

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 23.11.2023 09:03:32

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db32db07971a86865a5825f91a4304cc

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных  
производств»**

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

« 5 » 04 2023 г., протокол № 6

И. о. заведующий кафедрой

А.И. Ферзаули

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ  
НОРМЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

Направление подготовки

**19.03.02–Продукты питания из растительного сырья**

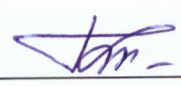
Направленность (профиль)

**«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

**«Технология бродильных производств и виноделие»**

Квалификация

Бакалавр

Составитель  Б. А. Джамалдинова

**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
«Медико-биологические требования и санитарные  
нормы качества пищевых продуктов»**

| №<br>п/ п | Контролируемые разделы<br>(темы) дисциплины                                                                                    | Код контролируемой<br>компетенции<br>(или ее части) | Наименование<br>оценочного<br>средства                                                                           |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Проблема безопасности<br>продуктов питания.<br>Нормативно-законодательная<br>основа безопасности пищевой<br>продукции в России | ОПК-2<br>ПК-1                                       | Вопросы к рубежным аттестациям,<br>коллоквиуму и экзамену, темы рефератов,<br>темы для самостоятельного изучения |
| 2         | Микробиологические<br>показатели безопасности<br>пищевой продукции.                                                            | ОПК-2<br>ПК-1                                       | Вопросы к рубежным аттестациям,<br>коллоквиуму и экзамену, темы рефератов,<br>темы для самостоятельного изучения |
| 3         | Борьба с заболеваниями и<br>отравлениями связанными с<br>употреблением пищевых<br>продуктов.                                   | ОПК-2<br>ПК-1                                       | Вопросы к рубежным аттестациям,<br>коллоквиуму и экзамену, темы рефератов,<br>темы для самостоятельного изучения |
| 4         | Окружающая среда-как<br>основной источник<br>загрязнения сырья и<br>продуктов питания.                                         | ОПК-2<br>ПК-1                                       | Вопросы к рубежным аттестациям,<br>коллоквиуму и экзамену, темы рефератов,<br>темы для самостоятельного изучения |
| 5         | Радиоактивное загрязнение<br>продуктов питания.                                                                                | ОПК-2<br>ПК-1                                       | Вопросы к рубежным аттестациям,<br>коллоквиуму и экзамену, темы рефератов,<br>темы для самостоятельного изучения |
| 6         | Загрязнение веществами<br>применяемыми в<br>растениеводстве.                                                                   | ОПК-2<br>ПК-1                                       | Вопросы к рубежным аттестациям,<br>коллоквиуму и экзамену, темы рефератов,<br>темы для самостоятельного изучения |
| 7         | Загрязнение веществами<br>применяемыми в<br>животноводстве:                                                                    | ОПК-2<br>ПК-1                                       | Вопросы к рубежным аттестациям,<br>коллоквиуму и экзамену, темы рефератов,<br>темы для самостоятельного изучения |
| 8         | Природные токсиканты.                                                                                                          | ОПК-2<br>ПК-1                                       | Вопросы к рубежным аттестациям,<br>коллоквиуму и экзамену, темы рефератов,<br>темы для самостоятельного изучения |

|    |                                                                                                             |               |                                                                                                            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | Антиалиментарные факторы питания                                                                            | ОПК-2<br>ПК-1 | Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 10 | Генно-модифицированные продукты питания                                                                     | ОПК-2<br>ПК-1 | Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 11 | Медико-биологические требования к материалам, используемым в пищевой промышленности                         | ОПК-2<br>ПК-1 | Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 12 | Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка улучшителей органолептических свойств продуктов            | ОПК-2<br>ПК-1 | Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 13 | Фальсификация пищевой продукции.                                                                            | ОПК-2<br>ПК-1 | Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 14 | Санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой отрасли | ОПК-2<br>ПК-1 | Вопросы к рубежным аттестациям, коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |

### ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

| №<br>п/п | Наименование<br>оценочного<br>средства | Краткая характеристика<br>оценочного средства                                                                                                                                                                                                                                                                             | Представление<br>оценочного средства<br>в фонде |
|----------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1        | Коллоквиум                             | Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися                                                                                                                                                 | Вопросы к коллоквиумам                          |
| 2        | Реферат                                | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее | Темы рефератов                                  |
| 3        | Экзамен                                | Итоговая форма оценки знаний                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Вопросы к экзамену                              |

## Оценочные средства

### Коллоквиум 1

#### Вопросы для собеседования

**Раздел: Проблема безопасности продуктов питания. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России**

1. История развития контроля безопасности питания.
2. Экологические аспекты питания.
3. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.

**Раздел: Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции**

4. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.
5. Санитарно-показательные микроорганизмы.
6. Патогенные микроорганизмы.
7. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.

**Раздел: Борьба с заболеваниями и отравлениями связанными с употреблением пищевых продуктов.**

8. Борьба с заболеваниями, связанными с употреблением пищевых продуктов (дизинтерия, холера, брюшной тиф, сальмонеллез и др.).
9. Пищевые отравления бактериальной природы

10. Пищевые отравления грибковой природы

**Раздел: Окружающая среда - как основной источник загрязнения сырья и продуктов питания**

11. Окружающая среда-как основной источник загрязнения сырья
12. Окружающая среда-как основной источник продуктов питания.
13. Классификация чужеродных загрязнителей
14. Виды ксенобиотиков. Меры токсичности веществ

### Коллоквиум 2

#### Вопросы для собеседования

**Раздел: Радиоактивное загрязнение продуктов питания**

1. Источники и пути поступления радионуклидов в организм.
2. Этапы радиационного поражения клетки
3. Группы радиоактивные вещества по характеру распределения в организме.
4. Технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции.

**Раздел: Загрязнение веществами применяемыми в растениеводстве.**

5. Пестициды: пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов;
6. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов;
7. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения
8. Регуляторы роста растений
9. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в продуктах

**Раздел: Загрязнение веществами применяемыми в животноводстве**

10. Загрязнение антибиотиками
11. Загрязнение сульфаниламидами
12. Загрязнение гормональными препаратами
13. Загрязнение транквилизаторами
14. Загрязнение антиоксидантами

### Коллоквиум 3

#### Вопросы для собеседования

**Раздел: Природные токсиканты**

1. Природные токсиканты: бактериальные токсины, микотоксины, охратоксины и др.
2. Природные токсиканты: микотоксины

3. Природные токсиканты: охратоксины и др.

**Раздел: Антиалиментарные факторы питания**

4. Ингибиторы ферментов пищеварения

5. Антивитамины

6. Алколоиды

7. Цианогенные гликозиды

8. Токсины растений

**Раздел: Генно-модифицированные продукты питания**

9. Основные принципы создания трангенных растений.

10. Механизм создания ГМО

11. Польза и вред ГМО

12. Потенциальные риски применения трансгенных культур

13. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие применение генномодифицированных организмов.

14. Ассортиментная фальсификация продуктов.

## **Коллоквиум 4**

### **Вопросы для собеседования**

**Раздел: Медико-биологические требования к материалам, используемым в пищевой промышленности**

1. Медико-биологические требования к материалам, используемым в пищевой промышленности и контактирующим с пищевыми продуктами.

**Раздел: Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка улучшителей органолептических свойств продуктов**

2. Улучшители органолептических свойств.

3. Консерванты.

4. Ускорители технологических процессов.

5. Вещества для отбеливания муки.

6. Улучшители качества хлеба

**Раздел: Фальсификация пищевой продукции.**

7. Идентификация пищевой продукции.

8. Фальсификация пищевой продукции.

9. Маркировка пищевой продукции

**Раздел: Санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой отрасли**

10. Санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства

11. Санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий бродильного производств

12. Санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий безалкогольного производств

**Критерии оценки (в рамках текущей аттестации):**

- **0 баллов** выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

- **1-2 баллов** выставляется студенту, если дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на

примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

- **3-4 баллов** выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно- следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

- **5-6 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно- следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.

- **7-8 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя

- **9 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

- **10 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

### **Темы рефератов**

1. Идентификация и экспертиза безалкогольной продукции.
2. Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров.
3. Проблемы загрязнения окружающей среды и токсикологии.
4. Антропогенная токсикация планеты.
5. Радиактивность и пища человека.
6. Посторонние вещества и пищевые добавки в продуктах.
7. Диоксины как экологическая опасность: ретроспектива и перспектива.
8. Разработка и внедрение системы НАССР (на примере конкретного предприятия).
9. Национальные системы безопасности пищевых продуктов стран ЕС.
10. Деятельность Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) по предотвращению угроз для здоровья населения.

### **Критерии оценки**

-**15 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую

композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

**-12 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

**-9 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

**-6 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой достаточно самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

**-3 балла** выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть регулярные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала.

**-0 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть многочисленные

орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора.



**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**Институт Нефти и газа**

**Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств**

Вопросы к экзамену по дисциплине  
**«Медико-биологические требования и санитарные  
нормы качества пищевых продуктов»**

1. Проблема безопасности питания. Экологические аспекты питания.
2. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
3. Борьба с заболеваниями, связанными с употреблением пищевых продуктов (дизинтерия, холера, брюшной тиф, сальмонеллез и др.)
4. Пищевые отравления бактериальной и грибковой природы
5. Окружающая среда-как основной источник загрязнения сырья и продуктов питания
6. Классификация чужеродных загрязнителей-ксенобиотиков.
7. Радионуклиды: основные представления о радиоактивности и ионизирующих излучениях.
8. Источники и пути поступления радионуклидов в организм.
9. Технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции.
10. Загрязнение веществами применяемыми в растениеводстве.
11. Пестициды: пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов.
12. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов: нитраты, нитриты и нитрозосоединения: основные источники нитратов и нитритов в пищевой продукции.
13. Технологические способы снижения нитритов в пищевой среде.
14. Регуляторы роста растений.
15. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов пищевой продукции.
16. Загрязнение веществами применяемыми в животноводстве: антибиотики, сульфаниламиды, гормональные препараты, транквилизаторы, антиоксиданты в пище животных.
17. Природные токсиканты: бактериальные токсины, микотоксины, охратоксины и др.
18. Антиалиментарные факторы питания: ингибиторы ферментов пищеварения;
19. Антивитамины; алколоиды, цианогенные гликозиды; токсины растений.
20. Генно-модифицированные организмы: основные задачи и перспективы
21. Основные принципы создания трансгенных растений.
22. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие применение генномодифицированных организмов.
23. Медико-биологические требования к материалам, используемым в пищевой промышленности и контактирующим с пищевыми продуктами.
24. Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка.
25. Улучшители органолептических свойств: улучшители консистенции; пищевые красители; ароматизаторы.
26. Вкусовые вещества. Консерванты. Ускорители технологических процессов.
27. Вещества для отбеливания муки. Улучшители качества хлеба.
28. Идентификация пищевой продукции. Фальсификация пищевой продукции. Маркировка пищевой продукции.
29. Санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств, к качеству пищевых продуктов, технологическому процессу производства, хранению и реализации готовой продукции.

30. Санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий бродильного и безалкогольного производств, к качеству пищевых продуктов, технологическому процессу производства, хранению и реализации готовой продукции.

**Образец билета к экзамену**  
**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
 им. акад. М.Д.Миллионщикова  
**Билет №1**

Институт нефти и газа Семестр 4  
 Дисциплина «**Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов**»

1. Источники и пути поступления радионуклидов в организм
2. Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка

« » ----- 2021г. **Утверждаю:**  
**Зав. кафедрой «ТПП и БП»**

**Критерии оценки:**

**-оценка «отлично» (81-100 баллов)** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

**-оценка «хорошо» (61-80 баллов)** выставляется студенту, если дан развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки, однако в ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя

**-оценка «удовлетворительно» (41-60 баллов)** выставляется студенту, если , дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно- следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

**-оценка «неудовлетворительно» ( менее 41 баллов)** выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

**Самостоятельная работа студентов по дисциплине ««Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»**

| №№<br>п/п | Темы для самостоятельного изучения                                                                 |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Кодекс «Алиментариус»-руководящие принципы и основные задачи по обеспечению здоровья потребителей. |
| 2         | Европейские системы контроля безопасности продуктов питания.                                       |
| 3         | Белая книга ЕС о пищевых продуктах и кормах, принципы контроля продуктов питания.                  |
| 4         | Национальные программы по гигиене пищевых продуктов                                                |
| 5         | Риск преднамеренного заражения пищевых продуктов. Меры предотвращения и реагирования.              |

|    |                                                                                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов.                  |
| 7  | Принципы системы управления предприятием на основе стандарта ISO 9001:2008                 |
| 8  | Международный стандарт ISO 22000:2005 «Система менеджмента безопасности продуктов питания. |
| 9  | Международный стандарт BRG Global Standart Food.                                           |
| 10 | Применение правил GMR (надлежащая производственная практика).                              |

### **Критерии оценки за самостоятельную работу студента:**

0 баллов - тема не раскрыта, в изложении отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы;

1 балл - тема раскрыта, однако в изложении отсутствует четкая структура, отражающая сущность раскрываемой темы;

2 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Однако студент не осознает роль и место раскрываемого вопроса общей схеме перспективных процессов переработки сырья и выработки полуфабрикатов и продукции;

3 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении доклада прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

4 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая суть раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

5 баллов - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрируют авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме доклада.