

МИНОБРНАУКИ России
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой

Биотехнологии, химии и

стандартизации

(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«__» _____ 20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Промежуточной аттестации в форме зачета

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки	27.03.01 Стандартизация и метрология
Направленность (профиль) –	Стандартизация и подтверждение соответствия
Типы задач –	Производственно-технологический

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Основы безопасности пищевых продуктов»

утвержденной Проректором по УВР от «__» _____ 20__ г.

Разработчик(и): к.х.н., доцент, Б.Б. Тихонов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 1

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Токсиканты. Токсичность и факторы на нее влияющие. Показатели токсичности веществ.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль воды и воздуха производственных помещений.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Консерванты, как группа пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология
Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 2

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Патогенность и вирулентность. Понятие о токсигенных микроорганизмах, классификация токсинов.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Дезинфекция в пищевой промышленности. Требования к дезинфектантам и правила их применения при обработке оборудования.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
Реализация принципов системы ХАССП при обеспечении безопасности пищевых продуктов.

Критерии итоговой оценки за зачет:
«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;
«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 3

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Понятие о безопасности продуктов питания. Гигиенические требования к пищевым продуктам, основные составляющие.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль пищевых производств. Общие принципы и основные показатели.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Ферментные препараты и их использование в качестве пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология
Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 4

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Основные нормативные документы, регламентирующие показатели безопасности пищевых продуктов. Классификация видов опасностей по степени риска.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Биологическое действие ионизирующего излучения. Принципы радиозащитного питания.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
Биологическое действие ионизирующего излучения. Принципы радиозащитного питания.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология
Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 5

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Факторы, влияющие на пищевую и биологическую ценность продуктов питания.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Ксенобиотики. Факторы, влияющие на способность ксенобиотика оказывать токсическое действие, накапливаться и выводиться из организма.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
Пищевые красители и цветокорректирующие материалы, как группа пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология
Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 6

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Классификация вредных чужеродных веществ пищи. Понятие о биологических ксенобиотиках.
2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Микотоксины: основные классы, источники попадания в организм человека, биологическое действие.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
Пищевые добавки. Общие подходы к подбору пищевых добавок и оценке их безопасности.

Критерии итоговой оценки за зачет:
«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;
«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 7

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Понятие об алиментарных заболеваниях. Пищевые инфекции и пищевые отравления.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Вещества, применяемые в растениеводстве и животноводстве, и их влияние на качество и безопасность продуктов питания.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Эмульгаторы и стабилизаторы, как группа пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 8

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Нитраты, нитриты и N-нитрозамины. Биологическое действие, источники попадания в организм человека.
2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Дезинфекция в пищевой промышленности. Методы дезинфекции. Классификация дезинфектантов.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
Антиоксиданты, как группа пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 9

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Понятие об условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмах.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Тяжелые металлы как антропогенные токсиканты: рассмотреть на примере кадмия и алюминия.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Реализация принципов системы ХАССП при обеспечении безопасности пищевых продуктов.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 10

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Пищевые добавки: определение, классификация и цели использования.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Тяжелые металлы как антропогенные токсиканты: рассмотреть на примере ртути и свинца.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Пищевые красители и цветокорректирующие материалы, как группа пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 11

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Радиоактивность. Классификация радионуклидов. Стронций, цезий и йод, как примеры наиболее опасных искусственных радионуклидов.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Микотоксины: основные классы, источники попадания в организм человека, биологическое действие.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Консерванты, как группа пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 12

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Диоксины как суперэкоотоксиканты и загрязнители пищевых продуктов.
2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль воды и воздуха производственных помещений.
3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
Пищевые добавки. Общие подходы к подбору пищевых добавок и оценке их безопасности.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 13

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Понятие о безопасности продуктов питания. Гигиенические требования к пищевым продуктам, основные составляющие.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Дезинфекция в пищевой промышленности. Методы дезинфекции. Классификация дезинфектантов.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Загустители и гелеобразователи, как группа пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 14

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Патогенность и вирулентность. Понятие о токсигенных микроорганизмах, классификация токсинов.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Ксенобиотики. Факторы, влияющие на способность ксенобиотика оказывать токсическое действие, накапливаться и выводиться из организма.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Ферментные препараты и их использование в качестве пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 15

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Понятие об алиментарных заболеваниях. Пищевые инфекции и пищевые отравления.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль воды и воздуха производственных помещений.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» - 0 или 1 балл:

Антиоксиданты, как группа пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 16

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Токсиканты. Токсичность и факторы на нее влияющие. Показатели токсичности веществ.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Ксенобиотики. Факторы, влияющие на способность ксенобиотика оказывать токсическое действие, накапливаться и выводиться из организма.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Консерванты, как группа пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 17

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Классификация вредных чужеродных веществ пищи. Понятие о биологических ксенобиотиках.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль воды и воздуха производственных помещений.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Реализация принципов системы ХАССП при обеспечении безопасности пищевых продуктов.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 18

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Патогенность и вирулентность. Понятие о токсигенных микроорганизмах, классификация токсинов.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Вещества, применяемые в растениеводстве и животноводстве, и их влияние на качество и безопасность продуктов питания.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Эмульгаторы и стабилизаторы, как группа пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 19

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Факторы, влияющие на пищевую и биологическую ценность продуктов питания.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Биологическое действие ионизирующего излучения. Принципы радиозащитного питания.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Ферментные препараты и их использование в качестве пищевых добавок.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология
Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы безопасности пищевых продуктов»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 20

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Нитраты, нитриты и N-нитрозамины. Биологическое действие, источники попадания в организм человека.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Дезинфекция в пищевой промышленности. Требования к дезинфектантам и правила их применения при обработке оборудования.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» - 0 или 1 балл:
Пищевые добавки. Общие подходы к подбору пищевых добавок и оценке их безопасности.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Б.Б. Тихонов

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман