МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

По дисциплине «Биологическая безопасность пищевых систем»

Контрольные задания подготовлены в соответствии с программой по химии для технологических ВУЗов, включают общетеоретическую и специальные части, предназначены для студентов заочного отделения.

Указания к выбору варианта контрольного задания и его оформления:

1. Номер варианта контрольного задания студент берет по последней цифре номера зачетной книжки .
2. При выполнении контрольного задания студент должен:
* отвечать на вопросы в том порядке, в котором они указаны в задании;
* работу написать аккуратно, разборчивым почерком, ручкой синего, черного или фиолетового цвета (кроме красного);
* оставить на страницах тетради поля, достаточные для замечаний рецензента;
* исправлять замечания рецензента в той же самой тетради; категорически запрещается исправлять замечания рецензента простым переписыванием работы;
* в осеннем семестре студент выполняет контрольную работу;
* в конце работы обязательно указать литературу, которой пользовался студент при выполнении контрольных работ (автор, название, издательство, год издания);
* ответы на вопросы задания должны быть изложены кратко, однако существо вопроса раскрыто достаточно полно.

**Вариант 1**

1)Дать общую характеристику микотоксинам.

2)Какие последствия возникают в организме при избыточном или не-достаточном потреблении углеводов?

3)Какие вещества относят к деминерализующим факторам?

4)Как классифицируют посторонние и вредные вещества в пищевом сырье и продуктах?

5)Каким образом яды растений могут поступать в пищевое сырье?

6)По каким критериям осуществляется классификация пестицидов?

**Вариант 2**

1)Назовите продуцентов афлатоксинов, условия их накопления в пищевом сырье и продуктах.

2)Каковы функции углеводов в организме?

3)Каков механизм действия антивитаминов?

4)Какие химические элементы, загрязняющие пищевое сырье и продукты, имеют наибольшее токсикологическое значение?

5)Перечислите основные пути поступления пестицидов в продовольственное сырье и пищевые продукты.

6)Какими нормативно-правовыми актами регламентируется сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов в России?

**Вариант 3**

1)Назовите продуцентов охратоксинов, условия их накопления в пищевом сырье и продуктах.

2)Какие последствия возникают в организме при избыточном или недостаточном потреблении белков?

3)Какие вещества относят к антивитаминам?

4)Каков механизм действия металлов в пище?

5)Какими технологическими приемами можно обеспечить снижение содержания остаточных количеств пестицидов в растительной продукции?

6)Какие виды продукции животного происхождения в ТР ТС определяются как «непереработанная пищевая продукция»?

**Вариант 4**

1)Назовите продуцентов патулина, условия их накопления в пищевом сырье и продуктах.

2)В чем состоит роль белков организме?

3)Каков механизм действия антиферментов?

4)Каковы пути поступления в пищевое сырье и продукты токсичных химических элементов?

5)Какими технологическими приемами можно обеспечить снижение содержания остаточных количеств пестицидов в животноводческой продукции?

6)Что понимают под «переработкой» пищевой продукции животного происхождения?

 **Вариант 5**

1)Назовите продуцентов фузариотоксинов, условия их накопления в пищевом сырье и продуктах.

2)На какие страны распространяется действие стандартов Кодекса Алиментариус.

3)Какие вещества относят к антиферментам?

4)Каково биологическое действие радионуклидов на живой организм?

5)Какие группы продуктов контролируются на содержание остаточных количеств пестицидов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01?

6)Какие системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья существуют в России?

**Вариант 6**

1)В чем состоит значение биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

2)Что представляет собой Кодекс Алиментариус. Какова его структура.

3)Как соотносятся стандарты ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ГОСТ Р 51705.1-2001 в области установления и мониторинга ККТ?

4)Какие существуют технологические способы снижения уровня содержания радионуклидов в пищевых продуктах?

5)Какие вещества можно отнести к пищевым добавкам?

6)Каковы особенности обязательной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья?

 **Вариант 7**

1)Назовите основные национальные законодательные акты Российской Федерации в области обеспечения продовольственной безопасности.

2)На основе каких нормативно-правовых актов осуществляется международное правовое регулирование биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

3)На основе каких стандартов базируется ГОСТ Р ИСО 22000-2007?

4)Как классифицируют животных с точки зрения токсичности?

5)С какими целями используются пищевые добавки?

6)Каковы особенности добровольной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья?

 **Вариант 8**

1)Дайте характеристику содержания основных национальных законодательных актов Российской Федерации в области обеспечения продовольственной безопасности.

2)На чем основываются рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов?

3)Перечислите основные этапы разработки ХАССП.

4)Какие гидробионты относятся к первично ядовитым?

5)Как классифицируются пищевые добавки по их технологическим функциям?

6)Кто и как осуществляет контроль качества сертифицированной продукции?

**Вариант 9**

1)Назовите основные виды контролируемых параметров сырья и продуктов животного происхождения в СанПиН 2.3.2.1078-01

2)Каковы основные направления реализации обеспечения структуры, безопасности и качества питания населения в Российской Федерации?

3)Какие последствия возникают в организме при избыточном или недостаточном потреблении жиров?

4)Какие продукты могут содержать антиалиментарные факторы?

5)Какие гидробионты относятся к вторично ядовитым?

6)Что представляет из себя система цифровой кодификации пищевых добавок?

**Вариант 10**

1)Какова формулировка стратегической цели Доктрины продовольственной безопасности России?

2)Каковы функции жиров в организме?

3)Назовите основные принципы ХАССП.

4) Каков механизм действия деминерализующих веществ??

5) Какие ядовитые растения встречаются на территории РФ?

6) На основе каких нормативно-правовых актов осуществляется ре-гулирование безопасности использования пищевых добавок?