

1. Қазақстан Республикасының қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми-техникалық прогрестің негізгі міндеттері мен бағыттары

2. Инновация өндірістің тиімділігін арттырудың басты факторы ретінде

3. Қант, крахмал өндіру үшін қолданылатын шикізаттың сипаттамасы. Қант қызылшасын, картопты, жүгеріні сақтау кезінде жүретін физиологиялық және биохимиялық өзгерістер. Бұл дақылдардың химиялық құрамы.

4. Ашытқы және басқа да микроағзалардың көбеюі мен өсуінің негізгі заңдылықтары. Микроағзалардың даму кезеңдері.

5. Қазақстан Республикасының мемлекеттік инновациялық саясатының стратегиясы. Агроөнеркәсіп кешенінің азық-түлік және қайта өңдеу өнеркәсіптерінің инновациялық қызметі.

6. Астықтың биохимиялық және технологиялық қасиеттері. Астық, ұн және жарма өнімдерінің химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы.

7. Какао бұршақтарының химиялық құрамы мен қасиеттері. Какао бұршақтарын ашыту және қуыру кезінде жүретін физикалық және химиялық өзгерістер.

8. Микроағзаларды өсіру әдістері.

9. Байытылған өнімдерді ұнтақтау және ажарлау үдерістерінің технологиясы. Ұн сорттарын құру және бақылау. Тритикале, бидай, қара бидай дақылдарынан алынатын ұнның химиялық құрамы.

10. Тотығу-тотықсыздану әлеуетінің микроағзалардың өмірлік белсенділігіне әсері.

11. Ұлттық инновациялық жүйенің инфрақұрылымының негіздері.

12. Ұзын және қысқа шикі макарон өнімдерінің мүмкін болатын ақауларын және оларды жою жолдарын атаңыз.

13. Қазақстан Республикасындағы элеватор, ұн - жарма және құрама жем өнеркәсібін дамыту болашағы.

14. Гидротермиялық өңдеу кезінде және оны ұнтақтауға дайындау үдерісінде дән қасиеттеріндегі биотехнологиялық және реологиялық өзгерістер.

15. Қайта өңдеу өнеркәсібіндегі инновациялық қызмет нысандары.

16. Сыра өндірісінде қолданылатын негізгі шикізаттың сипаттамасы (арпа, құлмақ, уыт, арнайы уыт).

17. Жарма дақылдарын сұрыптау, гидротермиялық өңдеу, ақтау, ажарлау және жылтырату үдерістері. Жарманың сапасы. Жрманың химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы.

18. Инновациялық нарық үшін жаңалық типтері.

19. Нан сақтау кезіндегі жүретін үдерістер. Нанның құрғау үдерісінің мәні. Нан құрғауын анықтау және баяулату әдістері.

20. Ортадағы аэробты ферментация және масса алмасу.

21. Қазақстан Республикасының ұлттық инновациялық жүйесі. Қазіргі заманғы инновациялық мәселелерді талдау.

22. Жармалар мен жармашықтарды байыту, ұнтақталған аралық өнімдерді сұрыптау технологиясы. Жармаларды сұрыптау мен байыту үдерістеріне әсер ететін факторлар.

23. Қамырдың реологиялық қасиеттерінің оны өңдеу үдерісіне және дайын өнімнің сапасына әсері. Жартылай фабрикаттардың реологиялық қасиеттерін анықтау әдістері.

24. Микроағзалардың өзара қатынастары.

25. Дұрыс тамақтану саласындағы ғылыми-техникалық саясат. Инновациялық технологияларға апаратын жолдар.

26. Помадалардың (далап), сүтті кәмпиттердің физикалық-химиялық сипаттамалары. Помада, сүтті кәмпит өндірісі кезінде жүретін үдерістер.

27. Қантталған және бейтараптандырылған сірне шәрбатының құрғақ заттарының теориялық шығымы. Сірненің шығымы.

28. Биологиялық мембраналар

29. Агроөнеркәсіп кешенінің азық-түлік және қайта өңдеу салаларын ғылыми қамтамасыз ету жағдайы

30. Сыра уытын өсіру және кептірудің технологиялық режимдері

31. Кәсіпорындардың қызмет салаларын ескергендегі инновациялар

32. Макарон өнімдерін кептіру режимдері. Макарон өнімдерін кептіру кезіндегі жарықтардың пайда болу себебі.

33. Жарма дақылдарын сұрыптау, гидротермиялық өңдеу, ақтау, ажарлау және жылтырату үдерістерінің технологиясы. Жарма сапасы. Жарманың химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы.

34. Наубайхана, кондитер және макарон өндірістеріндегі ұн және басқа шикізаттарының биохимиялық, наубайханалық қасиеттері.

35. Инновациялардың жіктелуі

36. Жасуша метаболизмі және биоэнергетика. Құмшекер өндірісінің қалдықтары және оларды халық шаруашылығында пайдалану.

37. Қазақстан Республикасында шарап, сыра, спирт өндірісінің даму болашағы.

38. Өндірістік циклда орны бойынша инновациялардың түрлері

39. Наубайханалық, макарондық ұнның химиялық құрамы. Ұнның химиялық құрамының қалыптасуына себепші болатын факторлар. Осборн бойынша ұн ақуыздарының жіктелуі. Нан-тоқаш, макарон, ұнды кондитерлік өнімдер үшін қамырды қалыптастыру кезіндегі ұнның жеке компоненттерінің рөлі.

40. Ұнды жартылай фабрикаттарын пісіру (жетілдіру) кезінде жүретін биохимиялық, коллоидты, микробиологиялық үдерістер.

41. Ұнды сақтау режимдері. Ұнды сақтау кезінде жүретін негізгі химиялық өзгерістер. Ұнның жекелеген сапа көрсеткіштерінің өзгеруі.

42. Кәсіпкерлік рентабельділігінің негізгі принциптері

43. Арпаны ылғалдаудың теориялық негіздері

44. Микроорганизмдердің метаболизмін реттеу принциптері.

45. Қамырдың құрылымдық - механикалық (реологиялық) қасиеттері. Нан-тоқаш, макарон және ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарға арналған

қамырдың құрылымдық-механикалық қасиеттеріне температураның әсері, қамыр рецептурасы, физика-механикалық, коллоидты және биохимиялық үдерістерінің әсері.

46. Астық массаларын тазалаудың технологиялық үдерістері және астық кептіру кезіндегі жылу- ылғал алмасу теориясы.

47. Дәнді дақылдар ферменттері және оларды ашыту өндірісінде қолдану

48. Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасына әсер ететін азық-түлік өнімдерінің негізгі реологиялық қасиеттері

49. Шарап өндірісіндегі қолданылатын ТАМ (таза ашытқы мәдениеті) ашыту қабілеті.

50. Жаңа технологияларды енгізудің инновациялық тиімділігі

51. Гидролитикалық ферменттердің әрекеті

52. Қысқартылған ұн тартуда бидайды дайындау және ұнтақтау технологиялық үдерістері.

53. Қамырды ашыту кезінде жүретін биохимиялық, микробиологиялық, коллоидтық, биотехнологиялық үдерістері. Қамырдың пісу (жетілу) кезіндегі реологиялық қасиеттерінің өзгеруі.

54. Ферменттеу және қышқылдану әдістерімен сірне өндірісінің технологиясы. Сірне сапасына қойылатын талаптар.

55. Тамақ өнімдеріне қойылатын гигиеналық қасиеттеріне берілетін бағалар

56. Ферменттердің каталитикалық белсенділігі

57. Наубайханалық және кондитерлік өнімдердің пісіру кезінде жүретін жылуфизикалық және массаалмасу үдерістері

58. Какао-бұршақтарды қуыру және ферменттеу кезінде жүретін үдерістердің сипаттамасы.

59. Дайын уыттың сапалық бағасы

60. Қазақстан Республикасының ұлтты сауықтырудағы мемлекеттік ғылыми-техникалық саясатының ең маңызды бағыттары

61. Жарма дақылдарын сұрыптау, гидротермиялық өңдеу, ақтау, ажарлау және жылтырату үдерістері. Жарма сапасы. Жарманың химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы.

62. Дефикация, сатурация, сульфитациялау кезінде жүретін химиялық үдерістер

63. Жұмсақ жоғары шынылықты және қатты бидайдан алынатын макарондық ұнды алудың технологиялық сұлбаларын талдау және жекелеген үдерістердің жұмыс тәртібі

64. Ашыту өндірісіндегі ферментті препараттардың атауы және қолданылуы

65. Негізгі азық-түлік өнімдерін өндіретін салалардың ғылыми-техникалық әлеуеті, ғылымның жағдайы

66. Наубайханалық, кондитерлік және макарон өндірістерінде қолданылатын ферменттердің белсенділігі, биохимиялық қасиеттері

67. Қазақстан Республикасының инновациялық саясаты

68. Сыра ашытқысын салқындату және түссіздендіру
69. Шоколад массалары өңдеу үдерісінде болатын физика- химиялық өзгерістер.
70. Астықтың биохимиялық және технологиялық қасиеттері. Астық, ұн және жарманың химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы.
71. Алкогольсіз сусындарды өндірудің ғылыми негіздері. Өндірістің негізгі параметрлері және технологиялық операциялардың жүйелілігі.
72. Инновацияның түпкі табысына әсер ететін факторларының жиынтығы, экономикалық тиімділікке қол жеткізу, кәсіпорынның тиімділігін көтеру.
73. Қазақстан Республикасындағы халықтың дұрыс тамақтану мәселесін шешуде ғылымның рөлі
74. Қамырды пісіру кезінде жүретін үдерістердің сипаттамасы.
75. Гидротермиялық өңдеу және оны ұн тартуға дайындау үдерісі кезінде астық қасиеттеріндегі биотехнологиялық және реологиялық өзгерістер.
76. Сыраның ашуы, ашуына жеткізілуі және жетілуі.
77. Помадалардың (далап), сүтті кәмпиттердің физикалық-химиялық сипаттамалары. Өнім сапасына қойылатын талаптар.
78. Ұнды сақтау кезінде жүретін негізгі химиялық өзгерістер. Ұн сапасының жеке көрсеткіштерінің өзгеруі. Сақтау режимі бұзылғанда ұн сапасының нашарлауына әкелетін үдерістер.
79. Инновациялық нарық үшін жаңалық түрлері
80. Ұнды өнімдер жартылай фабрикаттарының пісуі кезіндегі биохимиялық, коллоидтық, микробиологиялық үдерістер.
81. Карамельді өндіру кезінде қанттың химиялық өзгерісі. Өнім сапасына қойылатын талаптар.
82. Нан өнеркәсібінде шикізатты үнемдеу жолдары.
83. Қазақстан Республикасының ұлттық инновациялық жүйесі.
84. Қамырдың реологиялық қасиеттерінің өңдеу үдерісіне және дайын өнімнің сапасына әсері.
85. Пісіру процесіндегі печеньеге арналған қамыр дайындамаларының физико-химиялық өзгерістерінің сипаттамалары.
86. Өнеркәсіптік өңдеу нысаны ретінде астықтың анатомиялық құрылымы мен химиялық құрамының ерекшеліктері. Ұн шығымы және сорты. Ұн тарту түрлері. Ұнның сапасын бағалау.
87. Ретификатталған және этилді спирт өндірісінің технологиясы.
88. Жаңа ұсақталған бидай ұнының наубайханалық қасиеттерін жақсартуға бағытталған бірқатар іс-шаралар. Ұнды жетілдіру үдерісін қарқындалту.
89. Нанның тағамдық және биологиялық құндылығы. Нанның тағамдық құндылығы мен қауіпсіздік көрсеткіштері.
90. Технологиялық нұсқаулыққа сәйкес печеньең қантты және созылмалы сорттарын дайындау үдерістерінің негізгі параметрлері.
91. Ашытқы жасушаларының метаболизмі.

92. Жас малдарға арналған сүт алмастырғыш өндірісінің ерекшеліктері
93. Нан-тоқаш, ұнды кондитер өнімдерін пісіру кезінде орын алатын термофизикалық және масса алмасу үдерістері.
94. Макарон қамырын дайындау. Макарон қамырын илеу түрлері. Макарон қамырының қалыптасу үдерістерінің сипаттамасы.
95. Жарма ассортименті және сапалық көрсеткіштері. Қабықшалы дақылдарды ақтау және ақтау әдісі.
96. Қант қызылшасының технологиялық сапасына қойылатын талаптар. Қант қызылшасын ұзақ уақыт сақтауға арналған жағдайлар.
97. МЕМСТ реттейтін ұнның сапасы мен ұнның сапасын анықтау әдістері. Ұнның биохимиялық, наубайханалық қасиеттері.
98. Жарма зауытында технологиялық үдерісті ұйымдастыру мен жүргізу ережелерінің рөлі.
99. Астықты өсіру теориясы.
100. Өңдеу кәсіпорындарында қолданылатын инновациялық технологиялар.