

«СОГЛАСОВАНО»

Директор департамента по ОУПиКО

_____ доцент Айтиев М.А.

“ _____ ” _____ 2020 г.

“УТВЕРЖДАЮ”

Проректор по учебной работе ОшГУ

_____ проф. Матисаков Ж.К.

“ _____ ” _____ 2020 г.

Вопросы к Государственному экзамену по направлению: 610600 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавр)

Дисциплина: **«Основы технологии консервирования сельскохозяйственных продуктов».**

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Доставка, приемка и хранение сырья.
3. Виды и причины порчи консервов.
4. Тара в консервном производстве.
5. Единицы измерения, учет и маркировка консервной продукции.
6. Хранение готовой продукции.
7. Основные процессы предварительной подготовки сырья (инспекция, калибровка, мойка и др.)
8. Термическая обработка сырья (бланшировка, уваривание ...)
9. Фасовка продукции.
10. Предназначение процесса эксгаустирования.
11. Стерилизация и пастеризация консервов.
12. Основные и вспомогательные цеха консервного производства.
13. Классификация методов консервирования плодов, ягод и овощей.
14. Технология производства фруктовых компотов.
15. Технология производства компотов ассорти.
16. Технология производства «Плоды и ягоды в соке».
17. Ассортимент фруктовых, ягодных и овощных соков.
18. Методы осветления фруктово-ягодных соков.
19. Технология производства соков из семечковых культур.
20. Технология производства соков из косточковых культур.
21. Технология производства фруктовых напитков.
22. Технология производства консервов из протертых и дробленных плодов и ягод.
23. Консервирование плодов и ягод антисептиками.
24. Ассортимент продуктов производства концентрированных на сахаре.
25. Технология производства варения.
26. Технология производства джема.
27. Технология производства повидла.
28. Технология производства желе.
29. Использование отходов переработки плодов семечковых культур.
30. Использование отходов переработки плодов косточковых культур.
31. Технология приготовления сахарных сиропов.
32. Технология производства томатной пасты.
33. Технология производства овощных натуральных консервов.
34. Технология производства маринадов из овощей.
35. Технология производства овощных закусочных консервов.

Дисциплина: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1. Значение хлеба в питании населения. Основные виды хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Основные стадии технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Основное сырье хлебопекарного производства. Мука хлебопекарная.
4. Прием, хранение и подготовка муки к производству. Положительные и отрицательные процессы, происходящие при хранении муки.
5. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Хранение и подготовка соли, прессованных дрожжей. Подготовка соли, сахара, прессованных дрожжей и других видов сырья к производству.
6. Хлебопекарная мука. Нормы качества муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки
7. Классификация муки по силе. Отмывание клейковины.
8. Газообразующая способность муки. Методы ее определения.
9. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
10. Приготовление пшеничного теста безопасным способом. Преимущества и недостатки этого способа.
11. Приготовление пшеничного теста опарным способом и виды опар.
12. Влияние воды на качество теста и хлеба.
13. Влияние сахара и жира на качество теста и хлеба.
14. Влияние соли и дрожжей на качество теста и хлеба.
15. Определение качества и отмывание сырой клейковины. Что такое клейковина?
16. Способы приготовления ржаного теста. Отличия в свойствах и способах приготовления ржаного теста.
17. Предварительная и окончательная расстойка. Ее роль в процессе производства хлеба и хлебобулочных изделий.
18. Выпечка хлеба. Процессы происходящие в выпекаемой заготовке при выпечке.
19. Хранение, упаковывание, транспортирование хлебобулочных изделий.
20. Дефекты и болезни хлеба, пути их предотвращения.
21. Основное сырье макаронного производства и требования к ним. Макароны свойства муки.
22. Дополнительное сырье макаронного производства и требования предъявляемые к ним.
23. Приготовление макаронного теста. Рецептура макаронного теста.
24. Вакуумирование макаронного теста.
25. Формование сырых макаронных изделий. Матрицы. Виды матриц.
26. Разделка сырых изделий. Обдувка.
27. Резка и раскладка сырых макаронных изделий
28. Сушка макаронных изделий. Режимы сушки макаронных изделий.
29. Охлаждение и стабилизация макаронных изделий.
30. Хранение макаронных изделий. Причины порчи и условия их хранения макаронных изделий.
31. Производство карамели.
32. Производство конфет и ириса.
33. Производство мармеладно-пастильных изделий.
34. Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка.
35. Производство мучных кондитерских изделий. Классификация мучных кондитерских изделий.

Дисциплина: “Технология сушки растительных продуктов ”

1. Основная цель процесса сушки, как способ консервирования.
2. Особенность растительного сырья как объекта сушки.

3. Изменение сухих веществ в продуктах при сушке.
4. По каким основным признакам классифицируются установки для сушки.
5. Сущность конвективного способа сушки.
6. Основные виды сушилок, используемые для сушки продуктов в плотном слое.
7. Процесс вакуумной сушки.
8. Процесс сублимационной сушки.
9. Требования, предъявляемые к картофелю, используемому для сушки.
10. Сушка зелени и пряностей.
11. Технологические схемы переработки и сушки картофеля.
12. Картофельные хлопья и их получение.
13. Технологическая схема сушки моркови.
14. Требования, предъявляемые к овощам, идущим на сушку.
15. Особенность сушки свеклы.
16. Сушка зеленого горошка.
17. Сушка капусты белокочанной.
18. Особенность подготовки лука к сушке и его сушка.
19. Особенность получения сушеного чеснока.
20. Технологическая схема получения сушеной зелени.
21. Способы получения сушеного винограда.
22. Особенность заводской обработки сухофруктов.
23. Особенность получения урюка.
24. Технология получения кураги.
25. Особенность воздушно-солнечной сушки абрикосов.
26. Способы сушки сливы.
27. Особенность подготовки к сушке светлых и темных сортов черешни.
28. Сушка вишни и черешни.
29. Технология сушка семечковых плодов.
30. Показатели качества готовой продукции сушеных яблок и груш.

Дисциплина: “Технологические оборудования ПиСХП”

1. Классификация основных видов оборудования для переработки сырья и полуфабрикатов.
2. Технологическая схема производства плодово-ягодных соков. Описание технологической схемы процесса производства
3. Технологические оборудования при первичной переработке плодово-ягодного сырья. Моечные машины. Машины для очистки и инспекции.
4. Технологические оборудования при обработке плодов и ягод перед извлечением сока. Калибровка. Измельчение. Конструкции.
5. Термическая обработка сырья. Бланширование. Эксгаустирование. Конструкция и принцип работы.
6. Уваривание. Двутельный варочный аппарат. Двутельный варочный котел. Конструкция и принцип работы.
7. Извлечение сока. Методы. Гидравлические пакпрессы. Шнековый пресс ПНДЯ-4. Конструкция и принцип работы. Отличительные характеристики
8. Фасовка продукции. Автоматический наполнитель КН-3м. Автоматическая паровакуумная закаточная машина АЗМ-3П. Конструкция и принцип работы.
9. Основы процесса стерилизации и пастеризации. Автоклав А-2. Конструкция и принцип работы.
10. Описание технологической схемы процесса производства фруктовых компотов.
11. Машино-аппаратурные схемы производство варенья, джема и повидла.
12. Технологическая схема ферментационного производства. Описание технологической схемы.

13. Машино-аппаратурные системы свеклосахарного производства.
14. Оборудование бродильных производств. Технологическая схема винодельческого производства. Описание.
15. Технологические оборудования производства безалкогольных газированных напитков. Схема. Описание.
16. Оборудование хлебопекарных предприятий. Описание технологических схем. Конструкция и принцип действия.
17. Оборудование макаронных предприятий. Описание технологических схем. Конструкция и принцип действия.
18. Оборудование хлебопекарных предприятий. Описание технологических схем. Конструкция и принцип действия.
19. Оборудования кондитерского производства. Описание технологических схем. Конструкция и принцип действия.
20. Технологические оборудования масло-жирового производства. Производство растительных масел.
21. Машино-аппаратурная схема производство карамели.
22. Оборудования производство конфет и ириса.
23. Технологическая схема и оборудования производство мармеладно-пастильных изделий.
24. Оборудования производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка
25. Оборудования для производства томатной пасты.
26. Оборудования для производства овощных натуральных консервов.
27. Оборудования для производства маринадов из овощей.
28. Оборудования и технологическая схема производства овощных закусочных консервов
29. Оборудования для сушки растительного сырья.
30. Оборудования сублимационной сушки.

И.о. зав. кафедрой ТПСХП, проф.

Танаков Н.Т.