cu(NH3)_4]SO_4$ 6)  $2CuSO_4+K_4[Fe(CN)_6]=Cu_2[Fe(CN)_6+2K_2SO_4]$ 

```
\Gamma) CuSO<sub>4</sub> + BaCl<sub>2</sub> = BaSO<sub>4</sub> + CuCl<sub>2</sub>
                                  ХарактернаяреакцияоткрытияCO<sub>3</sub><sup>2</sup>-:
12.
a) Na_2CO_3 + BaCl_2 = BaCO_3 \downarrow + 2NaCl
6) Na_2CO_3 + 2HCl = 2NaCl + CO_2 + H_2O
B) Na_2CO_3 + 2AgNO_3 = Ag_2CO_3 \downarrow + 2NaNO_3
\Gamma) Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> + Ca(OH)<sub>2</sub> = CaCO<sub>3</sub>\downarrow + 2NaOH
                                  Наиболее характерной и чувствительной реакций на
ион SO_3^{2-} является реакция:
a) Na_2SO_3 + BaCl_2 = BaSO_3 + 2NaCl
6) Na_2SO_3 + 2AgNO_3 = Ag_2SO_3 + 2NaNO_3
B) Na_2SO_3 + 2HCl + J_2 + H_2O = 2HJ + H_2SO_4 + 2NaCl
\Gamma) Na<sub>2</sub>SO<sub>3</sub> + 2HCl = H<sub>2</sub>SO<sub>3</sub> + 2NaCl
14.
                                  Качественной реакцией на ион Cl<sup>-</sup> является реакция с
реактивом:
а) нитрат серебра;
                                    б) нитрат свинца;
                                    г) нитрат меди (II)
в) нитрат ртути (II);
15.
                                  Качественной на ион NO_2 является реакция:
а) с разб. серной кислотой; б) с солями железа (II);
в) с иодидом калия; г) с перманганатом калия
16.
                                  Реактив, с помощью которого можно легко отличить
нитриты от нитратов:
а) концентрированная H_2SO_4; б) FeSO_4; в) KMnO<sub>4</sub>; г) KJ
17.
                                  Величина и знак заряда комплексообразователя в
Na_3[Co(NO_2)_6] равны:
a) 1+;
        б) 1-;
                    в) 3+; г) 3-
                                  В растворе [H+] = 10^{-6}, [OH-] этого раствора:
18.
a) [OH-] = 10^{-6}; 6) [OH-] = 10^{-8}; B) [OH-] = 10^{-10}; [OH-] = 10^{-12}
                                  Молярная концентрация BaC_2O_4 равна 4\cdot 10^{-4} моль/л,
19.
произведение растворимости равно:
a) 1.6 \cdot 10^{-7}; 6) 2 \cdot 10^{-2}; B) 0.63 \cdot 10^{-3}; \Gamma) 8 \cdot 10^{-8}
20.
                                  В щелочных растворах концентрация ионов водорода:
а) меньше, чем 1 \cdot 10^{-7} моль/л; б) меньше, чем 1 \cdot 10^{-14} моль/л;
```

**в) больше, чем 1 ·10**-7 **моль/л;** г) больше, чем 1 ·10<sup>-14</sup> моль/л

B)  $CuSO_4 + 2NaOH = Cu(OH)_2 + Na_2SO_4$ 

# <u>Проверочная работа по теме «Качественный анализ»</u> <u>Вариант №3</u>

1. найдите соответствие	е между катионом и а	налитической г	руппой:
a) NH <sub>4</sub> <sup>+</sup>	1. первая	Ответ: a1,62	,в3,г3
б) Zn <sup>2+</sup>	2. вторая		
в) Mn <sup>2+</sup>	3. третья		
г) Cr <sup>3+</sup> 4. четве	ртая		
	(например, а1,2 или	б2 и т.д. пом	м и реактивом, который ните, что определяемый ):
a) Ag <sup>+</sup>	1. HCI	Ответ:	а1,2,4; б1,3,4;в4,5
б) Pb <sup>2+</sup>	2. K <sub>2</sub> CrO	4	
в) Cu <sup>2+</sup>	3. KJ		
	4. ]	NaOH	
	5. 1	NH <sub>4</sub> OH	
3. групповым реактивом	и на катионы первой	аналитической	группы является:
а) нет реактива б) (	$NH_4)_2CO_3$ B) $(NH_4)_2$	$\rho_2 S$ $\Gamma) H_2 S$	
4. Сокращенное ионное	уравнение		
$Cr^{3+} + 3OH^{-} = Cr(OH)3 c$	тражает сущность вз	аимодействия м	между:
а) хлоридом хрома (III	) и гидроксидом ка	лия;	
б) хромом и гидроксидо	ом натрия;		
в) оксидом хрома (III) и	водой;		
г) сульфатом хрома (III)	) и водой.		
5.Окислительные свойс	тва оксид серы (IV) і	проявляет в реаг	кции:
a) $SO_2 + NaOH = NaHSO$	$O_36)$ $SO_2 + Br_2 + 2H_2O_3$	$O = H_2SO_4 + 2HI$	3r
B) $SO_2 + 2H_2S = 3S + 2H_2S$	$\mathbf{I_2O}$ $\Gamma$ ) $2\mathbf{SO}_2$ -	$+ O_2 = 2SO_3$	
6. Нейтральную среду,	в результате гидроли	иза, имеет раст	вор:
a) $Pb(NO_3)_2$	<b>6)</b> NaNO <sub>3</sub>	в) NaCl	г) Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>
7.	Чувствительной	і и характерной	на соли аммония

является реакция:

```
a) NH_4Cl + HNO_3?;
                                               б) NH<sub>4</sub>Cl + NaOH ?;
в) NH<sub>4</sub>Cl + реактив Несслера ?;
                                                г) NH<sub>4</sub>Cl?
8.
                                      На соли свинца чувствительной и характерной реакцией
является:
a) Pb(NO_3)_2+H_2SO_4 = PbSO_4\downarrow+2HNO_3
6) Pb(NO_3)_2 + 2NaOH = Pb(OH)_2 \downarrow + 2NaNO_3
B) Pb(NO_3)_2+2KI = PbI_2 \downarrow +2KNO_3
\Gamma) Pb(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>+K<sub>2</sub>CrO<sub>4</sub> = PbCrO<sub>4</sub>\[ +2KNO<sub>3</sub>\]
                                      На соли Ca<sup>2+</sup> качественной реакцией является:
9.
a) CaCl_2 + (NH4)_2CO_3 = CaCO_3 \downarrow + 2NH_4Cl
6) CaCl_2 + (NH_4)_2C_2O_4 = CaC_2O_4 \downarrow + 2NH_4Cl
B) CaCl_2 + K_4[Fe(CN)_6] + NH_4Cl = CaKNH_4[Fe(CN)_6] \downarrow + 3KCl
\Gamma) CaCl<sub>2</sub> + H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> = CaSO<sub>4</sub>\downarrow + 2HCl
                                      На Mn<sup>2+</sup> более характерной реакцией является:
10.
a) MnSO_4 + (NH_4)_2S = MnS \downarrow + (NH_4)_2SO_4
6) MnSO_4 + H_2O_2 + 2NaOH = MnO(OH)_2 \downarrow + Na_2SO_4 + H_2O
B) 2MnSO_4+5NaBiO_3+16HNO_3 = 2HMnO_4+5Bi(NO_3)_3+NaNO_3+2Na_2SO_4+7H_2O_3
\Gamma) MnSO<sub>4</sub> + 2KOH = Mn(OH)<sub>2</sub>\downarrow + K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
                                      На соли Mg<sup>2+</sup> характерной и фармакопейной реакцией
11.
является:
a) MgCl_2 + 2NH_4OH = Mg(OH)_2 \downarrow + 2NH_4Cl
6) MgCl_2 + Na_2HPO_4 + NH_4OH = MgNH_4PO_4 \downarrow + 2NaCl + H_2O
B) MgCl_2 + 2NaOH = Mg(OH)_2 \downarrow +2NaCl
\Gamma) MgCl<sub>2</sub> + 2AgNO<sub>3</sub>=2AgCl\downarrow + Mg(NO3)<sub>2</sub>
                                      На соли Cu^{2+} наиболее характерной реакцией является:
12.
a) CuSO_4 + 4NH_3 = [Cu(NH_3)_4]SO_4
6) 2CuSO_4+K_4[Fe(CN)_6]=Cu_2[Fe(CN)_6+2K_2SO_4]
B) CuSO_4 + 2NaOH = Cu(OH)_2 + Na_2SO_4
\Gamma) CuSO<sub>4</sub> + BaCl<sub>2</sub> = BaSO<sub>4</sub> + CuCl<sub>2</sub>
                                      Окисление Cr<sup>3+</sup> пероксидом водорода в щелочной среде
13.
идет с образованием:
а) хромат-иона CrO<sub>4</sub><sup>2-</sup>;
                                                  б) хромит-иона CrO_2^-
в) надхромовой кислоты Н<sub>2</sub>СгО<sub>6</sub>;
                                                г) иона гексагидроксохрома (III) [Cr(OH)_6]^{3-}
                                      Характерной реакцией на ион SO_4^{2-} является реакция:
a) Na_2SO_4 + Pb(NO_3)_2 = PbSO_4 \downarrow + NaNO_3
6) Na_2SO_4 + BaCl_2 = BaSO_4 \downarrow +2NaCl
B) Na_2SO_4 + 2HCl = 2NaCl + H_2SO_4
\Gamma) Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> + Ba(OH)<sub>2</sub> = BaSO<sub>4</sub> \( \preceq + 2NaOH \)
```

15. Наиболеехарактернойичувствительнойреакцийнаион  $SO_3^2$ -являетсяреакция: a)  $Na_2SO_3 + BaCl_2 = BaSO_3 + 2NaCl$ 6)  $Na_2SO_3 + 2AgNO_3 = Ag_2SO_3 + 2NaNO_3$ B)  $Na_2SO_3 + 2HCl + J_2 + H_2O = 2HJ + H_2SO_4 + 2NaCl$  $\Gamma$ ) Na<sub>2</sub>SO<sub>3</sub> + 2HCl = H<sub>2</sub>SO<sub>3</sub> + 2NaCl 16. Реактив, с помощью которого можно легко отличить нитриты от нитратов: а) концентрированная  $H_2SO_4$ ; б)  $FeSO_4$ ; в) **КМпО<sub>4</sub>**; г) КЈ Величина и знак заряда комплексообразователя в 17. [Cu(NH3)<sub>4</sub>]SO<sub>4</sub> равны: a) 1+; **б) 2+;** в) 2-; г) 1рН раствора и среда раствора, если  $[H+] = 10^{-9}$ , 18. соответственно: а) рН=8, слабощелочная; б) рН=7, нейтральная; в) pH=5, кислая; г) рН=9, щелочная Молярная концентрация  $BaCrO_4$  равна  $1.5 \cdot 10^{-5}$  моль/л, 19.

произведение растворимости равно:

- 20. Нейтральными называются растворы, в которых концентрация ионов водорода равна:
- а) 10<sup>-7</sup> моль/л; б)  $10^{-14}$  моль/л; в)  $10^{-2}$  моль/л; г)  $10^{-12}$  моль/л;

### Правильные ответы:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
										0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Вариа	1a,2	a1,2	Γ	a	В	Γ	В	б	б	б	б	б	б	б	a	Γ	Γ	В	б	В
нт1	в,3г,	,б3,									В									
	46	в5																		
Вариа	а1,64	а1,б	б	a	В	a	б	б	б	В	a	б	В	a	Γ	В	В	б	a	В
нт2	,в2,г	3в2,							В											
	3	4																		
Вариа	а1,62	a1.2	a	a	В	б	В	В	б	В	б	a	a	б	В	В	б	Γ	a	a
нт3	,в3,г	.4,б				В														
	3	1.3,																		
		в4.5																		

## <u>Проверочная работа по теме «Количественный анализ»</u> <u>Вариант №1</u>

- 1. К химическим методам количественного анализа относятся:
- а) хроматография;
- б) гравиметрия;
- в) потенциометрия.
- 2. Гравиметрический анализ это анализ:
- а) основанный на точном измерении объема реактива, затраченного на реакцию с определенным компонентом
- б) при котором о количестве вещества в исследуемой пробе судят по массе вещества, полученного в результате анализа
- в) основанный на измерении поглощения, пропускания и рассеяния света раствором
- г) основанный на использовании явления избирательной адсорбции растворенных веществ адсорбентами
- 3. Аналитические весы позволяют определять массу вещества с точностью до:
- а) 0,00005 0,0002 г
- в) осаждение ведут из горячего раствора и немедленно начинают фильтрование
- г) осаждение проводят из горячего раствора и осадки выдерживают в маточном растворе на холоду
- 6. Осаждаемая форма это вещество:
- а) по массе которого, после высушивания, судят о количестве определяемого компонента
- б) при добавлении которого выделяется в осадок определяемый компонент
- в) в виде которого выделяется в осадок определяемый компонент до высушивания
- г) которое выделяется в осадок
- 7. Массовая доля растворенного вещества это.
- а) масса растворенного вещества, содержащаяся в 1мл раствора
- б) отношение массы растворенного вещества к массе раствора
- в) количество молей вещества в 1 л раствора
- г) число эквивалентов растворенного вещества в 1л раствора
- 8. Реакция, лежащая в основе метода перманганатометрии в кислой среде:
- a)  $MnO_4^- + 8H^+ + 5e = Mn^{2+} + 4H_2O$
- 6)  $MnO_4^- + 2H_2O + 3e = MnO_2 + 4OH^-$
- B)  $H_3O^+ + OH^- = 2H_2O$
- $\Gamma$ ) MnO<sub>4</sub>- + 1e =MnO<sub>4</sub><sup>2</sup>-
- 9. Титрантом называется раствор:

- а) установочного вещества
- б) точно известной концентрации, применяемый для определения концентраций других растворов
- в) приблизительной концентрацией
- г) применяемый для определения концентраций других растворов
- 10. Цвет фенолфталеина в кислой среде:
- а) красный
- б) желтый
- в) бесцветный
- г) малиновый
- 11. Определите эквивалентную массу следующих веществ: H<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>, K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>,KOH
- 12. Рассчитайте навеску КОН необходимую для приготовления 200 мл 0,2 н раствора.
- 13. Какой объем 0,05н НС1 потребуется для титрования 20 мл 0,1н раствора КОН?
- 14. Рассчитайте титр и нормальную концентрацию раствора $K_2SO_4$  если навеска массой 1,9072г была растворенной в колбе на 200 мл.
- 15. Сколько граммов хлорида натрия содержится в растворе объемом 250мл, если на титрование 10мл его израсходовано 12.5мл 0.05н нитрата серебра?

### <u>Проверочная работа по теме «Количественный анализ»</u> Вариант №2

- 1. К химическим методам количественного анализа относятся:
- а)потенциомерия;
- б)колориметрия
- в)титриметрия;
- 2. Весовая или гравиметрическая форма это вещество:
- а) в виде которого выделяется в осадок определяемый компонент
- б) по массе которого судят о количестве определяемого компонента
- в) при добавлении которого выделяется в осадок определяемый компонент
- г) которое выделяется в осадок при действии осадителя
- 3. Весовая (гравиметрическая) форма должна соответствовать требованию:
- а) иметь такую структуру, которая позволяла бы легко его отфильтровать и промыть
- б) иметь вполне определенный состав, точно соответствующий химической формуле
- в) быть гигроскопичной
- г) быть очень мало растворимой

- 4. При получении кристаллического осадка:
- а) осаждение проводят из сильноразбавленных растворов разбавленным раствором осадителя
- б) осаждение проводят из холодных растворов
- в) осаждение проводят из концентрированных растворов
- г) осаждение проводят из разбавленных растворов концентрированным раствором осадителя.
- 5. Титриметрический анализ это анализ:
- а) основанный на точном измерении объема реактива, затраченного на реакцию с определенным компонентом
- б) при котором о количестве вещества в исследуемой пробе судят по массе вещества, полученного в результате анализа
- в) основанный на измерении поглощения, пропускания и рассеяния света раствором
- г) основанный на использовании явления избирательной адсорбции растворенных веществ адсорбентами
- 6. Необходимым условием титриметрического определения является:
- а) точное измерение объемов реагирующих веществ
- б) измерение объемов реагирующих веществ
- в) приготовление растворов приблизительной концентрации
- г) точное определение количества вещества
- 7. Реакция  $MnO_4^- + 8H^+ + 5e = Mn^{2+} + 4H_2O$  лежит в основе метода титрования:
- а) нейтрализации
- б) окисления восстановления
- в) комплексиметрии
- г) осаждения
- 8. Фиксаналы представляют собой:
- а) запаянные стеклянные ампулы, с точными навесками реактивов
- б) растворы с точной известной концентрацией
- в) запаянные стеклянные ампулы, с навесками реактивов
- г) запаянные ампулы с реактивами
- 9. Способ титрования в методе нейтрализации:
- а) прямой
- б) обратный
- в) титрование по заместителю
- 10. Молярная концентрация раствора это:
- а) число эквивалентов растворенного вещества в 1 л раствора
- б) количество молей вещества в 1 л раствора
- в) масса растворенного вещества, содержащаяся в 1мл раствора
- г) отношения массы растворенного вещества к массе раствора

- 11.Определите эквивалентную массу следующих веществ: K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>, BaSO<sub>4</sub>,Ca(OH)<sub>2</sub>
- 12. Рассчитайте навеску, необходимую для приготовления 150 мл 0,5 н раствора щавелевой кислоты  $H_2C_2O_4$ : $2H_2O$ .
- 13. Какой объем 0,1н НС1 потребуется для титрования 10 мл 0,15н раствора КОН?
- 14. Рассчитайте титр и нормальную концентрацию раствора буры  $Na_2B_4O_7$   $10H_2O$  если навеска массой 1,2173г была растворенной в колбе на 200 мл.
- 15. Сколько граммов щавелевой кислоты содержалось в растворе объемом 150мл, если на титрование 10мл его израсходовано 10.5мл 0.1н раствора гидроксида натрия?

# <u>Проверочная работа по теме «Количественный анализ»</u> Вариант №3

- 1. 1. К физико химическим методам количественного анализа относятся:
- а)гравиметрия;
- б)колориметрия;
- в)титриметрия;
- 2. Промывка осадка методом декантации это:
- а) многократное промывание осадка в стакане небольшими порциями промывной жидкости и сливание на фильтр отстоявшейся жидкости
- б) многократное промывание осадка на фильтре от ионов
- в) однократное промывание осадка в стакане большим объемом промывной жидкости
- г) многократное промывание осадка в стакане небольшими порциями промывной жидкости
- 3. Весовая или гравиметрическая форма это вещество:
- а) в виде которого выделяется в осадок определяемый компонент
- б) по массе которого судят о количестве определяемого компонента
- в) при добавлении которого выделяется в осадок определяемый компонент
- г) которое выделяется в осадок при действии осадителя
- 4. Осаждаемая форма это вещество:
- а) по массе которого, после высушивания, судят о количестве определяемого компонента
- б) при добавлении которого выделяется в осадок определяемый компонент
- в) в виде которого выделяется в осадок определяемый компонент до высушивания
- г) которое выделяется в осадок
- 5.Областью перехода индикатора называется:

# а) область значения рН раствора, в которой происходит заметное изменение окраски индикатора

- б) значение рН, при котором происходит наиболее резкое изменение индикатора
- 6. Реакция, лежащая в основе метода нейтрализации:
- a)  $Ag^+ + Hal^- = AgHal$
- 6)  $H^+ + OH^- = 2H_2O$
- B)  $MnO4^{-} + 8H^{+} + 5e = Mn^{2+} + 4H_{2}O$
- $\Gamma$ )  $J_2 + 2e = 2J^-$
- 7. Титрование в методе перманганатометрии лучше проводить в среде:
- а) кислой

- б) нейтральной
- в) щелочной
- 8.В перманганатометрии для подкисления раствора используют кислоту:
- а) соляную

- в) азотную
- б) серную
- г) уксусную
- 9. Осаждаемое вещество должно соответствовать требованию:
- а) иметь эстетичный вид
- б) быть растворимым
- в) быть практически не растворимым
- г) быть химически неустойчивым и разлагаться при более высоких температурах 10.Титр раствора это:
- а) масса растворенного вещества в г, содержащаяся в 1 мл раствора
- б) отношение массы растворенного вещества к массе раствора
- в) количество молей вещества в 1 л раствора
- г) число эквивалентов растворенного вещества в 1 л раствора
- 11.Определите эквивалентную массу следующих веществ:  $H_2C_2O_4 \cdot 2H_2O$ ,  $AL_2S_3$ , $Cr(OH)_2$
- 12. Рассчитайте навеску, необходимую для приготовления 100 мл 0,2 н раствора щавелевой кислоты.
- 13. Какой объем 0,1н НС1 потребуется для титрования 10 мл 0,15н раствора КОН?
- 14. Рассчитайте титр 0,1096н раствора серной кислоты.
- 15. На титрование раствора $CuSO_4$  объемом 25 мл израсходован 0.05н раствор  $Na_2S_2O_3$  ( $M_9$  =63.54) объемом 18.6мл. Вычислите содержание меди(г) в 100 мл этого раствора.

Правильные ответы:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1 0	11	12	13	14	15
B1	б	б	a	В	Γ	В	б	a	б	В	31,87, 56	2.24	40	0.009536	0.9141
														0.1096	

В	В	б	б	a	a	a	б	a	a	б	69,116.5,	4.73	15	0.006086	0.9927
2											37			0.0012	
В	В	a	б	В	a	б	a	б	В	a	63,03,25,	1.26	15	0.005371	0.2363
3											43				

## 3.1.2. Перечень лабораторных работ по темам дисциплины

**Лабораторная работа 1.** Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.

**Лабораторная работа 2.** Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.

**Лабораторная работа 3.** Сравните активность биологических и неорганических катализаторов.

Лабораторная работа 4. Определение рН среды различными методами.

**Лабораторная работа 5.** Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.

Лабораторная работа 6. Получение коллоидных растворов.

Лабораторная работа 7. Исследование свойств порошков

Лабораторная работа 8. Приготовление грубодисперсных систем в кулинарии

**Лабораторная работа 9.** Получение устойчивых пен, выявление роли стабилизаторов.

**Лабораторная работа 10.** Получение устойчивых эмульсий, выявление роли стабилизаторов.

**Лабораторная работа 11.** Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изучение процессов набухания и студнеобразования.

**Лабораторная** работа 12. Произведение растворимости, условия образования осадков

**Лабораторная работа 13.** Значение анионов в осуществлении химикотехнологического контроля.

**Лабораторная** работа 14. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы.

Лабораторная работа 15. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.

**Лабораторная работа 16.** Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы.

**Лабораторная работа 17.** Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.

**Лабораторная работа 18.** Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.

Лабораторная работа 19. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей

**Лабораторная работа 20.** Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.

Лабораторная работа 21. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.

**Лабораторная работа 22.** Составление кривых титрования, анализируя методы анализа.

**Лабораторная работа 23.** Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля.

**Лабораторная работа 24.** Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.

Лабораторная работа 25. Определение качественного содержания жира в молоке.

**Лабораторная работа 26.** Определение количественного содержания жира в молоке.

## 3.1.3. Перечень практических занятий по темам дисциплины

**Практическое занятие 1.** Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.

**Практическое занятие 2.** Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.

Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.

Практическое занятие 4. Решение задач на правило произведение растворимости.

**Практическое занятие 5.** Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения

**Практическое занятие 6.** Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.

**Практическое занятие 7.** Решение задач на тему: Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя.

## 3.2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА

# Задания для проведения промежуточного контроля в форме экзамена Билет № 1

- 1. Понятие о дисперсных системах. Степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности: грубодисперсные системы, коллоидные растворы (золи), истинные растворы, их характеристики.
- 2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 40 мл 0.2~M раствора  $PbCI_2$  с 20~mл 0.6M раствором  $K_2S$ .

Билет № 2

- 1. Золи: общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация.
- 2. Определите строение мицеллы если известно, что она получена при взаимодействии хлорида меди с карбонатом калия. В электрическом поле частицы гранулы движутся к отрицательно заряженному электроду.

Билет № 3

- 1. Очистка золей: диализ и электродиализ. Ультрафильтрация основа мембранных технологий. Вымачивание солевых продуктов, очистка пищевого желатина.
- 2. Написать мицеллу золя сульфида марганца (реакция обмена между сероводородом и хлоридом марганца), если в избытке хлорид марганца.

Билет № 4

- 1. Коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Количественные характеристики процесса коагуляции.
- 2. Какой ион будет вызывать коагуляцию золя гидроксида железа (III), полученного в избытке хлорида железа (III) прореагировавшего с гидроксидом калия:  $Na^+$ ,  $Ba^{2+}$ ,  $CI^-$ ,  $PO_4$  <sup>3-</sup>?

Билет № 5

- 1. Строение мицеллы.
- 2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в избытке взят сероводород.

Билет № 6

- 1. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их применение.
- 2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в избытке взят сульфат цинка.

Билет № 7

- 1. Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация.
- 2. Написать мицеллу золя бромида свинца(II), полученного реакцией обмена между сульфатом железа(II) и щелочью, при условии, что в электрическом поле частицы гранулы движутся к положительно заряженному электроду.

Билет № 8

- 1. Агрегативная и седиментационная устойчивость. Роль стабилизатора.
- 2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между нитратом цинка и сероводородом, при условии, что в избытке взят нитрат цинка. Определите заряд коагулирующего иона.

Билет № 9

- 1. Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска.
- 2. Написать мицеллу золя карбоната меди (II), полученного реакцией обмена между 20 мл 0,4М хлорида меди (II) и 30 мл 0,8М карбоната натрия.

Билет № 10

- 1. Эмульсии: определение, классификация, строение, устойчивость. Природа и роль эмульгатора.
- 2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в электрическом поле частицы гранулы движутся к положительно заряженному электроду.

Билет № 11

- 1. Пены: определение, строение, устойчивость. Получение и разрушение пен. Твердые пены.
- 2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 30 мл 0.2 M раствора  $Pb(NO_3)_2$  с 20 мл 0.4 M раствором  $K_2S$ .

Билет № 12

- 1. Порошки, суспензии, пасты: определение, строение. Пищевые продукты относящиеся к ним.
- 2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии раствора  $Pb(NO_3)_2$  с раствором  $K_2S$  при условии, что в избытке взят нитрат свинца (II).

Билет № 13

- 1. Аэрозоли, дымы, туманы: определение, значение в пищевой промышленности.
- 2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 20 мл 0.8 М раствора  $Pb(NO_3)_2$  с 40 мл 0.3 М раствором  $K_2S$ .

Билет № 14

- 1. Набухание полимеров. Факторы, влияющие на набухание. Использование процессов набухания в пищевой промышленности
- 2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 30 мл 0.2 М раствора Fe(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> с 20 мл 0,4 М раствором Na<sub>2</sub>S.

Билет № 15

- 1. Пищевые студни: понятие, получение, значение. Использование при производстве продукции общественного питания. Синерезис студней.
- 2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 30 мл 0.2 М раствора ZnSO<sub>4</sub> с 20 мл 0,8 М раствором K<sub>2</sub>S.

Билет № 16

- 1. Понятие о дисперсных системах. Степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности: грубодисперсные системы, коллоидные растворы (золи), истинные растворы, их характеристики.
- 2. Определите строение мицеллы, если известно, чо она получена при взаимодействии 40 мл 0.2~M раствора  $PbCI_2$  с 20~m 0.6M раствором  $K_2S$ .

Билет № 17

- 1. Золи: общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация.
- 2. Определите стрение мицеллы если известно, что она получена при взаимодействии хлорида меди с карбонатом калия. В электрическом поле частицы гранулы движутся к отрицательно заряженному электроду.

Билет № 18

- 1. Очистка золей: диализ и электродиализ. Ультрафильтрация основа мембранных технологий. Вымачивание солевых продуктов, очистка пищевого желатина.
- 2. Написать мицеллу золя сульфида марганца (реакция обмена между сероводородом и хлоридом марганца), если в избытке хлорид марганца.

Билет № 19

1. Коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Количественные характеристики процесса коагуляции.

2. Какой ион будет вызывать коагуляцию золя гидроксида железа (III), полученного в избытке хлорида железа (III) прореагировавшего с гидроксидом калия:  $Na^+$ ,  $Ba^{2+}$ ,  $CI^-$ ,  $PO_4$  <sup>3-</sup>?

Билет № 20

- 1. Строение мицеллы.
- 2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в избытке взят сероводород. Определите заряд коагулирующего иона.

Билет № 21

- 1. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их применение.
- 2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в электрическом поле частицы золя движутся к отрицательно заряженному электроду.

Билет № 22

- 1. Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация.
- 2. Написать мицеллу золя карбоната кальция, полученного реакцией обмена между сульфатом кальция и карбонатом калия, при условии, что в электрическом поле частицы гранулы движутся к положительно заряженному электроду.

Билет № 23

- 1. Агрегативная и седиментационная устойчивость. Роль стабилизатора.
- 2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в избытке взят сульфат цинка.

Билет № 24

- 1. Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска.
- 2. Написать мицеллу золя карбоната меди (II), полученного реакцией обмена между 20 мл 0,4М хлорида меди (II) и 30 мл 0,8М карбоната натрия.

К какому электроду будут двигаться частицы золя в электрическом поле? Билет № 25

- 1. Эмульсии: определение, классификация, строение, устойчивость. Природа и роль эмульгатора.
- 2. Написать мицеллу золя сульфида цинка, полученного реакцией обмена между сульфатом цинка и сероводородом, при условии, что в электрическом поле частицы гранулы движутся к положительно заряженному электроду.

Билет № 26

- 1. Пены: определение, строение, устойчивость. Получение и разрушение пен. Твердые пены.
- 2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 30 мл 0.2 M раствора  $Pb(NO_3)_2$  с 20 мл 0.4 M раствором  $K_2S$ .

Определите заряд коагулирующего иона.

Билет № 27

1. Порошки, суспензии, пасты: определение, строение. Пищевые продукты относящиеся к ним.

2. Определите строение мицеллы, если известно, что она получена при взаимодействии 10 мл 0.2 М раствора  $ZnSO_4$  с 20 мл 0.2 М раствором  $K_2S$ .

Билет № 28

- 1. Аэрозоли, дымы, туманы: определение, значение в пищевой промышленности.
- 2. Какой ион будет вызывать коагуляцию золя гидроксида железа (III), полученного в избытке хлорида железа (III) прореагировавшего с гидроксидом калия:  $Na^+$ ,  $Ba^{2+}$ ,  $CI^-$ ,  $PO_4$  <sup>3-</sup>?

Билет № 29

- 1. Набухание полимеров. Факторы, влияющие на набухание. Использование процессов набухания в пищевой промышленности
- 2. Написать мицеллу золя сульфида марганца (реакция обмена между сероводородом и хлоридом марганца), если в избытке хлорид марганца.

Билет № 30

- 1. Пищевые студни: понятие, получение, значение. Использование при производстве продукции общественного питания. Синерезис студней.
- 2. Определите строение мицеллы если известно, что она получена при взаимодействии хлорида меди с карбонатом калия. В электрическом поле частицы гранулы движутся к отрицательно заряженному электроду.

## Критерии оценивания практических и лабораторных работ

- 1 Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если выполнены все требования к изложению, оформлению, представлению работы.
- 2. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если допущены незначительные погрешности в оформлении и представлении работы.
- 3. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если допущены незначительные погрешности в содержании, оформлении и представлении работы.
- 4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если представленная работа не соответствует требованиям.

# Критерии оценивания тестовых заданий

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильно даны ответы на 90% и более вопросов теста;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если правильно даны ответы от 75% и до 89% вопросов теста;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если правильно даны ответы от 60% и до 74% вопросов теста;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если правильно даны ответы на 59% и менее вопросов теста.

# **Критерии оценки письменной работы с развернутым ответом.** Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильно даны определения основных понятий, расставлены коэффициенты в уравнениях химической реакции, логически правильно выбран ход решения задач, верно, выбраны формулы, правильно вычислены и расставлены параметры;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если правильно даны определения основных понятий, допущена одна ошибка в подстановке коэффициентов в уравнениях химической реакции, логически правильно выбран ход решения задач, верно, выбраны формулы, но допущены ошибки в вычислении параметров или нахождении ответа;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если допущены ошибки в определениях основных понятий, допущены ошибки в подстановке коэффициентов в уравнениях химической реакции, логически правильно выбран ход решения задач, не всегда верно, выбраны формулы, допущены ошибки в вычислении параметров или нахождении ответа;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если неправильно даны определения основных понятий, допущены ошибки в подстановке коэффициентов в уравнениях химической реакции, неверно выбран ход решения задач или отсутствует, не всегда верно, выбраны формулы, допущены ошибки в вычислении параметров или нахождении ответа.

### 3.2.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория химии, микробиологии, санитарии и гигиены

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Интерактивная доска

Ноутбук

Раковина

Вытяжной шкаф

Шкаф для реактивов

Шкаф для посуды

Сушильная доска

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр(психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический Колонкаадсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

рН-метр милливольметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Установка для титрования

Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном

Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью

Пробирки

Стаканы химические разной емкости

Стекла предметные с углублением для капельного анализа

Цилиндры мерные

Чашки выпарительная

Вспомогательные материалы:

Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная

Груша резиновая для микробюреток и пипеток

Чашка выпарительная

Ерши для мойки колб и пробирок

Карандаши по стеклу

Держатель для пробирок

Тигли фарфоровые

Экран

Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины

### Информационное обеспечение реализации программы

#### Основные печатные издания

- 1. Денисова О.И. Химия. M.: KнO Pyc. 2021.
- 2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. Москва : Дашков и К°, 2021. 198 с.
- 3. Горбунцова С.В. Аналитическая химия (в общественном питании) М.: ИНФРА-М, 2020.
- 4. Еремин В.В., Каргов С.И., Успенская И.А. Основы физической химии. Учебное пособие. ч. 1. Теория.-М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2021.

#### Основные электронные издания

- 1. Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Химические методы анализа: учебное пособие / А.И. Жебентяев, А.К. Жерносек, И.Е. Талуть. 2-е изд. Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2020. 542 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-16-004685-3. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1087946 (дата обращения: 24.10.2021).
- 2. Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Хроматографические методы анализа : учеб. пособие / А.И. Жебентяев. Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2021. 206 с. : ил. —

- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-16-006615-8. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/520527 (дата обращения: 24.10.2021).
- 3. Жебентяев, А.И. Аналитическая химия. Практикум: учеб. пособие / А.И. Жебентяев, А.К. Жерносек, И.Е. Талуть. Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2020. 428 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-985-475-582-3 (Новое знание). ISBN 978-5-16-009043-6 (ИНФРА-М). Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/419619 (дата обращения: 24.10.2021).
- 4. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. 2-е изд., стер. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 198 с. ISBN 978-5-394-03528-9. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1092964 (дата обращения: 24.10.2021).
- 5. Гавриченкова, С. С. Аналитическая химия : учебное пособие / С. С. Гавриченкова. Минск : РИПО, 2020. 198 с. ISBN 978-985-7234-69-1. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1853734 (дата обращения: 24.10.2021).
- 6. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 492 с. ISBN 978-5-8114-6398-5. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147258 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 7. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 432 с. ISBN 978-5-8114-7074-7. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/154411 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### Дополнительные источники

- 1. Саенко О.Е. Аналитическая химия Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
- 2. Воскресенский А.Г., Солодкин И.С., Семиколенов Ф.Д. Сборник задач и упражнений по аналитической химии М. Просвещение. 2020.
- 3. Валова В.Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа.: Практикум М.: Издательско торговая корпорация «Дашков и К», 2021.
  - 4. Зимон А.Д. Популярная физическая химия.- М. Радэкон, 2020.
- 5. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика.- М., Высшая школа, 2020.