

ЭЛЕКТРОНДЫ ЕМТИХАН БИЛЕТТЕРІНІҢ СҰРАҚТАРЫ:

1. Процестерді бірінші дәрежелі жоспарлар көмегімен математикалық бейнелеу алгоритмін жазыңыз
2. Тамақ өнімдерін үлгілеудің негізгі принциптерін жазыңыз
3. Көпкомпонентті өнімдердің рецептурасынүлгілеулің сатыларын жазыңыз
4. Сүтті нормалау процесін үлгілеудің алгоритмін жазыңыз
3. Тамақ материалдарының компрессиялық сипаттамалары
4. "Көже" қазақ ұлттық сусынының дәстүрлі әдіспен алынуының жазыңыз
5. Бие сүтінің құрамы мен технологиялық қасиеттерін көрсетіңіз және сипаттаңыз
6. "Бал-қаймақ" ұлттық қазақ сүтқышқылды өнімінің сапа көрсеткіштерін және дәстүрлі әдіспен алуын сипаттаңыз
7. Диеталық тамақтануды ұйымдастырудың негізгі принциптерін сипаттаңыз
8. Азық-түлік теңгерімін жүйелі талдаудың мәнін көрсетіңіз
9. Азық-түлікті байыту әдістері мен әдістерін сипаттаңыз
10. Өндіріс қалдықтарының түрлері және сипаттамалары
11. Тағам өндірісі саласында мелассаны пайдаланудың маңызы
12. Ұн және жарма өндірісі қалдықтарын ауыл шаруашылығында қолдану
13. Рецептуралық қоспаны өнімнің энергетикалық максималды құндылығы критеріі бойынша оптималдау
14. Ғылыми зерттеудің нысаны мен міндеттері
15. Ғылыми зерттеу жүргізетін тәсілдерді таңдау. Ғылыми зерттеудің қорытындыларын талқылау
16. Ғылыми таным тәсілдері. Байқау, салыстыру, өлшеу, тәжірибе
17. Дискілі триер жұмысының теориясы
18. Дәстүрлі әдіс бойынша "Сүзбе" қазақ сүтқышқылды өнімін алуды жазыңыз
19. Өнімнің минералды құрамын оптималдау
20. Өнімнің майқышқылды құрамын оптималдау
21. Ғылыми жұмыс есебіне қойылатын талаптар
22. Әдебиет көздерімен жұмыс жасау. Сілтемелерді рәсімдеу
23. Инновация мен интеллектуальды меншік
24. "Курт" ұлттық өнімінің түрлері мен органолептикалық, физика-химиялық көрсеткіштеріне сипаттама беріңіз
25. Тағамдық және биологиялық құндылығы жоғары мамандандырылған тамақ өнімдерін жобалаудың негізгі принциптері.
26. Ұнды кондитер өнімдерді өндіруде дәстүрлі емес шикізатты пайдалану
27. Дәстүрлі емес шикізатты қосу арқылы кондитерлік өнімдердің ақуыздық құндылығын арттыру.
28. Дәстүрлі емес шикізатты пайдалану арқылы алынатын нан-тоқаш және кондитерлік өнімдердің жаңа түрлері
29. Дәстүрлі емес шикізатты пайдаланатын нан және кондитерлік өнімдердің жаңа түрлері
30. Макарон өнімдерін өндірудің инновациялық технологиясы
31. Дәстүрлі емес ақуыз көздерін пайдаланудың болашағы және олардың қасиеттері. Ақуыз концентраттары мен изоляттары.
32. Әр түрлі дәнді дақылдардың композициясынан пісірілген өнімдерді өндіру технологиясын әзірлеу
- 32.Профилактикалық алдын-алу және емдік мақсаттағы өнімдер технологиясы.
33. Сүт өнімдерін өндірудегі инновациялар: сапасы, сақтау мерзімі, пайдасы
34. Тағамдық құндылығы жоғары макарон өнімдерінің тұтынушылық қасиеттерін өңдеу және бағалау.

35. Сүт өнімдерінің өндірісінде қолданылатын заманауи технологиялар
36. Бисквит жартылай фабрикаттарын өндіруде инулинді пайдалану
37. Ғылыми-техникалық прогресті жеделдету негізінде өнім өндіру көлемін ұлғайту, оның сапасы мен өндіріс тиімділігін арттыру бойынша ет өнеркәсібін дамыту мәселелері мен болашағының қазіргі жағдайы.
38. Тағамдық эмульсияларды алуға арналған мақсары тұқымын сығудың заманауи әдістері
39. Малазықтық шикізат ретінде консерві зауыттары қалдықтарын қолданудың маңызы және олардың құнарлығы.
40. Талқан негізіндегі функционалды өнім технологиялары
41. Өндіріс қалдықтарынан тағамдық және малазықтық қоспалар алу мақсатында қайта өңдеу технологияларын қолдану.
42. Азық-түлік шикізатын алу үшін өндірістік қалдықтарды қайта өңдеудің маңыздылығы
43. Өндіріс қалдықтарынан малазықтық қоспалар алу мақсатында толық өңдеу технологиялары
44. Қант зауыттарының екіншілік қалдықтары және оны өңдеу
45. Өртүрлі азық қоспаларын өндіру үшін өндірістік қалдықтарды өңдеу технологиясы.
46. Астық сабандарын биологиялық жолмен өңдеу технологиясы
47. Соя, жүгері, арахистан алынатын езбелері мен күнжаралары
48. Жануарларды азықтандыруда ұн және нан өндірістері қалдықтарын пайдаланудың маңызы
49. Өнертабыс формуласын жазу принципі
50. Ғылыми-зерттеу тақырыбын орындаудағы негізгі кезеңдер

ВОПРОСЫ ЭЛЕКТРОННОГО ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА:

1. Опишите алгоритм математического описания процессов с помощью планов первого порядка
2. Опишите основные принципы моделирования продуктов питания
3. Опишите этапы моделирования рецептур многокомпонентных продуктов
4. Опишите алгоритм моделирования процесса нормализации молока
3. Компрессионные характеристики пищевых материалов.
4. Изложите сущность получения казахского национального напитка «Коже» традиционным способом
5. Покажите и опишите состав и технологические свойства кобыльего молока
6. "Опишите показатели качества и получение национального казахского кисломолочного продукта «Бал-Каймак» по традиционному способу
7. Охарактеризуйте основные принципы организации диетического питания.
8. Изложите суть системного анализа сбалансированности продуктов питания.
9. Охарактеризуйте способы и приемы обогащения пищевых продуктов.
10. Виды промышленных отходов.
11. Мелассы и технология промышленной переработки мелассы.
12. Использование отходов мукомольного и крупяного производств в сельском хозяйстве.
13. Оптимизация рецептурной смеси по критерию максимальной энергетической ценности продукта
14. Определение объекта и предмета исследования.
15. Выбор методов проведения исследования. Обсуждение результатов исследования.
16. Методы научного познания. Наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент.
17. Теория работы дискового триера.
18. Изложите получение казахского кисломолочного продукта «Сузбе» по традиционной технологии
19. Оптимизация минерального состава продукта
20. Оптимизация жирнокислотного состава продукта
21. Требования к отчету по научной работе.
22. Работа с литературой. Оформление ссылок.
23. Инновация и интеллектуальная собственность
24. Изложите виды и органолептические, физико-химические показатели национального продукта «Курт»
25. Основные принципы конструирования специализированных пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности.
26. Повышение белковой ценности кондитерских изделий за счет нетрадиционного сырья.
27. Применение нетрадиционного сырья в производстве мучных кондитерских изделий
28. Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья
29. Использование вторичного сырья в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий
30. Инновационная технология производства макаронных изделий
31. Перспективы использования нетрадиционных источников белка и их свойства. Белковые концентраты и изоляты.
32. Разработка технологии производства хлебобулочных изделий из композиции различных видов зерновых культур
33. Технология продуктов профилактического и лечебного назначения. Необходимость создания продуктов функционального назначения.
34. Инновации в производстве молочной продукции: качество, срок хранения, польза

35. Передовая технология в производстве молочной продукции
36. Использование пищевой добавки - инулин в производстве бисквитов.
37. Современное состояние проблем и перспектив развития мясной промышленности по увеличению выработки продукции, повышению ее качества и эффективности производства на основе ускорения научно-технического прогресса.
38. Современные методы отжима сафлоровых семян для получения пищевых эмульсий
39. Отходы консервного производства, состав и кормовая ценность.
40. Технологии функциональных продуктов на основе талкана
41. Технология переработки отходов пищевых производств для получения пищевого пародукта и кормовых добавок.
42. Значение переработки отходов промышленности для получения пищевого сырья
43. Значение переработки отходов промышленности для получения кормовых продуктов
44. Вторичные отходы сахарных заводов и ее переработка .
45. Технология переработки промышленных отходов для производств различных кормовых добавок.
46. Технология биологической обработки соломы.
47. Соевый, кукурузный, арахисовый жмыхи и шроты.
48. Отходы мукомольной, хлебного производства и ее использования в кормовых целях.
49. Принцип написания формулы изобретения
50. Основные этапы выполнения научно-исследовательской темы.

Эссе тақырыптары

№	Эссе тақырыбы
1	Ұнды кондитер өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды дамытудағы инновациялардың негізгі бағыттары
2	Тақырып таңдау, өзектілігін негіздеу және ұсынылатын зерттеу әдістерінің сипаттамасы
3	Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықсыз технология

Тематика Эссе

1	Основные направления инноваций развития предприятий по выпуску мучных кондитерских изделий
2	Выбор темы, обоснование актуальности и описание методов предполагаемого исследования
3	Безотходная технология в пищевой промышленности

Қолданылғын әдебиеттер тізімі /Список использованной литературы

1. Методы планирования и обработки результатов инженерного эксперимента: Учебное пособие / Н.А. Спирин, В.В. Лавров, Л.А. Зайнуллин, А.Р. Бондин, А.А. Бурыкин; Под общ. ред. Н.А. Спирина. — Екатеринбург: ООО «УИНЦ», 2015. с. 177-181
2. Гребенникова И.В. Методы оптимизации: Учебное пособие. Екатеринбург: УрФУ, 2018.
3. Спандияров Е. Основы научных исследований и инновации. -Алматы: 2010. -139 с.
4. Спандияров Е.С., Горбатовская Н.А., Байхожаева Б.У., Ахметова Г.В. Технология продуктов длительного хранения. – Издательский комплекс ТарГУ, Тараз 2000. – 121 с.
5. Мачихин Ю.А., Мачихин С.А., Инженерная реология пищевых материалов. - М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1981, -215 с.
6. Алимарданова. Казахские национальные молочные продукты. Казахские национальные молочные продукты. – Алматы, 2006.
7. Алимарданова М.К. Технология продуктов специального назначения. - Алматы: Альманах, 2016.
8. Омаров, Р.С., Сычева, О.В. Основы рационального питания. - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014.
9. Сафонова Э. Э., Линич Е. П., Быченкова В. В. Гигиена питания: Основы организации лечебного (диетического) питания.-Лань, 2021
10. Ламажапова Г.П. Физиология питания.- М.: Мир науки, 2016.
11. Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий: монография / [С.Я. Корячкина, Н.А. Березина, Ю.В. Гончаров и др.]; под редакцией д-ра техн. наук, проф. С.Я. Корячкиной. – Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011. – 265 с.
12. Бурова Т.Е, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, 2020г.
13. Гринин А.С., Новиков В.Н. Промышленные и бытовые отходы. — ФАИР-ПРЕСС, 2002. — 225 с.

