

ЗАДАНИЕ 1. Основные понятия качества и безопасности

1.1. Дайте определения понятиям:

Качество пищевых продуктов — _____

Безопасность пищевых продуктов — _____

Пищевая ценность — _____

Фальсифицированные пищевые продукты — _____

1.2. Заполните таблицу «Компоненты пищевой ценности»:

Компонент	Характеристика
Энергетическая ценность	...
Биологическая ценность	...

Компонент	Характеристика
Органолептические показатели	...
Физиологическая ценность	...

ЗАДАНИЕ 2. Нормативное регулирование

2.1. Соотнесите нормативный документ и его содержание:

Нормативный документ	Содержание
1. ТР ТС 021/2011	А. Устанавливает требования к качеству и безопасности пищевых продуктов на всех этапах производства и обращения
2. ТР ТС 033/2013	Б. Регулирует безопасность зерна
3. ТР ТС 034/2013	В. Устанавливает требования к безопасности молока и молочной продукции
4. ТР ТС 015/2011	Г. Регулирует безопасность мяса и мясной продукции

2.2. Каковы цели принятия ТР ТС 021/2011?

2.3. Что подтверждает знак ЕАС на упаковке пищевой продукции?

ЗАДАНИЕ 3. Угрозы безопасности пищевых продуктов

3.1. Классификация опасных факторов (заполните таблицу):

Вид опасности	Примеры
Биологические опасности	...
Химические опасности	...
Физические опасности	...

3.2. Какие продукты чаще всего содержат повышенное количество свинца?

3.3. Что такое микотоксины и какие продукты они поражают?

ЗАДАНИЕ 4. Система ХАССП (НАССР)

4.1. Что такое система ХАССП?

4.2. Перечислите 7 принципов ХАССП:

ЗАДАНИЕ 5. Тест на понимание темы (Верно/Неверно)

Утверждение	Верно/Неверно
1. Качество и безопасность пищевых продуктов — это одно и то же понятие	...
2. Тепловая обработка гарантирует уничтожение всех токсинов, выделенных бактериями	...
3. Для возникновения пищевого токсикоза обязательно наличие жизнеспособных микроорганизмов	...
4. Биологически активные добавки (БАД) подлежат обязательной сертификации	...
5. Радионуклиды представляют особую опасность для человека	...

ЗАДАНИЕ 6. Практические ситуации

6.1. Ситуация: При проверке партии молочной продукции выявлено превышение содержания афлатоксина М1. Какие меры должны быть приняты?

6.2. Ситуация: На производственном предприятии внедряется система ХАССП.

Какие этапы технологического процесса являются критическими контрольными точками при производстве молочной продукции?
