

6M072700 – «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығына түсу үшін магистранттарға арналған емтихан сұрақтары

Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы

1. Адам тамақтануындағы негізгі құрайтын тағам өнімдері және олардың ролі. Ағзаға энергияның қажеттілігі. Рационның тағамдық құрылысы.
2. Дәндердің және дәнді дақылдардың, нан астық дақылдардың, бұршақ дақылдардың мінездемесі.
3. Шырынды өсімдік шикізаттардың сипаттамасы. Шырынды өсімдік шикізаттарының консервілеуіндегі жалпы принциптері, биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз.
4. Шырынды өсімдік шикізаттарын сақтау және өңдеу. Шикізатты өңдеу әдістеріне сипаттама беріңіз.
5. Ет және ет өнімдері. Еттің түрі және құрылысы. Мал ұшаларының бұлшық етінің морфологиялық құрылысы.
6. Өндіріске түсетін балық түрі және жағдайы. Олардың мінездемесі.
7. Балықтың және балық емес теңіз өнімдерінің негізі морфологиялық құрылысы және химиялық құрамы. Шикізаттың технологиялық құндылығы.
8. Сүт және сүт өнімдері. Сүттің химиялық құрамы. Сүттің қасиеті. Сүттің технологиялық өңделуі және оның ассортименті. Сүтке қойылатын талаптар.
9. Нан пісіргенде қолданылатын ашытқылар, құрылысы. Престеген ашытқыларды алу технологиясы.
10. Кептірілген ашытқылардың алу технологиясы және жіктелуі. Ашытқы сүті.
11. Қант тағам өндірісінің шикізаты. Қант қызылшасының өндірісі.
12. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері. Тауық жұмыртқасының құрамы мен қасиеті. Тауық жұмыртқасына және сақталуына қойылатын талаптар.
13. Еттің, субөнімдердің, қанның құрамы, қасиеті, тағамдық құндылығы
14. Ет өнімдерін суықтай өңдеу және сақтау
15. Шұжық өнімдерінің ассортименті және жалпы шұжық өнімдерінің жіктелуі
16. Көжелер. Көжелердің ассортименті. Көже дайындау кезінде өнімдердің құрамында болатын физико-химиялық өзгерістер.
17. Өсімдік майлары. Құрамы мен қасиеті. Май шикізаттарының сипаттамасы. Өсімдік майларын алу технологиясы.
18. Ұннан дайындалған өнімдер. Ұнды, кондитер және аспаздық өнімдер. Технологиялық, физико-химиялық процестер
19. «АӨК даму бағдарламасы бойынша» Қазақстанның тағам өндірісінің даму болашағы.
20. Сүтқышқыл өнімдері өндірісіндегі бактериалды ашытқылардың технологиясы
21. Ет және ет өнімдерінің адам ағзасындағы қызметі мен маңызы
22. Етті сақтау технологиясы
23. Етті консервілеу әдістері
24. Еттің химиялық құрамы, еттің сапасына әсер етуші факторлар
25. Ет өнімдері және қақталған ет технологиялары

26. Жартылай қақталған шұжық өндіру технологиясы
27. Шұжық өнімдерін өндіру технологиясы. Шұжық өнімдерінің сапасын бағалау. Етті тұздау әдістерінің түрлері
28. Ет және ет өнімдерін сақтау әдістері. Сиыр етін консервілеу әдістері
29. Еттен фарш өндіру технологиясы
30. Қазақстан Республикасындағы сүт өнімдерінің өндірісі және сүт өнеркәсібінің жағдайы мен әлемдегі сүтті өңдеу тәжірибесі

Ет және сүт өнімдерінің өнімдерінің технологиясы

1. Ет өнеркәсібінің алдында қойылатын міндеттер және оларды шешу жолдары.
2. Ет өнеркәсібінде шығарылатын ет өнімдерінің жеке топтарының қысқаша тауарлық сипаттамалары
3. Ет» өнеркәсіптік түсінігіне сипаттама беріңіз, Әртүрлі ет түрлерін ерекшеліктерін атаңыз. (жылқы, сиыр еті, шошқа, қой). Еттің жіктелуі.
4. Сойыс малдарының еттерінің құрылымын, құрамын және бұлшықетің қасиеттерін сипаттап беріңіз. Негізгі ақуыздарды атаңыз.
5. Сүйек және шеміршек ұлпаларының құрылымы мен құрамын сипаттаңыз. Сүйек және шеміршек ұлпаларының ақуыздары мен олардың қасиеттеріне сипаттама беріңіз.
6. Сүйек және шеміршек ұлпаларының құрылымы мен құрамын сипаттаңыз.
7. Біріктіруші ұлпалардың құрылымы мен құрамы. Олардың қасиеттері. Коллагеннің гидротермиялық ыдырауы және олардың өнеркәсіптік қолданылуы.
8. Мал майларының химиялық құрылымы, құрамы және қасиеттері. Май ұлпаларының өнеркәсіптік және тағамдық құндылықтары.
9. Субөнімдердің құрамы мен тағамдық қасиеттері. Ет өнеркәсібінде субөнімдерді қолдану бағыттары.
10. Ет және ет өнімдерінің тоңазытқыштық өңделуі, етті консервілеу әдістері.
11. Ет өнімдерін сақтау әдістері. Етті салқындату барысында еттің құрылымы мен құрамының жағдайы. Салқындату ортасы. (жылдамдығы мен температурасы).
12. Етті мұздату тәсілдерін таңдау. Етті блоктармен мұздату жолдары.
13. Жартылайфабрикаттардың ассортименти. Ет нарығындағы жартылайфабрикаттардың ролі мен маңызы.
14. Ет өнімдерін қаптау мен буып түюдің заманауи әдістері. Жаңа технологиялардың артықшылықтары. Қолданылатын құрал жабдықтар.
15. Ет және ет өнімдерін сублимациялау технологиясы. Сублимациялаудың техникалық құралдары.
16. Сүттің майлылығын анықтау.
17. Сары май құрамындағы ылғалдылығы мен қышқылдығын анықтау.

18. Сүтқышқылды өнімдердің құрамындағы майлылығын анықтау.
19. Сүтқышқылды өнімдердің құрамындағы тығыздығын анықтау.
20. Құрғақ сүтті және сүт қалдығынан алынған майсыз құрғақ сүтті анықтау әдістері. Сүттің фальсификациясы.
21. Сүттің құрамындағы тығыздығын анықтау
22. Сүт тазалығының топтарын және сүтті бактериалдық тұқымдануын анықтау
23. Сүттің физико-химиялық және технологиялық көрсеткіштері
24. Сүтті қабылдау және сақтау кезіндегі санитарлық гигиеналық талаптар
25. Сүзбе өндіру технологиясы
26. Қаймақ түрлері және оның өндіру технологиясы
27. Сүт консервілерін өндіру технологиясы
28. Сары май өндіру технологиясы
29. Сүтті алғашқы өндеу
30. Сүтті сепаратордан өткізу және май балансының құрылуы.

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

1 Азық-түлік тауарларының жіктелуі, түсінігі және әр топтың сипаттамасы.

2 Тауарлар сапасы туралы түсінік және азық-түлік тауарларының сапасын анықтау әдістері.

3 Тағам өнімдерінің сапасын зерттеу мен бақылау әдістері. Сапаны зерттеу-дің органолептикалық, өлшеу, сараптамалық, тіркемелі, есептеу және әлеуметтік әдістері. Тағам өнімдерін сенсорлық талдау әдістері.

4 Тағам өнімдеріндегі ластаушы (токсикалық) заттар, олардың өнімде пайда болуы, түсу жолдары, адам ағзасына әсері. Тағам өнімдеріндегі ластаушы қосылыстарды реттеу (нормалау).

5 Азық-түлік өнімдерді фальсификациялау, идентификациялау туралы түсінік, түрлері, әдістері.

6 Астық-ұн тауарларының ассортименті, химиялық құрамы, азықтық құндылығы.

7 Нан-тоқаш, кепкен нан және баранкалы өнімдердің ассортименті. Химиялық құрамы, сапасына қойылатын талаптар.

8 Балғын және қайта өңделген жемістердің ассортименті. Химиялық құрамы. Жемістерден өңделген өнімдер.

9 Балғын және қайта өңделген көкөністердің ассортименті. Химиялық құрамы. Көкөністерден өңделген өнімдер.

10 Дәмдік тауарлардың ассортименті. Химиялық құрамы. Дәмдік тауарлардың фальсификациясы.

11 Арнайы мақсаттағы кондитерлік өнімдер (диетикалық өнімдер, синтетикалық тәтті заттар, дәрумендендірілген өнімдер, емдік өнімдер, балаларға арналған өнімдер және т.б).

12 Өсімдіктердің пайдалану бөлігі бойынша татымдықтардың жіктеуі. Дәмдеуштердің жіктелуі. Татымдықтардың және дәмдеуштердің сапасын анықтау.

13 Тағамдық майлардың жіктелуі және олардың адамдар тамақтануындағы маңызы.

14 Теңіз сүтқоректілері мен балықтардың азықтық майы.

15 Консистенциясы бойынша өсімдік майларды жіктеу және осы жіктеудің негізгісі. Қатты және жұмсақ өсімдік майдың сипаттамасы?

16 Майонездің ассортименти және жіктелуі.

17 Сүт, сүт өнімдерінің және консервіленген сүт ассортименти. Химиялық құрамы.

18 Ет және ет өнімдерінің ассортименти. Еттің химиялық құрамы. Ет және консервіленген еттердің жіктелуі

19 Сиыр, қой, шошқа еті қалай бөлінеді

20 Шұжық өнімдерінің ассортименти және тағамдық құндылығы. Шұжық өнімдерінің химиялық құрамы.

21 Азық-түлік өнімдерінің энергетикалық, тағамдық, биологиялық құндылығы. Олардың энергетикалық құндылығы қалай есептеледі?

22 Балық және балық тауарларының ассортименти. Балықтың химиялық құрамы және тағамдық құндылығы.

23 Балықтың тауарлық түрлері. Балық консервілері, балық емес, яғни балықтан басқа су өнімдері.

24 Кондитерлік өнімдердің жіктелуі. Карамель, конфеттер, шоколад және какао-өнімдер сипаттамасы. Кондитерлік өнімдердің ақаулары және кемістіктері.

25 Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінің ассортименти. Жұмыртқаның химиялық құрамы. Тағамдық жұмыртқалардың сипаттамасы /толық емес және техникалық брак/.

26 Консервілеу тағам өнімдерін сақтау мерзімін ұзарту мен ассортиментін кеңейту тәсілі ретінде. Консервілеу қағидаттары. Консервілеу технологиясы мен негізі әдістерінің сипаттамасы, олардың экономикалық тиімділігі.

27 Тосап, джем, повидло және ара шаруашылығы өнімдерінің тауартанулық сипаттамасы және сараптау.

28 Азықтық майдың сапасын сараптауға жүргізілетін жалпы әдістері. (өсімдік май, жануарлардың қайырған майлар, кулинарияға, кондитерлік өнімдерге, наубайханаға, сүт өндірісіне арналған майлар).

29 Кофе, шай, темек өнімдерінің сапасын қандай параметрлермен бағалайды?

30 Балық паштет, қызанақ тұздығы мен майдағы консервінің сапасына қойылатын айыру ерекшеліктерінің талаптар

