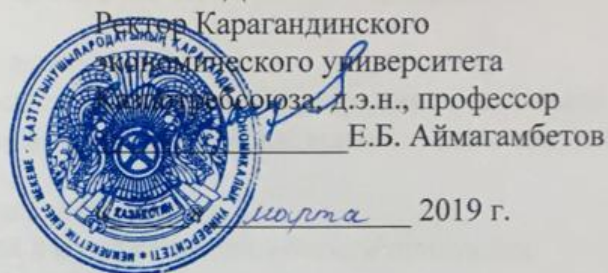


КАРАГАНДИНСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

УТВЕРЖДАЮ



Ректор Карагандинского
экономического университета
Аймагамбетов Е.Б., д.э.н., профессор
Е.Б. Аймагамбетов

10 марта 2019 г.

ВОПРОСЫ КОМПЛЕКСНОГО ЭКЗАМЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
6М072700 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»

Рассмотрено и обсуждено на
заседании УМС кафедры

зав. кафедрой «Товароведения и
сертификации»

Есенбаева Г.А.

Протокол № 7 от 14.03 2019 г.

ПЕРЕЧЕНЬ

вопросов для ГАК по дисциплинам магистратуры, вносимым на комплексный экзамен по специальности 6М072700 - «Технология продовольственных продуктов»

по дисциплине «Проблемы конкурентоспособности продукции»

1. Понятие и сущность конкурентоспособности
2. Пути повышения конкурентоспособности продукции в свете Государственной программы индустриально-инновационного развития на 2015-2019 годы
3. Показатели конкурентоспособности продукции
4. Взаимосвязь категорий качества и конкурентоспособности продукции
5. Основы управления качеством труда и продукции
6. Понятие качества продукции, его составляющие
7. Эволюция понятия качества продукции
8. Градации качества. Понятие сортности, брака, индексы дефектности.
9. Критерии конкурентоспособности товаров
10. Взаимосвязь качества и цены на продукцию. Виды цен
11. Принципы конкурентоспособности товаров
12. Понятие о потребительских свойствах продукции
13. Понятие, виды, структура и принципы формирования ассортимента продукции
14. Типовая номенклатура потребительских свойств продукции
15. Классификация факторов конкурентоспособности продукции
16. Качественные и количественные показатели конкурентоспособности
17. Экономические критерии конкурентоспособности продукции
18. Понятие о конкурентоспособности предприятия
19. Критерии конкурентоспособности предприятия
20. Стратегии конкурентоспособности предприятия
21. Рейтинговая оценка конкурентоспособности предприятий
22. Методы определения уровня качества товара
23. Алгоритм определения уровня качества продукции
24. Квалиметрическая оценка качества продукции
25. Показатели качества продукции: понятие, классификация, значение
26. Общая классификация методов определения качества продукции
27. Объективные методы определения показателей качества
28. Эвристические методы определения показателей качества
29. Методы определения показателей качества продовольственных продуктов
30. Параметры базы сравнения для оценки конкурентоспособности товара
31. Аналитические и графические методы оценки конкурентоспособности товара

32. Особенности построения матрицы Бостонской консалтинговой группы (БКГ)
33. Анализ матрицы Бостонской консалтинговой группы (БКГ)
34. Модель оценки конкурентоспособности товара Розенберга
35. Виды контроля качества продукции
36. Статистические методы контроля качества продукции: определение, цели и задачи
37. Особенности построения диаграммы Парето
38. Особенности построения причинно-следственной диаграммы
39. Элементарный статистический метод
40. Промежуточный статистический метод
41. Японский опыт применения статистических методов контроля качества продукции
42. Американский опыт применения статистических методов контроля качества продукции
43. Семь простых инструментов качества
44. Основные понятия и условия возникновения конкуренции
45. Характеристика базовых стратегий конкуренции
46. Виды и разновидности конкуренции
47. Понятие о модели конкуренции Портера
48. 5 сил конкуренции Портера
49. Показатели конкурентной среды.
50. Роль стандартизации в повышении качества и конкурентоспособности продукции
51. Требования международных стандартов ISO 9000 по обеспечению качества продукции
52. Сущность и особенности применения международных стандартов ISO серии 9000
53. Основные положения ISO 9001
54. Новая версия ISO 9001:2015
55. Роль системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в повышении конкурентоспособности продукции
56. Современные системы менеджмента и их роль в повышении конкурентоспособности продукции
57. Значение сертификации в повышении конкурентоспособности продукции
58. Порядок сертификации продукции
59. Пути повышения конкурентоспособности продукции
60. Актуальные проблемы конкурентоспособности продукции в условиях глобализации

по дисциплине «Научные основы производства пищевых продуктов»

1. Предмет и задачи курса «Научные основы производства продуктов питания».
2. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие научных и практических основ науки и питания.
3. Направления государственной политики в области здорового питания населения Казахстана.
4. Механизм реализации государственной политики в области здорового питания населения.
5. Основные положения государственной политики в области науки и технологий. Основные нормативные документы.
6. Структура питания и пищевой статус населения Казахстана.
7. Новые технологии производства продуктов питания в условиях региона.
8. Научные и практические основы создания молочных продуктов нового поколения.
9. Технологические основы производства национальных продуктов питания коренных жителей региона.
10. Современные технологии в мясной, птицеголевой, рыбоперерабатывающей и других отраслей пищевой промышленности.
11. Общие сведения о дисперсных системах. Классификация.
12. Технология гранулированных и порошковых продуктов
13. Технология зелей и суспензий.
14. Технология продуктов эмульсионного типа.
15. Технология продуктов с пенообразной структурой.
16. Принципы управления качеством дисперсных систем.
17. Основные понятия биотехнологии. Перспективы использования ферментных препаратов.
18. Использование принципов биотехнологии в производстве продуктов питания.
19. Общие вопросы консервирования пищевых продуктов.
20. Понятие анабиоза. Примеры и использование.
21. Понятие абиоза. Примеры и использование.
22. Понятие биоза. Примеры и использование.
23. Физические методы консервирования.
24. Химические методы консервирования.
25. Физико-химические методы консервирования
26. Биохимические методы консервирования.
27. Комбинированные методы консервирования.
28. Теоретические и практические аспекты обогащения продуктов питания микронутриентами.
29. Научные и практические основы ликвидации дефицита полноценного белка.
30. Научные и практические основы ликвидации гиповитаминозов.

31. Научные и практические основы ликвидации гипомикроэлементозов.
32. Правовое регулирование при обогащении продуктов биологически активными веществами. Основные нормативные документы.
33. Научные основы производства комбинированных продуктов питания.
34. Понятия о пробиотиках, пребиотиках и пробиотических продуктах.
35. Механизм и требования, предъявляемые к микроорганизмам-пробиотикам.
36. Практические аспекты создания продуктов пробиотического назначения.
37. Общие вопросы использования пищевых добавок. Классификация. Перспективы использования.
38. Характеристика улучшителей консистенции.
39. Характеристика поверхностно-активных веществ.
40. Использование пищевых красителей в технологии продуктов питания. Синтетические и натуральные красители. Достоинства и недостатки.
41. Характеристика и механизм действия ароматизаторов и регуляторов вкуса.
42. Характеристика и перспективы использования консервантов, антибиотиков, антисептиков.
43. Характеристика ускорителей технологических процессов.
44. Характеристика и перспективы использования лактулозы.
45. Использование отбеливателей, полирующих веществ и растворителей в технологии продуктов питания.
46. Перспективы использования микроорганизмов в технологии продуктов питания.
47. Научные основы технологии мясных и рыбных продуктов.
48. Научные основы технологии молока и молочных продуктов.
49. Научные основы технологии хлеба и хлебобулочных изделий.
50. Научные основы технологии консервов и пищеконцентратов.
51. Научные основы технологии макаронного производства.
52. Научные основы технологии кондитерских изделий.
53. Научные основы технологии бродильных производств.
54. Научные основы технологии крахмално-паточного производства.
55. Научные основы технологии национальных пищевых продуктов.
56. Общие вопросы создания функциональных продуктов.
57. Характеристика пищевых добавок.
58. Понятие о пробиотиках и пребиотиках.
59. Моделирование состава и свойств продуктов с целью придания им функциональных свойств.
60. Особенности производства продуктов пробиотического назначения.

по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов питания»

1. Общая характеристика современного высокотехнологичного производства продуктов питания.
2. Организация высокотехнологичного производства.
3. Отечественный и зарубежный передовой опыт пищевых производств с использованием прогрессивных технологий.
4. Создание и производство пищевых продуктов нового поколения.
5. Разработка продуктов питания в области здорового питания населения.
6. Виды контроля на основе анализа рисков и критических точек.
7. Контроль за соблюдением экологической чистоты технологических процессов и подбор технологического оборудования для совершенствования производства.
8. Подбор технологического оборудование для совершенствования производства
9. Использование нанотехнологий в пищевой промышленности.
10. Нанопродукты в пищевой промышленности.
11. Нанохимические датчики и нанобиодатчики.
12. Безопасности использования нанотехнологий в производстве продуктов питания.
13. Проблемы нанобезопасности.
14. Структура углеродной нанотрубки
15. Характеристика, структура углеродной нанотрубки.
16. Фермент - наноразмерная молекула белка.
17. Технология нанофльтрации.
18. Высокотехнологичные производства зерно-мучных продуктов.
19. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий.
20. Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста.
21. Использование криогенного и спирального замораживания производства зерно-мучных продуктов.
22. Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов.
23. Криогенное замораживание плодов и овощей.
24. Механическое замораживание плодов и овощей.
25. Оборудование, используемое при криогенном замораживании плодов и овощей.
26. Оборудование для механического замораживания плодов и овощей.
27. Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания.
28. Физико-химические методы удаления спирта при производстве вкусовых продуктов питания.
29. Технологические способы подавления образования спирта при производстве вкусовых продуктов питания.
30. Сбраживание суслу различными видами дрожжей.
31. Прерывание брожения при производстве вкусовых продуктов питания.
32. Сбраживание суслу различными видами дрожжей.

33. Методы контакта дрожжей с сушлом при низких температурах производства вкусовых продуктов питания.
34. Виды технологии безалкогольного пива.
35. Высокотехнологичные производства молочных продуктов.
36. Основы мембранного разделения производства молочных продуктов.
37. Фильтрационные модули, применяемые при мембранной фильтрации производства молочных продуктов.
38. Мембранная стерилизация молока.
39. Молоко с увеличенным сроком хранения (ESL).
40. Нанобиомембранные технологии на основе кластеров молочной сыворотки.
41. Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра.
42. Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра.
43. Высокотехнологичные производства, используемые при переработке жиров.
44. Переэтерификация масел и жиров.
45. Гидропереэтерификация масел и жиров.
46. Ферментативная переэтерификация масел и жиров.
47. Фракционирование и дистилляция масел и жиров.
48. Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания.
49. Характеристика возможных рисков на этапах технологического процесса при производстве рыбного паштета и крема.
50. Производство крабовых палочек.
51. Основные положения системы НАССР.
52. Принципы системы НАССР.
53. Эксплуатация и совершенствование системы НАССР.
54. Целесообразность внедрения системы НАССР на предприятиях рыбной промышленности.
55. Общие принципы применения биологически активных добавок (БАД).
56. Современная классификация БАД: нутрицевтики; парафамацевтики: пробиотики (включая пребиотики; энтеросорбенты; космецевтики).
57. Биологически активные добавки к продуктам и напиткам.
58. Линия как объект технического обеспечения современных технологий.
59. Прогрессивные технологии в производстве продуктов питания: термостатирование и термостабилизация.
60. Современные способы обработки пищевых продуктов, способствующие улучшению их качества. (Углекислый газ, вакуумирование, ионизирующее излучение в инертных газах и др.)