

**Магистратураның 6M072800 – «Өңдеу өндірістерінің технологиясы»  
мамандығының келесі пәндері бойынша қабылдау емтихандарының сұрақтары**

**Өсімдік өнімдерін сақтау және өңдеу**

1. Астықты жинағаннан кейінгі өңдеуді ұйымдастыру технологиялық принциптері.
2. Элеватордағы астық жинағаннан кейінгі өңдеу технологиялық схемасы.
3. Элеваторлар, олардың конструкциялық ерекшеліктері және сипаттамалары
4. Астық массаларын белсенді желдету.
5. Әртүрлі элеватор типтерінің технологиялық ерекшеліктері мен сипаттамалары.
6. Астық қабылдау кәсіпорындарының негізгі функциялары
7. Ұн, жарма және құрама жем өнімдерін сақтау кезінде жүретін процесстер.
8. Астық массаларын сақтау әдістері мен режимдері, олардың жалпы сипаттамасы.
9. Астықты кептіру, оны сақтаудың тұрақтылығын арттыратын шараның бірі.
10. Ұн, жарма және құрама жем өнімдерін жайластыру және сақтау ерекшеліктері.
11. Дәнді, бұршақ және майлы дақылдарды сақтау және өңдеу ерекшеліктері.
12. Ауылшаруашылық өсімдік өнімдерін сақтау орындарының жіктелуі және оларға қойылатын талаптар.
13. Астық қабылдау кәсіпорындары мен элеваторлардың типтері, олардың жалпы сипаттамасы
14. Астықты жинағаннан кейінгі өңдеу технологиялық операциялары, олардың сипаттамалары.
15. Өсімдік өнімдері мен астықты сақтау және өңдеу кәсіпорындарының бас жоспары.
16. Астықты ағында қабылдау және өңдеуге арналған технологиялық линиялар, олардың жіктелуі.
17. Астық қабылдау кәсіпорындарындағы технологиялық ағындарды ұйымдастыру принциптері және ерекшеліктері.
18. Элеватордағы дән қозғалысының технологиялық схемасы.
19. Механикаландырылған мұнаралардағы астықты жинағаннан кейін өңдеу технологиялық схемасы.
20. Астық қоймалары, олардың жіктелуі мен конструкциялық ерекшеліктері.
21. Картопты сақтау негіздері. Сақтауға дайындау, сақтау әдістері мен режимдері.
22. Қант қызылшасын сақтау. Қант қызылшасының жемісіне қант өндірісінің шикізаты ретінде қойылатын талаптар.
23. Астық массасының сақтау нысаны ретінде құрамы мен қасиеттері. Сақтауға түскен астықтың құрамы мен қасиеттерін анықтайтын факторлар.
24. Өңделген астық өнімдерін сақтауға арналған қоймалар.
25. Астық және өңделген астық өнімдерінің физикалық қасиеттері, олардың жалпы сипаттамасы.
26. Астық және өңделген астық өнімдерінің жылуфизикалық және масса-алмасу қасиеттері.
27. Астық массасының сақталу кезінде жүретін физиологиялық процесстер, олардың жалпы сипаттамасы.
28. Астық массасындағы микроағзалар. Олардың шығу тегі, жіктелуі, сипаттамасы және астық массасына әсері.
29. Нан қорының зиянкестері, олардың жалпы сипаттамасы, жұғу нысандары және олармен күрес.
30. Астық және өңделген астық өнімдерін сақтау кезіндегі олардың өздігінен қызуы және тапталынуы. Олардың сапасы мен мөлшерінің өзгеруі. Дән шығыны.

**Өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары**

1. Машиналар мен аппараттар – технологиялық кешендердің құрамдық бөліктері. Тағамдық өнімдердің машиналық технологиясын ұйымдастыру.
2. Вертикал обойкалық машиналар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
3. Ақталған өнімдерді сұрыптау және жарма бөлуге арналған машиналар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
4. Ауылшаруашылық шикізаттары компоненттерін жинау арқылы тамақ өнімдерін өндіруге арналған технологиялық линиялар.
5. Горизонталь обойкалық машиналар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
6. Астық тазалауға арналған сепараторлар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
7. Фракцияларға бөлуге арналған сепараторлар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
8. Заманауи дән тазалау бөліміндегі бидай үшін қолданылатын ауаны қайта қолданатын машиналар.
9. Таразыға тарту және мөлшерлеу қондырғылары. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
10. Ауалық сепараторлар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
11. Майдаланған сусымалы өнімдерді сұрыптау және байытуға арналған жабдықтар, олардың жіктелуі мен жалпы сипаттамасы.
12. Жарманы ажарлау және жылтыратуға арналған машиналар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
13. Дәнді ақтауға арналған машиналар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
14. Магнитті сепараторлар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
15. Ситовойкалық машиналар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
16. Триерлер. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
17. Жылыту жабдықтары. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
18. Ауылшаруашылық сусымалы шикізаттарын тазарту және елеуге арналған жабдықтар, олардың жіктелуі мен жалпы сипаттамасы.
19. Диірмен рассевтері. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
20. Үгіту машиналары. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
21. Астық шикізаттарын майдалауға арналған жабдықтар, олардың жіктелуі мен жалпы сипаттамасы.
22. Ауылшаруашылық шикізаттарын компоненттерге бөлуге арналған технологиялық линиялар.
23. Концентраторлар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
24. Дәнді қарқынды ылғалдауға арналған машиналар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
25. Дәнді ылғал ақтау машиналары. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.

26. Тас бөлгіш машиналар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі. Жұмыс істеу тиімділігі мен техникалық сипаттамасы.
27. Соққылау-үйкеліс машиналары. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
28. Құрама жем компоненттерін араластыруға арналған жабдықтар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
29. Білікті станоктар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.
30. Энтолейторлар – стерилизаторлар. Тағайындалуы мен технологиялық схемадағы орны, құрылысы мен жұмыс істеу технологиялық процесі.

### **Өндеу өндірістері технологиясының негіздері**

1. Дәнді ұнтақтау технологиялық процесінің құрылымы, олардың тағайындалуы және сипаттамалары.
2. Нан өндірісіндегі технологиялық процестер. Өндірістік процесстер мен операциялардың сипаттамалары.
3. Ұнды кондитер өнімдері. Пряник өндірудің технологиялық схемасы..
4. Спирт алу технологиясы. . Негізгі технологиялық операциялар, олардың сипаттамалары.
5. Бидай мен қара бидайды жай ұн тартуға дайындау технологиялық процесі. Тазалау операциясының тағайындалуы.
6. Бидайдың сорттық ұн тарту технологиялық процесінің дамыған схемасы. Жармалау және сұрыптау процестерін ұйымдастыру және жүргізу.
7. Бидайдың сорттық ұн тарту технологиялық процесінің дамыған схемасы. Ұнтақтау процесін ұйымдастыру және жүргізу.
8. Макарон бұйымдарына арналған ұн технологиясы, оның ерекшеліктері.
9. Жарма дақылдарын өндеуге дайындау технологиялық схемалары
10. Дәнді ұнтақтау технологиялық процесінің құрылымы, олардың тағайындалуы және сипаттамалары.
11. Қант қызылшасынан құмшекер өндіру технологиялық процесі. Негізгі технологиялық операциялар, олардың сипаттамалары.
12. Макарон бұйымдарын өндіру технологиялық процесі, операциялардың бірізділігі және сипаттамалары
13. Бидайды сортты ұн тартуға дайындау технологиялық процесі. Тазалау кезеңдері мен олардың тағайындалуы.
14. Жарма зауытының ақтау бөліміндегі технологиялық процестер, олардың сипаттамалары.
15. Алкоголсыз сусындар өндірісіндегі технологиялық процесс. Негізгі операциялар, олардың сипаттамалары.
16. Ұн өндіру технологиялық процесі, олардың тағайындалуы мен сипаттамалары.
17. Натуралды шарап алу технологиясы. Шикізатты өндеу әдістері.
18. Крахмал өндірісіндегі технологиялық процесс. Негізгі технологиялық операциялар, олардың сипаттамалары.
19. Массалық нан сорттарын өндіру технологиялық процесі, операциялардың бірізділігі және сипаттамалары.
20. Дәнді гидротермиялық өндеу. Дәнді гидротермиялық өндеудің әдістері мен ежимдері.
21. Кондитер өндірісінің ағымдық технологиялық линиялары. Карамель өндірісінің негізгі кезеңдері мен схемасының сипаттамалары.
22. Сыра өндірісіндегі технологиялық процесс. Негізгі технологиялық операциялар, олардың сипаттамалары.

23. Бидайдың наубайханалық ұн тарту технологиялық процесінің қысқартылған схемасы. Технологиялық процесті ұйымдастыру және жүргізу.
24. Құрама жем өндірісіндегі технологиялық линиялар, олардың тағайындалуы, жалпы сипаттамалары.
25. Жарма өндірісіндегі негізгі құрылымдық схема, олардың тағайындалуы және сипаттамалары.
26. Сусымалы және гранулды құрама жем технологиясын ұйымдастыру және жүргізу негіздері.
27. Бидайдың сорттық ұн тарту технологиялық процесінің дамыған схемасы. Байыту және қырғылау процестерін ұйымдастыру және жүргізу.
28. Шағын (жинақталған) ұн зауыттарындағы ұн технологиясы.
29. Жинақталған жоғары өнімділіктегі жабдықтармен жаракталған бидайды сортты ұн тарту технологиялық процесінің құрылымы.
30. Дәнді дайындау және майдалау кезінде жабдықтардың жаңа буындарын қолдана отырып, оның заманауи бағыттарын жетілдіру.