



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Е.В. Хохлова
_____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Обеспечение безопасности пищевой продукции»
(36 академических часов)

Москва, 2024

РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

При разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации учитывался (учитывались):

профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству», утвержденный приказом от 22.04.2021 № 276н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации», трудовая функция – обеспечение качества и соответствия продукции (работ, услуг) требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и нормативно-технической документации, условиям поставок и договоров для удовлетворенности потребителей и повышения конкурентоспособности продукции (работ, услуг) и организации в целом.

квалификационные требования к должности: инженер по качеству (в соответствии с ЕКС, ОКПДТР № 22583), инженер в промышленности и на производстве (в соответствии с ОКЗ, № 2141), управление качеством (в соответствии с ОКСО, № 2.27.03.02 и 2.27.04.02) и товароведение (в соответствии с ОКСО, № 5.38.02.05 и 5.38.04.07), инженер по управлению качеством процессов производства продукции, руководитель подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности главный (в соответствии с ОКЗ, № 1321), специалист по качеству и главный инженер (ЕКС), главный инженер (в промышленности) (в соответствии с ОКПДТР, № 20755) и главный инженер проекта (в соответствии с ОКПДТР, № 20760).

Приобретение новых профессиональных компетенций слушателями в области обеспечение безопасности, качества и соответствия пищевой продукции установленным требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий) и нормативно-технической документации с целью допуска продукции к реализации и повышения конкурентоспособности продукции и организации в целом.

Приобретаемые компетенции и планируемые результаты обучения

№	Приобретаемые и/или совершенствуемые компетенции	Профессиональный стандарт	Знать/Уметь:
1	Осуществление работ по управлению качеством продукции (работ, услуг)	40.062 Специалист по качеству В/04.6	Разработка мероприятий по предотвращению выпуска пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов по безопасности и качеству. Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по обеспечению безопасности пищевой продукции. Международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения безопасности продукции. Методы предотвращения выпуска продукции, не соответствующих

			требованиям по безопасности
2	Управление качеством продукции (работ, услуг) в организацию. Обеспечение функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)	40.062 Специалист по качеству С/02.7	Организация работ по обеспечению функционирования системы обеспечения безопасности и качества пищевой продукции с учетом оценки передовой науки и практики и стратегии развития организации. Анализировать современный российский и международный опыт внедрения, сопровождения и функционирования систем обеспечения безопасности. Законодательство Российской Федерации, национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по обеспечению безопасности продукции

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы повышения квалификации «Обеспечение безопасности пищевой продукции»

Категория слушателей: бакалавры и магистры по направлениям подготовки «Продукты питания животного происхождения», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», аспиранты и соискатели, обучающиеся по научной специальности «Пищевые системы», преподаватели аграрных и технологических вузов, работники пищевой промышленности.

Форма обучения: очная, заочная (с применением дистанционных образовательных технологий)

Режим занятий: 2-6 часов в день, 2-5 раз в неделю

Срок освоения: 1-2 недели

Трудоемкость программы: 36 часа

2.2. Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Обеспечение безопасности пищевой продукции»

№ п.п	Наименование разделов, тем	Всего	В том числе			Формы аттестации, контроля
		36	Сам. работа	Лекции	практики	
1.	Раздел 1. Системы обеспечения качества и безопасности на основе принципов ХАССП	8	4	2	2	Выполнение практической задачи и задания. Тестирование
2.	Раздел 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019	8	4	2	2	Выполнение практической задачи и задания. Тестирование

3.	Раздел 3. Codex Alimentarius (Кодекс Алиментариус)	8	4	2	2	Выполнение практической задачи и задания. Тестирование
4.	Раздел 4. Международные стандарты безопасности и качества пищевых продуктов	6	2	2	2	Выполнение практической задачи и задания. Тестирование
5.	Раздел 5. Обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов	6	4	2	-	Тестирование
Итоговая аттестация		Итоговое тестирование				Зачет

№ п/п	№ раздела	Виды учебных занятий, кол-во часов	Содержание	Планируемый результат
1	2	3	4	5
1	Раздел 1. Системы обеспечения качества и безопасности на основе принципов ХАССП			
	Тема 1 Системы обеспечения качества и безопасности на основе принципов ХАССП	Лекция № 1, 2 ак.ч.	Вводная лекция. Основные понятия. Принципы ХАССП. Особенности системы обеспечения качества и безопасности на основе принципов ХАССП	Знать требования основные понятия и термины в области обеспечения безопасности на базе принципов ХАССП, принципы ХАССП и специфику их реализации, особенности системы обеспечения качества и безопасности на основе принципов ХАССП
		Практическая работа № 1, 2 ак.ч	Системы обеспечения качества и безопасности на основе принципов ХАССП	
		Самостоятельная работа, 4 ак.ч.	Повторение теоретического и практического материала, определение требований к системам обеспечения качества и безопасности на основе принципов ХАССП	
2	Раздел II. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019			
	Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Лекция № 2, 2 ак.ч.	Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для обеспечения безопасности продуктов питания. Особенности разработки системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Знать термины и определения, область применения, структуру и требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 при разработке системы обеспечения безопасности продуктов питания. Особенности разработки системы
		Практическая работа № 2, 2 ак.ч	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе	

№ п/п	№ раздела	Виды учебных занятий, кол-во часов	Содержание	Планируемый результат
1	2	3	4	5
			ГОСТ Р ИСО 22000-2019	менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019
		Самостоятельная работа, 4 ак.ч.	Повторение теоретического и практического материала, определение требований к системам обеспечения качества и безопасности на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019	
3	Раздел III. Codex Alimentarius (Кодекс Алиментариус)			
	Тема 3. Codex Alimentarius (Кодекс Алиментариус)	Лекция № 3, 2 ак.ч.	Codex Alimentarius (Кодекс Алиментариус)	Знать основные принципы обеспечения безопасности продуктов питания на базе Codex Alimentarius. Ключевые комитеты Codex Alimentarius.
		Практическая работа № 3, 2 ак.ч	Изучение Codex Alimentarius	
		Самостоятельная работа, 4 ак.ч.	Повторение теоретического и практического материала в сфере обеспечения безопасности на базе Codex Alimentarius	
3	Раздел IV. Международные стандарты безопасности и качества пищевых продуктов			
	Тема 4. Международные стандарты безопасности и качества пищевых продуктов	Лекция № 4, 2 ак.ч.	Изучение международных подходов и документов по обеспечению безопасности и качества пищевых продуктов: International Food Standard, British Retail Consortium Food Standard, Food Safety System Certification, Safe Quality Food и др.	Знать международные подходы и требования международных стандартов к обеспечению безопасности и качества пищевых продуктов: International Food Standard, British Retail Consortium Food Standard, Food Safety System Certification, Safe Quality Food и др.
		Практическая работа № 4, 2 ак.ч	Международные стандарты безопасности и качества пищевых продуктов	
		Самостоятельная работа, 2 ак.ч.	Повторение теоретического и практического материала по международным стандартам безопасности и качества пищевых продуктов	
4	Раздел V. Обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов			
	Тема 5. Обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов	Лекция 5, 2 ак.ч.	Обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов, цели разработки и внедрения национальной системы прослеживаемости,	Знать ключевые принципы прослеживаемости, концепцию коллективной продовольственной

№ п/п	№ раздела	Виды учебных занятий, кол-во часов	Содержание	Планируемый результат
1	2	3	4	5
			концепция коллективной продовольственной безопасности Евразийского экономического союза	безопасности Евразийского экономического союза, нормативные требования к
		Самостоятельная работа, 2 ак.ч.	Повторение теоретического и практического материала по требованиям к обеспечению прослеживаемости пищевых продуктов	обеспечения прослеживаемости пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла продукции

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Практические задания (промежуточное тестирование)

Форма проведения	Дистанционная с применением информационных технологий
Виды оценочных материалов	Практические задания (задания и задачи) в электронной форме (приложение 1)
Критерии оценивания	1 – выполнены задания; 0 – не выполнены задания «Зачтено» выставляется слушателям, если они выполнили более половины заданий
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 1 по теме 1 Системы обеспечения качества и безопасности на основе принципов ХАССП

Название	Системы обеспечения качества и безопасности на основе принципов ХАССП
Структура и содержание	Теоретическая часть, практическое задание и две практические задачи
Критерии оценивания	1 – выполнены задания; 0 – не выполнены задания «Зачтено» выставляется слушателям, если они выполнили более половины заданий
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 2 по теме 2 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019

Название	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019
Структура и содержание	Теоретическая часть, 4 практических задач
Критерии оценивания	1 – выполнены задания; 0 – не выполнены задания «Зачтено» выставляется слушателям, если они выполнили более половины заданий
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 3 по теме 3 Codex Alimentarius (Кодекс Алиментариус)

Название	Codex Alimentarius (Кодекс Алиментариус)
----------	--

Структура и содержание	Теоретическая часть, три практические задачи
Критерии оценивания	1 – выполнены задания; 0 – не выполнены задания «Зачтено» выставляется слушателю, если они выполнили более половины заданий
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 4 по теме 4 Международные стандарты безопасности и качества пищевых продуктов

Название	Международные стандарты безопасности и качества пищевых продуктов
Структура и содержание	Теоретическая часть, практической задачи
Критерии оценивания	1 – выполнено задание; 0 – не выполнено задание «Зачтено» выставляется слушателю, если они правильно выполнили задание
Оценка	Зачтено/не зачтено

Итоговая аттестация

Форма итоговой аттестации	Зачет как совокупность выполненного итогового теста и практических работ
Требования к итоговой аттестации	Выполнение итогового теста и практических работ в соответствии с требованиями к каждой из работ
Критерии оценивания	Слушатель считается аттестованным при положительном оценивании практических работ и итогового тестирования
Оценка	Зачтено/не зачтено

Раздел 4. Материально-технические условия реализации программы

Для заочной реализации программы используются ресурсы, размещенные в системе дистанционного обучения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (sdo.timacad.ru), которые позволяют слушателям самостоятельно осваивать содержание программы или отдельных ее разделов.

Для очной реализации программы используются научно-учебные лаборатории кафедры управления качеством и товароведения продукции, а также тестовые материалы ресурсы, размещенные в системе дистанционного обучения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (sdo.timacad.ru), которые позволяют слушателям оценивать степень освоения программы или отдельных ее разделов.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
113	лекции	мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
112	практические занятия	мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран), учебно-методические и оценочные материалы
110	практические занятия, тестирование	компьютерные программы, презентации, учебно-методические и оценочные материалы

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература:

1. Аникиенко, Т.И. Правила обязательного подтверждения соответствия продукции: учебное пособие / Т.И. Аникиенко, К. В. Михайлова, С.В. Купцова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2021. — 83 с.: рис., табл., цв.ил. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s24032022UPpravila.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. —

<URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/s24032022UPpravila.pdf>>.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130478> (дата обращения: 30.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Дунченко Н.И. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : методические указания / Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова, Н. С. Пряничникова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Технологический факультет, Кафедра Управление качеством и товароведение продукции. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 77 с. - Библиогр.: с. 29.

2. Дунченко, Нина Ивановна. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.

3. Дунченко, Нина Ивановна. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86.

Интернет-ресурсы

При прохождении курса предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. <http://www.gost.ru> (открытый доступ)
2. <http://www.labrate.ru/qualimetry.htm> (открытый доступ)
3. <http://food-standard.ru> (открытый доступ)
4. www.rospotrebnadzor.ru (открытый доступ)
5. <http://www.complexdoc.ru> (открытый доступ)
6. <http://www.eLibrary.ru> (открытый доступ)
7. <http://www.gks.ru> (открытый доступ)

6. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется на основе результатов

выходной аттестации. Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки («30» баллов и более) по результатам итогового тестирования и выполнения самостоятельных практических работ

7. Образовательные технологии, используемые в процессе реализации программы

В программе используются ресурсы, размещенные в системе дистанционного обучения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (sdo.timacad.ru), которые позволяют слушателям самостоятельно осваивать содержание программы или отдельных ее разделов.

Составители программы:

Н.И. Дунченко – д.т.н., профессор (раздел 1,5, тема 1,5)

(подпись, ФИО)

В.С. Янковская – д.т.н., доцент (раздел 2, тема 2)

(подпись, ФИО)

Е.С. Волошина – к.т.н., доцент (раздел 1,4, темы 1,4)

(подпись, ФИО)

К.В. Михайлова – к.т.н., доцент (разделы 4,5, тема 4,5)

(подпись, ФИО)

С.В. Кушова – к.т.н., доцент (раздел 3, тема 3)

(подпись, ФИО)

М.А. Гинзбург – старший преподаватель (раздел 5, тема 5)

(подпись, ФИО)

П.С. Харитоновна – ассистент (раздел 3, тема 3)

(подпись, ФИО)

Утверждено на кафедре управления
качеством и товароведения продукции
Протокол № 9 от « 26 » января 2024 г.

Зав. кафедрой _____ / Н.И. Дунченко, д.т.н., профессор

Приложение 1.

Практические задания по разделам (промежуточное тестирование)**Практические задания (промежуточное тестирование) по теме 1 Системы обеспечения качества и безопасности на основе принципов ХАССП**

Задача 1. Распределите принципы ХАССП в порядке их осуществления при разработке системы.

Принцип 1. Проведение анализа опасностей

Принцип 2. Определение критических контрольных точек

Принцип 3. Установление критических пределов

Принцип 4. Установление системы мониторинга

Принцип 5. Корректирующие действия

Принцип 6. Разработка и внедрение процедур проверки (верификации)

Принцип 7. Разработка документации, отражающей эффективное применение всех выполняемых мероприятий

Задача 2.

Проведите сопоставление опасных факторов и видов опасности.

Части упаковочной полиэтиленовой пленки в продукте	Физический
Развитие плесени на оболочке вареных колбасных изделий	Биологический
Содержание афлатоксина в зерне	Химический

Задание 3.

Изучите ГОСТ Р 51705.1-2001 и заполните пропуски

Допустимый риск: риск приемлемый для потребителя. Безопасность: отсутствие **недопустимого** риска. **Критическая контрольная точка** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и/или управления риском. Руководство организации должно подобрать и назначить **группу ХАССП**, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Практическая работа 2 по теме 2 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019

Задача 1 (на сопоставление)

Сопоставьте термины, приведенные в ГОСТ Р ИСО 22000-2019, с их описанием:

допустимый (приемлемый) уровень	уровень опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, который не должен быть превышенным в конечном продукте, поставляемом организацией
критерий действия	Измеримый или наблюдаемый критерий, установленный для мониторинга производственной программы обязательных предварительных мероприятий
производственная программа обязательных	Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой

предварительных мероприятий	продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт
программа обязательных предварительных мероприятий	базовые условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы внутри организации и на всех этапах цепи создания пищевой продукции для поддержания безопасности пищевой продукции

Задача 2 (на сопоставление)

Сопоставьте название и содержания этапов цикла непрерывного совершенствования, приводимые в ГОСТ Р ИСО 22000-2019

Планирование	разработка целей системы и входящих в нее процессов, определение ресурсов, необходимых для достижения результатов, а также идентификация и рассмотрение рисков и возможностей
Осуществление	внедрение того, что было запланировано
Проверка	мониторинг и (где применимо) измерение процессов и выходящих продуктов и услуг, анализ и оценивание информации и данных по результатам мониторинга, измерения и верификации и сообщение о полученных результатах
Действие	принятие действий по улучшению функционирования в той степени, насколько это необходимо

Задача 3 (на сортировку)

Укажите последовательно этапы цикла непрерывного совершенствования в сфере обеспечения безопасности, приводимые в ГОСТ Р ИСО 22000-2019

1	разработка целей системы и входящих в нее процессов, определение ресурсов, необходимых для достижения результатов, а также идентификация и рассмотрение рисков и возможностей
2	внедрение того, что было запланировано
3	мониторинг и (где применимо) измерение процессов и выходящих продуктов и услуг, анализ и оценивание информации и данных по результатам мониторинга, измерения и верификации и сообщение о полученных результатах
4	принятие действий по улучшению функционирования в той степени, насколько это необходимо

Задача 4 (на сортировку)

Укажите последовательность выполнения (до, во время и после выполнения мероприятий):

До	валидация
Во время	мониторинг
После	верификация

Практическая работа 3 по теме 3 Codex Alimentarius (Кодекс Алиментариус)

Задание 1. Кодекс Алиментариус - это свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса

стандартов и правил по пищевым продуктам. Стандарты кодекса охватывают основные продукты для питания - обработанные, полуфабрикаты и необработанные. (Ответ-пищевых международных стандартов)

Задание 2. Стандарт, объединивший в себе принципы ХАССП и требования ИСО 9001 и ставший базовым документом для целой серии стандартов, созданных на его основе **ГОСТ Р ИСО 22000**. (Ответ-ГОСТ Р ИСО 22000)

Задание 3. Гигиена пищевых продуктов – это условия и меры, необходимые для производства, переработки, хранения и распределения пищевых продуктов, призванные гарантировать **безопасность для здоровья**, качество и пользу продуктов, предназначенных для потребления человеком. (Ответ- безопасность для здоровья)

Практическая работа 4 по теме 4 Международные стандарты безопасности и качества пищевых продуктов

Задание 1. Сопоставьте международный стандарт и его держателя.

Codex Alimentarius	ФАО/ВОЗ
<i>BRC Food Standard</i>	Британский торговый консорциум
<i>International Food Standard</i>	Общество немецкой розничной торговли и Федерация предприятий торговли и дистрибуции Франции
FSSC 22000	Международная организация по стандартизации

Выходное тестирование

1. Что из перечисленного не относится к элементам системы менеджмента безопасности пищевой продукции не относится?
 - а) системный менеджмент;
 - б) декларирование продукции
 - в) интерактивный обмен информацией;
 - г) принципы анализа опасностей и критических контрольных точек
2. Согласно ГОСТ Р ИСО 22000-2019 риск-ориентированный подход применяется в следующих двух уровнях:
 - а) организационном и операционном;
 - б) в сферах безопасности и качества;
 - в) информационном и организационном;
 - г) экономическом и юридическом
3. Что из перечисленного не является обязательным этапом при внедрение СМБПП на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019?
 - а) определение направления действий в области безопасности продукции;
 - б) внедрение процессов для улучшения системы безопасности продукции;
 - в) сертификацию системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
 - г) внедрение и поддержание системы управления несчастными случаями и аварийными ситуациями, влияющих на безопасность продуктов питания
4. Какое название носит стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2019?
 - а) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные положения и требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
 - б) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Принципы ХАССП»;
 - в) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
 - г) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к безопасности пищевой продукции»;
5. На чем основаны все международные стандарты в области безопасности пищевых продуктов?
 - а) ХАССП
 - б) на личной ответственности каждого исполнителя
 - в) на системе GMP
 - г) на международном праве
6. GMP – это:
 - а) Система стандартов по производству пищевой продукции
 - б) Международный орган по сертификации

- в) Надлежащая производственная практика;
- г) Крупная компания по выпуску лекарственных средств

7. Что из перечисленного относится к физическим опасностям?

- а) Тараканы на предприятии
- б) Вишневые косточки в продукте с добавлением вишни
- в) Частицы пищевой пленки в продукте
- г) Плесень на поверхности сыра

8. Что из перечисленного относится к химическим опасностям?

- а) Положительный тест на остатки моющих средств после санитарной обработки оборудования
- б) Частицы пластика в пищевом продукте
- в) Превышение допустимого уровня остаточных количеств антибиотиков в мясе
- г) Металлическая стружка в продукте

9. Что из перечисленного относится к биологическим опасностям?

- а) Благородная белая плесень на сыре бри
- б) Несоблюдение режимов пастеризации молока-сырья
- в) Развитие кисломолочных бактерий при производстве йогурта
- г) Обнаружение следов жизнедеятельности грызунов на пищевом предприятии

10. В каком году был создан Кодекс Алиментариус?

- а) 1945
- б) 1963
- в) 1990
- г) 2001