

ЗАВДАННЯ

Дайте мотивовану відповідь на наступні питання:

1. Поняття якості та її основні аспекти.
2. Термінологія в області якості.
3. Вимоги, що пред'являються до якості
4. Зовнішні чинники, що впливають на якість.
5. Чинники, що формують якість товару.
6. Чинники, що зберігають якість товару.
7. Технічне регулювання.
8. Підтвердження відповідності : декларування, сертифікація.
9. Поняття кваліметрії.
10. Показники якості і їх класифікація.
11. Методи визначення показників якості.
12. Оцінка рівня якості (диференціальна, комплексна, інтегральна).
13. Петлі якості: характеристика основних елементів.
14. Управління якістю на етапах життєвого циклу продукції.
15. Методи управління якістю (економічні, організаційно розпорядливі, технологічні, соціально-психологічні).
16. Політика в області якості. Планування якості.
17. Організація робіт за якістю.
18. Мотивація і навчання в області якості.
19. Поняття контролю якості.
20. Класифікація контролю якості.
21. Способи представлення продукції на контроль і методи відбору одиниць продукції у вибірку.
22. Поняття системи управління якістю.
23. Розвиток і вдосконалення систем управління якістю
24. Вплив якості на прибуток.
25. Аналіз витрат на якість продукції, методи аналізу.
26. Аналіз браку і втрат від браку.
27. Економічна ефективність поліпшення якості.
28. Продукція, властивість продукції, якість продукції, рівень якості продукції, оцінка рівня якості продукції (визначення).
29. Системи управління якістю. БІП.
30. Системи управління якістю. СБТ.
31. Системи управління якістю. КАНАРСПИ.
32. Системи управління якістю. НОРМ.
33. Системи управління якістю. НОТПУ.
34. Комплексна система управління якістю продукції. Основні завдання, достоїнства і недоліки системи.
35. Система управління якістю продукції. Чинники і умови підвищення якості. Класифікація чинників, що впливають на якість продукції.
36. Управління якістю на етапах життєвого циклу продукції. Етапи формування і забезпечення якості продукції.

37. Управління якістю на етапах життєвого циклу продукції. Цілі і критерії оцінки якості на кожному етапі життєвого циклу. Етапи оцінки рівня якості продукції.
38. Цілі оцінки рівня якості продукції.
39. Показник якості продукції, номенклатура показників якості продукції (визначення).
40. Класифікація показників якості продукції.
41. Методи визначення значень показників якості продукції.
42. Методи оцінки рівня якості продукції.
43. Оптимальний рівень якості продукції.
44. Класифікація методів технічного контролю.
45. Виробничий брак.
46. Статистичні методи регулювання технологічних процесів.
47. Статистичний приймальний контроль якості продукції.
48. Визначення чисельності контролерів.
49. «Сім інструментів» управління якістю. Причинно-наслідкова діаграма (діаграма Ісікави).
50. «Сім інструментів» управління якістю. Контрольні листки.
51. «Сім інструментів» управління якістю. Гістограми.
52. «Сім інструментів» управління якістю. Діаграми розкиду.
53. «Сім інструментів» управління якістю. Аналіз Парето.
54. «Сім інструментів» управління якістю. Стратифікація.
55. «Сім інструментів» управління якістю. Контрольні карти.
56. Технології розробки і аналізу розроблених виробів і процесів. Функціонально-вартісною аналіз.
57. Технології розробки і аналізу розроблених виробів і процесів. FMEA - аналіз.
58. Що таке безпека продуктів харчування?
59. Яка класифікація шкідливих речовин, що потрапляють в організм людини з їжею?
60. Які джерела і шляхи забруднення харчової сировини і продуктів харчування?
61. Назвіть основні групи речовин, що забруднюють харчові продукти?
62. Які групи мікроорганізмів обов'язково контролюються в продуктах харчування?
63. Якими патогенними мікроорганізмами можуть бути забруднені продукти харчування?
64. Яка дія окремих видів мікроорганізмів на людину?
65. Які причини виникнення сальмонельозу і які продукти найбільш небезпечні в цьому плані?
66. Що таке ботулізм? Які продукти найчастіше містять ботулотоксини і які умови сприяють зараженню ними продуктів?
67. Що таке «мікотоксини»?
68. Які групи мікотоксинів ви знаєте?
69. Характеризуйте різні групи мікотоксинів з точки зору дії їх на організм людини і поширеності в продуктах харчування?
70. Як відносяться мікотоксини до кулінарної обробки?

72. Які можливі шляхи зниження вмісту мікотоксинів в продуктах харчування?
73. Які аналітичні методи використовуються у визначенні вмісту мікотоксинів?
74. Яка основа токсичної дії металів на організм людини?
75. Які джерела і шляхи потрапляння токсичних металів в продукти харчування?
76. Які метали є найбільш небезпечними для організму людини? Охарактеризуйте ці метали за пунктами: біологічна дія на організм, кумулятивність, ГДК у воді і продуктах харчування, реальний вміст в продуктах харчування.
77. Які методи використовуються для визначення вмісту окремих токсичних металів?
78. Назвіть радіонукліди природного і штучного походження.
79. У чому проявляється дія радіації на організм людини?
80. Які шляхи запобігання накопиченню радіонуклідів в організмі?
81. Характеризуйте продукти харчування по мірі накопичення ними радіонуклідів?
82. Які існують шляхи зниження вмісту радіонуклідів в продуктах харчування?
83. Які хімічні сполуки відносять до діоксину?
84. Які джерела і шляхи потрапляння діоксину в організм людини?
85. Охарактеризуйте дію діоксину на організм людини і допустимі дози потрапляння?
86. Які шляхи зниження діоксинового забруднення?
87. Які особливості аналізу діоксину?
88. Які методи використовуються для визначення вмісту діоксину?
89. Дайте визначення поняттю «пестициди».
90. Класифікації пестицидів за якими ознаками ви знаєте?
91. Охарактеризуйте ХОП, ФОП і піретроїди за їх токсичною дією на організм, поширеністю і стійкістю в довкіллі?
92. Які механізми токсичної дії різних класів пестицидів на організм людини?
93. Які особливі методи пробопідготовки використовуються при визначенні пестицидів?
94. Які аналітичні методи використовуються для визначення вмісту пестицидів в продуктах харчування?
95. Які джерела потрапляння нітратів і нітритів в організм людини?
96. Які механізми токсичності нітратів і нітритів для організму людини?
97. Які сполуки називають нітрозамінами і які джерела потрапляння нітрозамінів в організм людини?
98. Як співвідносяться значення ГДК нітратів у воді і продуктах харчування з кількостями, що реально виявляються?
99. Охарактеризуйте продукти харчування за вмістом і мірою накопичення нітратів?
100. Які шляхи зниження вмісту нітратів в продуктах харчування?

101. Які методи використовуються для визначення нітратів, нітритів і нітро-заміннів?
102. Дайте визначення поняттю «Харчова добавка».
103. На які основні групи ділять харчові добавки?
104. Що таке цифрова кодифікація харчових добавок і які цілі її введення?
105. Характеризуйте окремі групи харчових добавок?
106. Як визначають показники безпечних доз харчових добавок?
107. Що таке генетично модифіковані продукти харчування?
108. Які способи отримання генетично модифікованих організмів ви знаєте?
109. У чому полягають переваги і недоліки ГМД?
110. Характеризуйте методи визначення і оцінки ГМД?
111. У чому полягає небезпека генетично модифікованих продуктів для організму людини?
112. Які основні продукти отримують з використанням ГМД?