

## ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Цели, задачи и теоретические основы дисциплины.
2. История становления управления качеством продукции.
3. Внешние и внутренние факторы качества продукции.
4. Задачи государственной политики в области здорового питания населения.
5. Мировые стратегии по управлению производством свинины.
6. Управление технологией на птицеводческих предприятиях.
7. Объясните методологическую основу понятий «качество», «управление качеством» и «риск».
8. Дайте классификацию технологических рисков пищевой отрасли.
9. В чем заключается смысл понятий «биологическая безопасность» и «продовольственная безопасность»?
10. Беларусь в контексте мирового рынка рыбной промышленности.
11. Дайте характеристику химическим токсичным соединениям.
12. Факторы, которые способствуют вспышки патогенных микроорганизмов.
13. Автоматические анализаторы определения состава и свойств молока.
14. Определение содержания соматических клеток и микроорганизмов в молоке.
15. Какие параметры отражают безопасность потребления продукции?
16. Экспресс-методы определения содержания антибиотиков в молоке.
17. Какие нормативные правовые акты устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к продуктам питания?
18. Критерии, на основании которых пищевая продукция может быть отнесена к некачественной и опасной.
19. Предварительное прогнозирование качества и уровня молока.
20. Какие нормативные документы устанавливают методы идентификации продуктов из ГМИ?
21. Каким образом определяется безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей?
22. Управление товарной оценкой сортности яиц.
23. Требования к способам маркировок потребительской упаковки.
24. Какие основные проблемы в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов возникают в связи с применением пестицидов?
25. Улучшение доброкачественности меда.
26. Каковы основные источники поступления нитратов, нитритов и в продукты питания и пищевое сырье?
27. Какие группы микроорганизмов включены в гигиенические нормативы по микробиологическим показателям?
28. Методы контроля соответствия и заявленных свойств мясных продуктов?
29. На упаковку каких товаров не распространяются требования Технического регламента ТР ТС 005/2011?
30. Контроль качества рыбной продукции.
31. Какие обозначения и символы должна содержать маркировка упаковки?
32. Жизненный цикл мясных продуктов заданного состава и свойств.
33. Требования, предъявляемые к органолептическим показателям упаковки?
34. Что такое упаковка из комбинированного материала и что такое комбинированная упаковка?