**Контрольная работа**

Контрольная работа выполняется обучающимся письменно, собственноручно. Вариант определяется в соответствии с порядковым номером в ведомости 1-12». Следующие обучающиеся по списку с номера 13 и далее - выбирают варианты, начиная с №1 и далее по порядку. Контрольную работу защищают, получают допуск к аттестации

**ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вариант** |  | **Задание** | |  |
|  | 1. | Какие государственные службы России являются нормирую- | |  |
|  |  | щими и контролирующими в вопросах безопасности пище- | |  |
|  |  | вых продуктов и сырья? | |  |
| 1 | 2. | Опишите основное токсическое воздействие мышьяка на ор- | |  |
|  |  | ганизм человека. | |  |
|  | 3. | Охарактеризуйте микробиологические показатели пищевой | |  |
|  |  | продукции. | |  |
|  | 1. | Какие международные организации занимаются вопросами | |  |
|  |  | стандартизации, сертификации товаров и услуг, в том числе и | |  |
|  |  | пищевых продуктов в России? | |  |
| 2 | 2. | Основные методы, позволяющие снижать вредное действие | |  |
|  |  | тяжелых металлов на организм человека. | |  |
|  | 3. | Какие микроорганизмы относятся к санитарно- | |  |
|  |  | показательным? | |  |
|  | 1. | Какова структура органов системы сертификации пищевых | |  |
|  |  | продуктов в России? | |  |
| 3 | 2. | Опишите механизм токсического действия азота нитритов на | |  |
|  | организм человека. | |  |
|  |  |  |
|  | 3. | Какие микроорганизмы относятся к условно-патогенным, па- | |  |
|  |  | тогенным? | |  |
|  | 1. | Какие нормативные документы являются основными в обла- | |  |
|  |  | сти сертификации товаров и услуг, в том числе и пищевых | |  |
|  |  | продуктов в России? | |  |
| 4 | 2. | Основные способы снижения содержания нитратов в продо- | |  |
|  |  | вольственном сырье и в готовой продукции. | |  |
|  | 3. | Какие микроорганизмы вызывают порчу пищевых продук- | |  |
|  |  | тов? | |  |
|  | 1. | Какие основные законы регулируют вопросы безопасности | |  |
| 5 |  | пищевой продукции в России? | |  |
| 2. | Понятие о микотоксанах. | |  |
|  |  |
|  | 3. | Классификация ксенобиотиков. | |  |
|  | 1. | Какие последовательные действия проводятся при сертифи- | |  |
|  |  | кации пищевой продукции? | |  |
| 6 | 2. | Болезни хлебобулочных изделий. | |  |
|  | 3. | Технологии переработки пищевого сырья с повышенным со- | |  |
|  |  | держанием тяжелых металлов. | |  |
|  | 1. | Понятие о ксенобиотиках | |  |
| 7 | 2. | Какие методы исследования вещества называются хромато- | |  |
|  |  | графией. | |  |
|  | 3. | | Какими митоксинами может быть заражена пищевая продук- |  |
|  |  | | ция? |  |
|  | 1. | | Основные источники попадания ксенобиотиков в пищевые |  |
|  |  | | цепи |  |
| 8 | 2. | | Основные типы хроматографии. Хроматографы, выпускае- |  |
|  | | мые отечественной промышленностью. |  |
|  |  | |  |
|  | 3. | | Охарактеризуйте технологические способы снижения радио- |  |
|  |  | | нуклидов в пищевой продукции. |  |
|  | 1. | | Какие из неорганических загрязнений наиболее распростра- |  |
|  |  | | нены в водной среде? Причины их возникновения. |  |
| 9 | 2. | | Дефекты хлебобулочных изделий. |  |
|  | 3. | | Охарактеризуйте технологические способы снижения оста- |  |
|  |  | | точных количеств пестицидов в пищевой продукции. |  |
|  | 1. | | Основные факторы повышения подвижности токсичных ме- |  |
|  |  | | таллов в почвах. |  |
| 10 | 2. | | Пути предотвращения болезней хлебобулочных изделий. |  |
|  | 3. | | Характеристика пестицидов как химических загрязнений пи- |  |
|  |  | | щевых продуктов. |  |
|  | 1. | | Опишите металлы, которые относятся к категории особо ток- |  |
|  |  | | сичных. |  |
| 11 | 2. | | Какой нормативной документаций регламентируется без- |  |
|  | | опасность сырья и продукции хлебопекарного производства в |  |
|  |  | |  |
|  |  | | России? |  |
|  | 3. | | Токсикологогигиеническая характеристика пестицидов. |  |
|  | 1. | | Опишите основное токсическое воздействие ртути на орга- |  |
|  |  | | низм человека. |  |
| 12 | 2. | | Возможные ксенобиотики в хлебобулочных изделиях. |  |
|  | 3. | | Опишите основные принципы системы анализа опасностей по |  |
|  |  | | критическим контрольным точкам (НАССР). |  |