**Вопросы для аттестации**

По результатам опросов практических занятий и выполненной контрольной работы выставляется допуск к аттестации.

**Вопросы для аттестации**

1. Факторы, определяющие показатели качества пищевых продуктов; факторы, оказывающие влияние на качество пищевых продуктов
2. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Общие положения
3. Определения пищевой ценности, пищевой безопасности пищевых продуктов
4. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам
5. Основные нормативные документы, в которых отражены санитарные показатели качества и безопасности пищевых продуктов, общие положения.
6. Медико-биологические требования к органолептическим показателям качества пищевых продуктов
7. Медико-биологические требования к пищевой ценности как основного критерия оценки качества для различных групп пищевых продуктов (в соответствии с НД)
8. Медико-биологические требования к безопасности пищевых продуктов (в соответствии с НД).
9. Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов по микробиологическим показателям.
10. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности.
11. Классификация вредных и посторонних веществ в сырье и продуктах питания
12. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания
13. Меры токсичности веществ, понятия ПДК, ДСД, ДСП
14. Пищевые отравления (токсикозы), меры профилактики
15. Пищевые инфекции, меры профилактики
16. Микотоксины, продуценты микотоксинов, источники микотоксинов.
17. Методы детоксикации сырья, пищевых продуктов и кормов. Методы определения микотоксинов. Контроль за загрязнением пищевых продуктов.
18. Загрязнение пищевых продуктов и сырья токсичными химическими элементами.
19. Загрязнение пищевых продуктов и сырья веществами, применяемыми в растениеводстве – пестициды, удобрения, нитраты, нитриты, нитрозоамины.
20. Загрязнение пищевых продуктов и сырья веществами, применяемыми в животноводстве.
21. Загрязнение пищевых продуктов и сырья диоксинами, радиоактивное загрязнение.
22. Основы формирования международной законодательной базы, регулирующей качество и безопасность продуктов – комиссия ФАО/ВОЗ, кодекс Алиментариус, ISO.
23. Нормативно-законодательная база безопасности пищевой продукции в России, структура: ФЗ РФ, санитарные правила и нормативы.
24. Технические регламенты ЕАЭС: сущность, правила применения.
25. Гигиенический мониторинг – структура и сущность.
26. Методы определения качества продуктов.
27. Контроль за качеством сырья на предприятии
28. Санитарные требования к приёму и хранению пищевых продуктов
29. Санитарно-гигиеническая экспертиза, органы контроля и надзора за безопасностью ПП.
30. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы - контаминанты продовольственного сырья и ПП.
31. Требования к ведению документации при контроле качества сырья, ответственность.
32. Основы гигиены и санитарии на предприятиях пищевой промышленности
33. Санитарный надзор, юридическая основа. Формы санитарного надзора.
34. Санитарные требования к персоналу предприятия, имеющему доступ к пищевой продукции
35. Санитарные требования к личной гигиене сотрудников предприятия, имеющих доступ к пищевой продукции. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия?
36. В каких случаях работник предприятия обязан дезинфицировать руки? Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала
37. Каким требованиям должен отвечать внешний вид работника предприятия? Что входит в полный комплект санитарной одежды работника хлебозавода и кондитерского производства? Каковы правила ношения санитарной одежды?
38. Обязанности и ответственность за соблюдение санитарных правил
39. Источники загрязнения ПП на предприятии
40. Дезинфекция на предприятиях пищевой промышленности
41. Дезинсекция на предприятиях пищевой промышленности
42. Дератизация на предприятиях пищевой промышленности
43. Гигиенические требования к предприятиям по производству пищевых продуктов.
44. Гигиенические требования к водоснабжению, канализации на пищевом производстве
45. Гигиенические требования к вентиляции, освещению и отоплению на пищевом производстве
46. Общие гигиенические требования к производству пищевых продуктов
47. Гигиенические требования к технологическому оборудованию и инвентарю
48. Гигиенические требования к упаковке и маркировке ПП.
49. Гигиенические требования к хранению и транспортированию пищевых продуктов.
50. Принципы производства пищевых продуктов, гарантирующие их безопасность. Гигиенические требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами
51. Контроль за производственными операциями
52. Система менеджмента качества в пищевой промышленности. Принципы и цели системы ХАССП
53. Внедрение системы ХАССП в России
54. Анализ и оценка рисков по системе ХАССП
55. Определение Критических Контрольных Точек.