

D111 – Тамақ өнімдерін өндіру білім беру бағдарламаларының тобы бойынша емтихан сұрақтарының мысалдары

1 сұрақтар блогы

- Тамақ өнеркәсібі кәсіпорнына әсер ететін басты экологиялық жағдайлар мен факторларды сипаттаңыз.
- Сыртқы тікелей орта мен кәсіпорынға жанама әсер ететін орта арасындағы негізгі айырмашылықтарды түсіндіріңіз.
- Тамақ өнеркәсібінің макроортасына әсер ететін негізгі факторлар мен олардың сипаттамаларын сипаттаңыз.
- Тамақ өнеркәсібінің ішкі ортасына әсер ететін негізгі факторларды түсіндіріңіз.
- Тамақ өнеркәсібінде қолданылатын баға белгілеу әдістері мен тәсілдерін сипаттаңыз.
- Сапа тұжырымдамасының және менеджмент әдістерінің негізгі даму кезеңдерін түсіндіріңіз.
- Сүт өнімдерін өндіруде тағамдық ингредиенттердің бір-бірімен әрекеттесуінің синергетикалық әсерін сипаттаңыз.
- Картоп крахмалы өндірісінің қалдық шикізатынан пектиндік заттарды гидролиздеу және экстракциялау процесін сипаттаңыз.
- Азот технологиясының (нитро технологиясының) құрылымы мен жұмыс принципін түсіндіріңіз.
- Томат пастасының асептикалық орау секторының құрылымы мен жұмысын түсіндіріңіз.

2 сұрақтар блогы

- Тамақ өнеркәсібінде пайдаланылатын менеджмент жүйелеріне қатысты негізгі халықаралық нормативтік құжаттарды түсіндіріңіз.
- Тамақ өнеркәсібінде сапаны басқару үшін қолданылатын негізгі принциптерді сипаттаңыз.
- Азық-түлік өнеркәсібі кәсіпорындарында ISO 9000 сериялы халықаралық стандарттарды енгізу кезінде технологиялық тәсілдерді енгізудің негізгі ерекшеліктерін түсіндіріңіз.
- Тамақ өнімдерін өңдеу кәсіпорындары үшін сапа менеджменті жүйесінің негізгі процестерін сипаттаңыз.
- ISO 9001 және ISO 22000 стандарттарының салыстырмалы талдауын ұсыныңыз, олардың арасындағы ұқсастықтар мен айырмашылықтарды түсіндіріңіз.
- Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында халықаралық стандарттарға сәйкес басқару жүйелерін дамытудағы негізгі кезеңдерді сипаттаңыз.
- ISO 9001 және ISO 22000 талаптарына сәйкес компанияның сапа менеджменті жүйесі (СМЖ) құжаттамасын басқаруға қойылатын негізгі талаптарды түсіндіріңіз.
- Кәсіпорындарда менеджмент жүйелерін халықаралық стандарттардың талаптарына сәйкестендірудің негізгі себептерін түсіндіріңіз.
- Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын басқарудың заманауи жүйелері мен оларды енгізу жолдарын сипаттаңыз.

3 сұрақтар блогы

- Қоғамдық тамақтандыру саласындағы инновациялық технологиялар мен олардың қолданылу әдістерін сипаттаңыз.
- Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастырудың негізгі әдістері мен аспектілерін түсіндіріңіз.

- Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының ресурстық базасын құру және басқару тәсілдерін сипаттаңыз.
- Қоғамдық тамақтандыру саласында қызмет көрсетуге қойылатын негізгі талаптарды түсіндіріңіз.
- Қоғамдық тамақтандыру орындарының халықаралық деңгейде қолданылатын классификациясын сипаттаңыз.
- Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының тұжырымдамасын әзірлеу әдістері мен кезеңдерін түсіндіріңіз.
- Қоғамдық тамақтандыру орындарындағы технологиялық және еңбек процестерін ұйымдастырудың негізгі тәсілдерін сипаттаңыз.
- Қоғамдық тамақтандыру орындарындағы қызмет сапасын қамтамасыз етуге қойылатын негізгі талаптарды түсіндіріңіз.