

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 экзамена

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

### ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий

общественного питания

Типы задач – технологическая

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Основы безопасности пищевой продукции»

утвержденной Проректором по УР от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик(и): доц., Е.А. Прутенская

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»

Семестр 7

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

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

**Антиалиментарные факторы. Ингибиторы пищеварительных ферментов.  
Классификация. Свойства ингибиторов ферментов различных семейств.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Перечислите посторонние вещества в молоке, снижающие его  
биологическую ценность. Какие вещества могут попасть в молоко по  
пищевым цепям?**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Для определения каких веществ используется метод йодометрии при  
анализе белых вин? В чем заключается суть метода йодометрии?  
Уравнение реакции.**

**Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»  
Семестр 7

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Токсиканты. Токсичность и факторы на нее влияющие. Показатели токсичности веществ.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Ксенобиотики. Факторы, влияющие на способность ксенобиотика оказывать токсическое действие, накапливаться и выводиться из организма.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Консерванты, как группа пищевых добавок.**

### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;  
«хорошо» – при сумме баллов 4;  
«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;  
«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

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

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль воды и  
воздуха производственных помещений.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Реализация принципов системы ХАССП при обеспечении безопасности  
пищевых продуктов.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

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

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

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

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

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Ферментные препараты и их использование в качестве пищевых добавок.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

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

**Биологическое действие ионизирующего излучения. Принципы радиозащитного питания.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Дезинфекция в пищевой промышленности. Методы дезинфекции. Классификация дезинфектантов.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Загустители и гелеобразователи, как группа пищевых добавок.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»  
Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

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

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль воды и воздуха производственных помещений.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Пищевые красители и цветокорректирующие материалы, как группа пищевых добавок.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;  
«хорошо» – при сумме баллов 4;  
«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;  
«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

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

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

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

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

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Пищевые добавки. Общие подходы к подбору пищевых добавок и оценке их безопасности.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

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

**Понятие об алиментарных заболеваниях. Пищевые инфекции и пищевые отравления.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

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

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

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

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»  
Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Нитраты, нитриты и N-нитрозамины. Биологическое действие, источники попадания в организм человека.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Тяжелые металлы как антропогенные токсиканты: рассмотреть на примере кадмия и алюминия.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Антиоксиданты, как группа пищевых добавок.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;  
«хорошо» – при сумме баллов 4;  
«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;  
«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

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

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

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

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

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Реализация принципов системы ХАССП при обеспечении безопасности пищевых продуктов.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»  
Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Пищевые добавки: определение, классификация и цели использования.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Тяжелые металлы как антропогенные токсиканты: рассмотреть на примере ртути и свинца.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Пищевые красители и цветокорректирующие материалы, как группа пищевых добавок.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

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

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

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Дезинфекция в пищевой промышленности. Требования к дезинфектантам и правила их применения при обработке оборудования.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Консерванты, как группа пищевых добавок.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Диоксины как суперэкотоксиканты и загрязнители пищевых продуктов.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Биологическое действие ионизирующего излучения. Принципы радиозащитного питания.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Пищевые добавки. Общие подходы к подбору пищевых добавок и оценке их безопасности.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»  
Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Понятие о безопасности продуктов питания. Гигиенические требования к  
пищевым продуктам, основные составляющие.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Вещества, применяемые в растениеводстве и животноводстве, и их  
влияние на качество и безопасность продуктов питания.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Загустители и гелеобразователи, как группа пищевых добавок.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»  
Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Патогенность и вирулентность. Понятие о токсигенных микроорганизмах,  
классификация токсинов.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Ксенобиотики. Факторы, влияющие на способность ксенобиотика  
оказывать токсическое действие, накапливаться и выводиться из  
организма.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Ферментные препараты и их использование в качестве пищевых добавок.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;  
«хорошо» – при сумме баллов 4;  
«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;  
«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Е.А. Прутенская

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман