**Типы заданий закрытого типа**

ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

**Базовый:** задания закрытого типа с выбором одного варианта ответа;

**Повышенный:** задания закрытого типа с выбором более двух вариантов ответа;

**Высокий**: задания закрытого типа на установление последовательности или на установление

соответствия.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
| 1 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует  отношения:  1. В области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека;  2. В области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции;  3. В области процессов производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации;  4. Все перечисленное.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 2 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Как называются вещества, способные блокировать специфическое биологическое дей-ствие природных ви-таминов?  1. Антивитамины;  2. Ферменты;  3. Белки;  4.Ингибиторы.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 3 | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Причинами загрязнения пищевых продуктов являются:  1. Отходы промышленных предприятий;  2. Выхлопные газы автотранспорта;  3. Неконтролируемое применение химических удобрений;  г) Все перечисленное.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 4 | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Что способствует образованию бенз(а)пирена в продуктах?  1. Замораживание;  2. Копчение;  3. Варка;  4. Сушка.  Ответ:   |  | | --- | | 2 | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 5 | **Задание 5.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Укажите группу препаратов, предназначенных для борьбы с сорняками  1. Фунгициды;  2. Гербициды;  3. Инсектициды;  4. Зооциды.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 6 | **Задание 6.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Контаминанты – это:  1. Компоненты пищевых продуктов, содержащие вторичные органические амины;  2. Все потенциально опасные соединения исключительно антропогенного происхождения;  3. Все потенциально опасные соединения только природного происхождения;  4. Потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения неорганической и органической природы, в том числе микробиологического происхождения, в пищевых продуктах.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 7 | **Задание 7.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Основные показатели, регламентирующие количество контаминонтов в продуктах питания:  1. Предельно-допустимая концентрация;  2. Сублетальная доза;  3. Допустимая суточная доза;  4. Пороговая доза;  5. Допустимое суточное потребление.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 5 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Повышенный | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 8 | **Задание 8.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Группы препаратов, относящиеся к пестицидам:  1. Фунгициды;  2. Гербициды;  3. Инсектициды;  4. Микотоксины  4. Диоксины.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 3 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Повышенный | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 9 | **Задание 9.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Выберите виды микотоксинов, обладающие токсическими и канцерогенными свойствами:  1. Афлатоксины,  2. Ботулизм;  3.Охратоксины;  4. Патулин;  5.Сальмонеллы  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 4 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Повышенный | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 10 | **Задание 10.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Выберите основные критерии оценки риска:  1. Летучесть;  2. Тяжесть;  3. Частота встречаемости;  4. Доза поступления;  5. Время наступления отрицательного эффекта.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 3 | 5 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Повышенный | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 11 | **Задание 11.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  К безопасности пищевых продуктов относят:  1. Удовлетворительные органолептические показатели;  2. Отсутствие токсического и канцерогенного эффекта;  3. Непродолжительный срок хранения;  4. Отсутствие тератогенного эффекта;  5.Отсутствие аллергенного эффекта.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 4 | 5 | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Повышенный | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 12 | **Задание 12.** Расположите в правильной последовательности принципы ХАССП, начиная с первого:  1. Определение контрольных критических точек;  2. Проведение анализа опасных точек;  3. Установление критических пределов для каждой контрольной критической точки;  4. Установление процедур мониторинга, обеспечивающих контроль контрольных критических точек;  5. Разработка и внедрение процедур регистрации данных и документирования;  6.Разработка корректирующих действий;  7. Установление процедур проверки.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *1* | | 3 | *3* | | 4 | *4* | | 5 | *6* | | 6 | *7* | | 7 | *5* | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Высокий | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 13 | **Задание 13.**Оценка риска, связанного с потреблением пищевых продуктов, проводится по трем критериям: тяжесть опасности, частота встречаемости, время наступления эффекта.С учетом данных критериев риска расположите в правильной последовательности шесть групп опасностей пищевых  продуктов, которые распределяются от максимального риска к минимальному:  1. Опасности, связанные с загряхнением окружающей среды  2. Социальные токсиканты;  3. Опасности микробного происхождения;  4. Опасности, обусловленные пищевыми добавками;  5. Опасности пищевых веществ (недостаточное или избыточное их потребление);  6. Опасностями естественного происхождения (обусловлены особенностями природного химического состава пищевыхпродуктов).  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *3* | | 2 | *5* | | 3 | *1* | | 4 | *6* | | 5 | *2* | | 6 | *4* | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Высокий | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 14 | **Задание 14.** Расположите в правильной последовательности этапы теории риска, начиная с первого:  1. Идентификация опасности;  2. Характеристика риска;  3. Оценка экспозиции»;  4. Оценка зависимости «доза - ответ».  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *1* | | 2 | *3* | | 3 | *4* | | 4 | *2* | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Высокий | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 15 | **Задание 15.** Расположите в правильной последовательности этапы определения ксенобиотиков, начиная с первого:  1. Определение порога вредного действия;  2. Лабораторный контроль.;  3. Определение зоны токсического действия;  4. Установление лимитирующего признака вредности.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *4* | | 2 | *1* | | 3 | *3* | | 4 | *2* | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Высокий | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |

**Типы заданий открытого типа**

ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

**Базовый:** задания открытого типа на дополнение одним словом.

**Повышенный:** задания открытого на дополнение словосочетанием.

**Высокий**: задания открытого типа на формирование определения (несколькими предложениями).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
| 1 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Контроль за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства:  1. Производственный контроль  2.Ведомственный контроль  3.Государствен-ный контроль  4. Внеплановый контроль  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 1  Обоснование:  Производственный контроль — это контроль за соблюдением законодательства на всех этапах технологического процесса - от заключения договоров на поставку продуктов до выхода готовой продукции для потребителя. | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 2 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Укажите группу препаратов, предназначенных для борьбы с сорняками  1. Фунгициды  2. Гербициды  3. Фунгициды  4. Зооциды  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  Гербициды (от лат. herba - трава и caedo - убиваю) - химические вещества, применяемые для уничтожения растительности. | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 3 | **Задание 3.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Соланин – антиалиментарный фактор, присутствующий в:  1. злаковых и бобовых  2. ядрах косточек персика и абрикоса  3.картофеле  4. в бобах фасоли  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:3  Обоснование:  Соланин — это гликоалкалоидный яд, который содержится в видах семейства паслёновых из рода Solanum, таких как картофель, томаты и баклажаны.  В природе он может встречаться в любой части растения, включая листья, плоды и клубни. | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 4 | **Задание 4.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Что значит канцерогенное действие вещества:  1. вызывает раздражение дыхательного тракта  2. вызывает отравление всего организма  3. при воздействии на организм человека приводит к возникновению и развитию злокачественных опухолей  4. при воздействии на организм приводит к развитию аномалий в развитии плода  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 3  Обоснование:  Канцерогенное действие пищевых веществ - это способность некоторых пищевых продуктов вызывать злокачественные новообразования или значительно повышать риск его развития. | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 5 | **Задание 5.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Проблема нитратов и нитритов связана с нерациональным применением:  1. лекарственных препаратов  2. азотных удобрений  3. выхлопными газами автотранспорта  4. пестицидов  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  Проблема нитратов и нитритов связана с нерациональным применением азотных удобрений, что приводит к накоплению указанных контаминантов. | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 6 | **Задание 6.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Какие вещества называются ксенобиотиками?  1. вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами;  2. вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами, не обладающие токсичностью;  3. чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность;  4. вещества, поступающие в продукты питания аэральным путем.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 3  Обоснование:  Ксенобиотики пищевых продуктов — это чужеродные, потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения. Они могут быть неорганической и органической природы, в том числе микробиологического происхождения. | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Базовый | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 7 | **Задание 7.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  К антиалиментарным факторам питания относятся:  1. Антибиотики  2. Ингибиторы ферментов;  3. Антивитамины;  4. Нитраты;  5. Деминерализующие вещества  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ:2, 3 ,5  Обоснование:  Вещества, не обладающих общейтоксичностью, но способные избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентовназываются антиалиментарными факторами питания. К ним относятся ингибиторы ферментов, антивитамины, деминерализущие вещества | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Повышенный | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 8 | **Задание 8.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы изапишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  В зависимости от используемых средств фальсификации, схожести свойств заменителя и фальсифицируемого продукта при ассортиментной фальсификации различают следующие способы фальсификации:  1. пересортица;  2. продукция не промаркирована  3. замена высококачественного продукта низкоценным заменителем,  имеющего сходные признаки;  4. подмена натурального продукта имитатором.  5. нет сертификата.  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 3, 4  Обоснование:При ассортиментной фальсификации подделка осуществляется путем полной  его замены другим сортом, видом или наименованием с сохранением сходстваодного или нескольких признаков.  В зависимости от используемых средств фальсификации, схожести свойствзаменителя и фальсифицируемого продукта различают следующие способыфальсификации:  пересортица;  замена высококачественного продукта низкоценным заменителем,  имеющего сходные признаки;  подмена натурального продукта имитатором | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Повышенный | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 9 | **Задание 9.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы изапишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  *Диоксины и диоксиноподобные вещества обладают:*  *1 аллергенными*  *2 мутагенными*  *3 канцерогенными*  *4 тератогенными*  *5Все вышеперечисленное*  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ:2, 3, 4  Обоснование:  Диоксины - высокотоксичные соединения, обладающие мутагенными, канцерогенными и тератогенными свойствами. Они представляют реальную угрозу загрязнения пищевых продуктов, включая воду. При попадании в окружающую среду диоксины накапливаются в почве, водоемах, мигрируют по пищевым цепям. | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Повышенный | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 10 | **Задание 10.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы изапишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  По содержанию токсичных металлов пищевую продукцию условно классифицируют следующим образом:  1 «чистая» пищевая продукция  2 пригодная пищевая продукция  3. «грязная» пищевая продукция  4 условно-годная пищевая продукция  5 негодная для пищевых целей продукция  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 4, 5  Обоснование:  По содержанию токсичных металлов пищевую продукцию условно классифицируют следующим образом:  • «Чистая» пищевая продукция — содержание токсичных металлов ниже ПДК;  • условно-годная пищевая продукция - содержание токсичных металлов выше ПДК, но не более 2 ПДК;  • негодная для пищевых целей продукция — содержание токсичных металлов больше 2 ПДК. | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Повышенный | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 11 | **Задание 11.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы изапишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  *Тропными органами рыб к тяжелым металлам являются:*  *1 Внутренние органы*  *2 жабы и чешуя*  *3 филе*  *4кости*  *5спинка*  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 2, 4  Обоснование:Тропными органами рыб являются внутренние органы, жабры, чешуя, кости. Условно-годная рыба должна разделываться на спинку, тешу или филе с удалением и технической утилизацией внутренних органов и головы. | | ПК-5. Способен раз-рабатывать системы управления каче-ством в технологии производства про-дуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Повышенный | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 12 | **Задание 12.***Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*  Ситуация. Был произведен отбор проб овощной продукции для определения содержания в них нитратов.. Согласно данным анализа в исследуемой пробе огурцов содержание нитратов составило 700 мг/кг(400 мг/кг- норма) продукта, а содержание нитратов в томатах 300 мг/кг.(300мг/кг.). 1). Дать заключение о качестве продукта  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Содержание нитратов в огурцах превышает допустимый уровень не более чем в 2 раза(в 1,75 раз),таким образом огурцы относятся к условно-пригодным продуктам и подлежат переработке  Содержание нитратов в томатах не превышает допустимый уровень- 300 мг/кг.  Необходим санитарно-гигиенический контроль с/х удобрений. | | | | | | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Высокий | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 13 | **Задание 13.***Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*  Ситуация. Были отобраны пробы зерна пшеницы. Установлено следующее: запах свойственный нормальному зерну пшеницы, однако при нагревании зерна ощущается легкий запах плесени. Часть зерен (4%)(норма 1%) имеет розовую окраску.  В результате лабораторного исследования розовоокрашенных зерен с помощью методов тонкослойной хроматографии обнаружено содержание афлотоксина В1 в количестве 8,7 -мкг/кг =0,0087 мг/кг(норма 0,005 мг/кг)зерна. Дайте заключение по результатам исследования образцов.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Розовая окраска свидетельствует о поражении зерна микотоксинами. .Зерно опасно для питания человека по показателю зараженности зерен (4%) и содержанию афлотоксина (0,0087 мг/кг). . | | | | | | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Высокий | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 14 | **Задание 14.***Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*  Ситуация. При проведении консервного завода было установлено, что при изготовлении детских мясных консервов из мяса цыплят, обогащенных соевым белком, используется консервант нитрит натрия. Кроме того, консервы обогащены минеральными элементами: железом, кальцием и фосфором. На этикетке указано, что консервы рекомендованы для питания детей раннего возраста до 3 лет..  Лабораторные исследования, установили, что консервы имеют приятный вкус и запах, свойственные куриному мясу. Цвет розовый. Посторонние примеси отсутствуют. Содержание нитрита натрия в мясных консервах составляет 30 мг/кг.  Дайте заключение о возможности реализации партии консервов для питания детей раннего возраста.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Нарушение использования, нитрит натрия запрещен для детских продуктах до 3 лет.Нормы для взрослых- 50 мг/л, школьников -30 мг/л.  Консерванты не используются при производстве детского питания. | | | | | | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Высокий | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
| 15 | **Задание 15.***Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*  Ситуация. Партия йогурта для детского питания (для детей от 3-х лет), поставленного на хранение 000 "Акцепт" была подвергнута контролю качества. При этом были получены следующие результаты анализа показателей безопасности:  содержание токсичных элементов, мг/кг:  медь – 0,5;  железо – 0,007.  Соответствует ли партия йогурта для детского питания требованиям, установленным действующими нормативно-законодательными документами?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  В ТР ТС 021-2011 «О безопасности пищевой продукции» приводятся данные о допустимом содержании тяжелых металлов (ртуть, мышьяк, кадмий, свинец и олово (для консервов) в продуктах, предназначенных для детского питания. Так как в йогурте для детского питания данные тяжелые металлы не определены, следовательно, продукт не может считаться безопасным и соответствовать действующим нормативным документам. | | | | | | | ПК-5. Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества | Высокий | Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |