



## Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания.ти

- 1 Совокупность всех действий людей и орудий труда, осуществляемых на предприятии для изготовления конкретных видов продукции, называется:
- 2 Общее число пищевых отравлений в год во всем мире исчисляется миллионами:
- 3 Программа безопасности кормов требует решения следующих технологических задач:
- 4 Продукт, маркированный знаком «Биологически безопасно»:
- 5 Для компании-производителя продуктов для здорового питания вполне логично будет:
- 6 Главной задачей управления является:
- 7 Совокупность параллельных и последовательных операций, направленных на преобразование сырья в готовый продукт:
- 8 Технологическая схема:
- 9 Декомпозиция сложного объекта на элементарные, структурно связанные звенья, выбор метода математического описания функционирования каждого звена, совместное решение системы уравнений (модели объекта) с целью определения взаимосвязи входных и выходных параметров объекта в статике и динамике:
- 10 Энергоносители, как вид технологических комплексов пищевых производств, представляют собой:
- 11 На первом этапе технологической подготовки производства:
- 12 Отраслевые и заводские стандарты, устанавливающие требования к технологическим процессам, оборудованию, оснастке, документация на действующие типовые и групповые технологические процессы, производственные инструкции, документация для выбора нормативов по технике безопасности и промышленной санитарии, это:
- 13 САПРОП:





- 14 Сборно-разборная оснастка (СРО):
- 15 Эта оснастка долгосрочного применения используется для одной, как правило, детали операции в крупносерийном и массовом производствах:
- 16 По своему назначению и роли в производстве процессы бывают:
- 17 Результатом основных процессов являются:
- 18 Обрабатывающая стадия производственного процесса:
- 19 Принцип концентрации:
- 20 Уровень специализации рабочих мест определяется специальным показателем:
- 21 Высокая степень специализации подразделений и рабочих мест способствует росту производительности труда за счет:
- 22 Календарное время изготовления продукта, начиная с запуска сырья в производство и кончая получением готовых изделий:
- 23 Движение сырья в производстве бывает:
- 24 Корректирование значений параметров технологического процесса по результатам выборочного контроля контролируемых параметров, осуществляемое для технологического обеспечения требуемого уровня качества продукции:
- 25 Область применения статистических методов в задачах управления качеством продукции:
- 26 Основная цель расширения, реконструкции и технического перевооружения действующего предприятия:
- 27 Планомерное внедрение достижений научно-технического прогресса, обуславливающее лучшее использование производственных ресурсов и рост эффективности производства:
- 28 Статистический приемочный контроль может применяться:
- 29 Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий допускается:





- 30 В случае, если при хранении, перевозках пищевых продуктов, материалов и изделий допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие хранение, перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны:
- 31 Если при хранении, перевозках пищевых продуктов, материалов и изделий допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, то такие пищевые продукты, материалы и изделия:
- 32 В розничной торговле не допускается продажа нерасфасованных и неупакованных пищевых продуктов, за исключением определенных видов пищевых продуктов, перечень которых устанавливается:
- 33 Ввоз на территорию Российской Федерации пищевых продуктов, материалов и изделий, не прошедших государственной регистрации:
- 34 Владелец опасных пищевых продуктов, материалов и изделий обязан вывезти их за пределы территории Российской Федерации в течение:
- 35 Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий:
- 36 Органы государственного надзора, вынесшие постановление об утилизации или уничтожении некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий:
- 37 Наиболее эффективной системой обеспечения безопасности пищевых продуктов сегодня считается:
- 38 Укажите количество основных принципов ХАССП:
- 39 Для обеспечения качества пищевой продукции на каждом этапе ее производства, транспортировки и реализации был разработан стандарт:
- 40 С продуктами питания в организм человека поступает:
- 41 Сколько пестицидов, из 400 используемых в мировом сельском хозяйстве, являются в разной степени мутагенными:





- 42) Хранение отходов пищевой промышленности в естественном виде возможно без потерь в течение:
- 43) Повышение содержания солей щавелевой кислоты в моркови, горохе, фасоли, репе, шпинате и других культурах приводит к:
- 44) Хемосорбция гомогенного катализатора на поверхность термо- и ударостойкого носителя (в основном альфа-окись алюминия) позволила получить:
- 45) В Японии сточные воды пищевых производств очищают с использованием:
- 46) Наибольшую опасность при сжигании изделий из ПВХ представляет:
- 47) Известно, что в основе механизма действия кормовых антибиотиков лежит их способность ингибировать:
- 48) Штамм *Lactobacillus acidophilus* B-4625 продуцирует:
- 49) Виды микроскопических грибов, не вырабатывающие микотоксинов:
- 50) Существует группа препаратов, альтернативных кормовым антибиотикам, экологическая безопасность которых обусловлена, в первую очередь, их натуральным происхождением, это:
- 51) Штамм *Bacillus subtilis* B-8130:
- 52) Высокий уровень антител IgA(s) отмечается уже на 3-й день после введения «Моноспорина ПК» и снижается только через:
- 53) Способность штамма *Bacillus subtilis* 090 восстанавливать пониженные уровни ТЗ (трийодтиронина) и Т4 (тироксина), что в стрессовых ситуациях ускоряет катаболизм:
- 54) Свойство «Моноспорина ПК» стимулировать иммунитет и повышать продуктивность птицы достаточно широко используется путем добавления пробиотика в рацион кур-несушек:
- 55) При обработке почвы химическими фунгицидами, наблюдается нарушение баланса в ней:
- 56) Общациональная ассоциация генетической безопасности (ОАГБ) представляет систему сертификации продуктов питания:
- 57) Эксперт А. Вороной считает, что тестироваться на эффективность могут:





- 58) Выделение предмета тестирования является важной и необходимой задачей, т.к. позволяет сфокусировать внимание именно на тех элементах продукта, которые содержат в себе:
- 59) Если выпуск нового продукта еще не завершен, то на этой стадии тестирование преследует следующую цель:
- 60) На этапе разработки концепции принципиально нового продукта, предшествующем этапу тестирования рекомендуется использовать исследовательскую технологию:
- 61) Основная задача тестовых продаж продукта на определенной территории:
- 62) Тест парного сравнения (Paircomparison):
- 63) Каши «Самарский Здоровяк» изготовлены из:
- 64) Способ термообработки - технология «взрыва зерна» представляет собой:
- 65) Каши, полученные с помощью «зернопроцессоров» полностью усваиваются организмом человека:
- 66) Наиболее эффективной формой контроля качества и безопасности продуктов питания во всем мире считается:
- 67) Система НАССР способствует обнаружению опасных факторов:
- 68) Система менеджмента охраны здоровья и безопасности труда соответствует требованиям:
- 69) Обитающие в кишечнике микроорганизмы участвуют в формировании иммунитета, а также выполняют свою прямую задачу:
- 70) Изменение состава нормальной кишечной микрофлоры ведет к:
- 71) Процесс производства и розлива стерилизованного молока проходит:
- 72) Специальная технология мгновенного (за 4 секунды) нагрева молока избавляет его только от присутствия молочнокислых бактерий, оставляя весь остальной состав и полезность цельного питьевого молока неизменными. Это достигается при температуре:
- 73) Принцип целевой совместимости и сосредоточения:





- 74) Этот принцип организации управления производством основан на методах и правилах общественного разделения труда, согласно которым за каждым функциональным подразделением предприятия закрепляется определенная часть управленческой работы:
- 75) Планирование, как функция управления – это:
- 76) Система регулирования деятельности работников по выполнению работы определенного количества и качества – это функция:
- 77) Совокупность производственных подразделений (цехов, участков, обслуживающих хозяйств и служб) прямо или косвенно участвующих в производственном процессе, их количество и состав определяют:
- 78) Признаком предметной производственной структуры предприятия является:
- 79) Между элементами системы управления существуют функциональные связи, которые:
- 80) Функциональное управление:
- 81) Управление качеством продукции осуществляется циклически и проходит через определенные этапы, именуемые:
- 82) Наиболее эффективная система обеспечения пищевой безопасности – система, требования к которой определены в ГОСТ Р ИСО 22000-2007, составной частью которой является:
- 83) Ключом к эффективной системе менеджмента безопасности пищевой продукции служит:
- 84) Предприятия, внедрившие в производственную практику систему менеджмента безопасности, быстро ощутили экономическую выгоду, обусловленную уменьшением издержек производства:
- 85) Российская Федерация является членом:
- 86) В системе KOF индекс глобализации определяется тремя измерениями:
- 87) Доля иностранного капитала в пищевой промышленности России составляет:
- 88) В рейтинге 100 крупнейших производителей пищевых продуктов и напитков в мире (по данным Food Engineering) первое место заняли:





- 89 В технологии «здоровой» пищи большое внимание уделяется углеводсодержащим продуктам. Перспективным источником углеводов на основе фруктозы является:

