

Ե.18.01 - «Բուսական և կենդանական ծագման մթերքների վերամշակման և արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ ընդունելության քննության

Հ Ա Ր Ց Ա Շ Ա Ր

1. Կաթի կազմը, ֆիզիկական և քիմիական հատկությունները, նրանց նշանակությունը կաթի որակի գնահատման ժամանակ: Կաթի քիմիական հատկությունները (տիտրվոլ և ակտիվ թթվություն, բուֆերայնություն և բուֆերային տարողություն)
2. Գյուղատնտեսական կենդանիների (ոչխարի, այծի, զամբիկի, գոմեշի) կաթի կազմը, հատկությունները և օգտագործման բնագավառները
3. Կաթի մեխանիկական մշակումը (կեղտամաքում, սերզատում, հոմոգենիզացիա, պաղեցում և պահպանում)
4. Կաթնաշաքարի բնութագիրը, նրա դերը զանազան մանրէաբանական գործընթացներում և կաթնամթերքների տեխնոլոգիայում
5. Կաթնայուղի կազմը և ֆիզիկաքիմիական հատկությունները
6. Կաթի սպիտակուցները և նրանց նշանակությունը կաթնամթերքների արտադրությունում
7. Կաթի հանքային նյութերը և նրանց կապը այլ բաղադրիչ մասերի հետ: Հանքային նյութերի նշանակությունը կաթնամթերքների տեխնոլոգիայում
8. Կաթի ֆերմենտները և վիտամինները, նրանց դերը կաթի որակը գնահատելիս
9. Տարբեր գործոնների ազդեցությունը կաթի կազմի և հատկությունների վրա
10. Պաստերիզացված, սպիտակուցային և վիտամինացված կաթի տեխնոլոգիան
11. Կեֆիրի տեսակները և նրա արտադրության տեխնոլոգիան
12. Մածունի և պրոստոկվաշայի տեխնոլոգիան
13. Կունիսի և յողուրտի տեխնոլոգիան
14. Մանկական դիետիկ կաթնամթերքների տեխնոլոգիան
15. Նարինեի, ացիդոֆիլինի և ացիդոֆիլային խմիչքների տեխնոլոգիան
16. Սերի և թթվասերի տեխնոլոգիան
17. Կաթնաշոռի արտադրությունը եղանակները
18. Պաղպաղակի տեսակները և տեխնոլոգիան
19. Պանիրների դասակարգումը: Կաթի որակին ներկայացվող պահանջները
20. Շրդանային պինդ 2-րդ տաքացման բարձր ջերմաստիճանի պանիրների (շվեյցարական, գոռնի) տեխնոլոգիան
21. Շրդանային պինդ 2-րդ տաքացման ցածր ջերմաստիճանի պանիրների (հոլանդական) տեխնոլոգիան
22. Կաթնաթթվային չեդդարիզացվող շրդանային պինդ պանիրների (ռուսական, չեդդեր) տեխնոլոգիան
23. Շրդանային փափուկ պանիրների (ռոկֆոր) տեխնոլոգիան
24. Չանախ պանրի տեխնոլոգիան
25. Լոռի և Հայկական պանիրների տեխնոլոգիան
26. Չեչիլ և սուլուգունի պանրի տեխնոլոգիան
27. Եղեգնածոր պանրի տեխնոլոգիան
28. Ոչխարի և այծի կաթի պանրի տեխնոլոգիան
29. Բրինձա պանրի տեխնոլոգիան
30. Կաթնաթթվային պանիրների (ադիգեյական) տեխնոլոգիան
31. Հալած պանիրների տեխնոլոգիան
32. Սերի ֆիզիկական և կենսաքիմիական հասունացումը
33. Կարագի հարման վրա ազդող գործոնները
34. Քաղցր և թթու սերակարագի տեխնոլոգիան
35. Կարագի արտադրությունը ընդհատ և անընդհատ գործող կարագապատրաստիչում
36. Պահածոյացման տեսական հիմունքները, կաթի պահածոների տեսակները
37. Շաքարով խտացրած կաթի տեխնոլոգիան

38. Չոր անարատ և յուղագուրկ կաթի տեխնոլոգիան
39. Չոր կաթնային «Մալիշ» և «Մալյուտկա» խառնուրդների տեխնոլոգիան
40. Կաթի վերամշակումից ստացված երկրորդական հումքի (յուղագուրկ կաթ, թան, շիճուկ) օգտագործումը կաթի, սննդի արդյունաբերությունում և անասնապահության մեջ
41. Սերգատի թմբուկի կառուցվածքը և կաթի սերգատման պրոցեսները
42. Երկրորդական գոլորշիով աշխատող մեկ իրանային վակուում-գոլորշիացնող սարքեր
43. Չորացնող ապարատների տեսակները
44. Կարագապատրաստիչի հաշվարկը
45. Թիթեղավոր պաստերիզատորի աշխատանքի սկզբունքը
46. Գլանային չորացնող ապարատներ կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
47. Պաստերիզացիայի խողովակավոր տեղակայանք, աշխատանքի սկզբունքը
48. Հոմոգենիզատորներ: Աշխատանքի սկզբունքը, հաշվարկները
49. Պոմպերի տեսակները
50. CB-2000 պանրապատրաստման վաննայի կինեմատիկան
51. Մսի քիմիական կազմը: Մսի ջրակլանման հատկությունը: Մսի թարմությունը: Պայմանական պետքական միս: Սննդային թունավորումներ
52. Մսի հյուսվածքային կազմը, մկանային հյուսվածքների կառուցվածքը, կազմը, հատկությունները: Շարակցական, ճարպային և ոսկրային հյուսվածքների քիմիական կազմը, ֆիզիկաքիմիական հատկությունները
53. Անասունների և թռչունների բնութագիրը որպես մսի հումք: Նրանց տեղափոխումը: Խոշոր եղջերավոր անասունների և խոզերի նախամորթյան խնամքը և ուշաթափումը
54. Անասունների ներքին օրգանների հեռացումը, մսեղիքի կիսումը, մաքրումը, որակավորումը: Անասունների արյունազատումը, ձևերը, արյան կայունացումը: Խոշոր եղջերավոր անասունների մաշկահանումը, ձևերը, մաշկահանման տեխնիկական միջոցները
55. Խոզերի մորթի կազմակերպումը առանց մաշկահանման
56. Մսի տարաբաժանումը, կտրատումը, նախապատրաստումը, աղադրումը, տարայավորումը: Մսի հասունացումը, ավտոլիտիկ փոփոխությունները
57. Արյան կազմը և հատկությունները, արյան հավաքումը և մշակումը, արյան մակարդումը, ապաֆիբրինացումը, սեպարացում: Արյան չորացումը, արյունից կերային ալյուրի արտադրության տեխնոլոգիան
58. Տեխնիկական յուղի և կերային ալյուրի արտադրության տեխնոլոգիան: Կենդանական ճարպի արտադրության հոսքային եղանակ: Յուղի հումքի նախապատրաստումը հալման, յուղի անջատումը բաց կաթսաներում: Մնացորդի (շկվարա) մշակումը
59. Ենթամթերքների բնութագիրը և դասակարգումը: Ենթամթերքների մորֆոլոգիական կառուցվածքը, քիմիական կազմը: Փափուկ ենթամթերքների մշակումը
60. Մսատկորային, մազոտ, լորձային ենթամթերքների մշակումը
61. Աղիների դասակարգումը քիմիական կազմը: Աղիների մշակման տեխնոլոգիան թաղանթներ պատրաստելու համար
62. Կաշիների մշակումը, մշակման եղանակները
63. Չվերի ֆիզիկաքիմիական կազմը, մելանժի արտադրության տեխնոլոգիան
64. Մսի սառեցումը, ռեժիմները, տեխնիկան: Մսի սառեցումը սուբլիմացիոն եղանակով
65. Սառեցված մսի պահպանումը, սառեցման տեխնիկան: Մսի ենթասառեցումը, ռեժիմները, տեխնիկան
66. Մսի հալեցումը, հալեցման տեխնիկան: Մսի ցրտային մշակումը և պահպանումը: Մսի խոնավության բյուրեղացման առանձնահատկությունները (բյուրեղացման ֆիզիկա)
67. Երշիկների դասակարգումը, հումքին ներկայացվող պահանջները: Երշիկների արտադրությունում օգտագործվող թաղանթները, նրանց բնութագիրը: Մսի մանրեցումը և նուրբ մանրեցումը, հասունացումը
68. Լցոնի ներարկումը, երշիկների թելակապումը, նստեցումը, փոփոխությունները նստեցման ժամանակ: Երշիկների ջերմային մշակումը (բովում, կարմրեցում), մշակման տեխնիկան
69. Երշիկների արտադրության առանձնահատկությունները
70. Խոզապուխտների ջերմային մշակումը: Ազդրապուխտի արտադրության տեխնոլոգիան

71. Կիսաֆաբրիկատների տեսակները, կտրատված հումքից արտադրվող կիսաֆաբրիկատների (կոտլետ, շնիցել, պելմեններ) արտադրության տեխնոլոգիան
72. Մսի պահածոների տեսակները, հումքին ներկայացվող պահանջները, պահածոների համար օգտագործվող տարաները, դրանց բնութագիրը, ներկայացվող պահանջները: Պահածոների հերմետիկության ստուգումը, ջերմային մշակումը, մշակման տեխնիկան: Պահածոների պիտակավորումը, պահպանումը, առաքումը
73. Կաշեհանման եղանակները, կաշեհան սարքավորումներ
74. Միսը, ենթամթերքը և տարան լվացող մեքենաներ և սարքեր
75. Մսաղացներ և կուտտերներ, էմուլսիտատորներ: Վակուումային և կենտրոնախույս մանրիչներ
76. Մսային լցոնի ներարկման մեքենաներ (շպրիցներ)
77. Կոտլետներ և պելմեննոր պատրաստող մեքենաներ
78. Ծխաօդային խառնուրդներով և վառելիքի այրման արդյունքներով ջերմամշակիչ ապարատներ: Ծխաարտադրիչներ
79. Փոշիացնող, վակուումային և սուբլիմացիոն չորանոցներ
80. Աղադրման ու ապխտման, ճարպ պարունակող մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումներ: Դիֆուզորներ
81. Ձկան մարմնի մասերի նկարագիրը, մորֆոմետրիկ բնութագիրը և զանգվածային կազմը
82. Պաղեցում, ենթասառեցում, սառեցում, ապասառեցում
83. Ձկան աղադրման ժամանակ ընթացող ֆիզիկաքիմիական գործընթացները: Տակառային և կուտակային աղադրում
84. Հոտավետ աղադրված և մարինացված ձկան արտադրության տեխնոլոգիան
85. Պրեսերվների արտադրության տեխնոլոգիան
86. Սաղմոնների և թառափի հատիկավոր ձկնկիթի արտադրության տեխնոլոգիան
87. Չորացված ձկնամթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
88. Տաք և սառը ծխեցված ձկնամթերքների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, արատները
89. Ձկան պահածոների հիմնական տեսականին: Արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
90. Ձկնային պահածոների որակի չափորոշիչների ընտրության հիմնավորումը: Պահածոների դրոշմավորում, տեսակավորում, խոտանում, պահում
91. Ձկների էկոլոգիական, կենսաբանական խմբերը ըստ կենսակերպի և ձվադրավայրի, դրանց ձկնկիթի առանձնահատկությունները
92. Արտաքին միջավայրի ազդեցությունը ձկների կենսակայունության վրա: Բիոտիկ և աբիոտիկ գործոններ
93. Ձկնաբուծական տնտեսությունների դասակարգումը, համակարգերը, ձկնաշրջանառությունը և ընդհանուր կառուցվածքը: Ձկնաբուծական գործարան, ձվադրաաձեցման տնտեսություն, ձկնատնկանյութային տնտեսություն, ապրանքային տնտեսություն
94. Ապրանքային ձկնաբուծության ձևերը – ծովային, լճային, լճակային, ավազանային, ցանցավանդակային
95. Ժապավենային, շղթայավոր և պտուտակային և հիդրավիկ փոխադրիչներ: Էլևատորներ և կարապիկներ
96. Ձկնահումքը լվացող օդամուղային, թմբուկային և խողովակային մեքենաներ:
97. Տարան լվացող և չորացնող մեքենաներ: Ձկնահումքը տեսակավորող մեքենաներ
98. Հեղուկ մթերքը տարայի մեջ ըստ մակարդակի և զանգվածի լցնող մեքենաներ
99. Թիթեյա տուփերը գլոցափակող մթնոլորտային և վակուումային ավտոմատներ
100. Տաքացման, եփման ու սպիտակեցման սարքավորումներ: Ավտոկլավներ և ստերիլիզատորներ

Ե.18.01 - «Բուսական և կենդանական ծագման մթերքների վերամշակման և արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ ընդունելության քննության

Հ Ա Ր Ց Ա Շ Ա Ր

1. Կաթի կազմը, ֆիզիկական և քիմիական հատկությունները, նրանց նշանակությունը կաթի որակի գնահատման ժամանակ
2. Գյուղատնտեսական կենդանիների (ոչխարի, այծի, զամբիկի, գոմեշի) կաթի կազմը, հատկությունները և օգտագործման բնագավառները
3. Կաթի բաղադրիչ մասերի փոփոխությունը տաքացման ժամանակ
4. Կաթի բաղադրիչ մասերի փոփոխությունը պաղեցման ժամանակ
5. Կաթի մեխանիկական մշակումը (կեղտամաքրում, սերզատում, համասեռացում, պաղեցում և պահպանում)
6. Կաթնաշաքարի բնութագիրը, նրա դերը զանազան մանրէաբանական գործընթացներում և կաթնամթերքի տեխնոլոգիայում
7. Կաթնայուղի կազմը և ֆիզիկաքիմիական հատկությունները
8. Կաթի սպիտակուցները և նրանց նշանակությունը կաթնամթերքի արտադրությունում
9. Կաթի հանքային նյութերը և նրանց կապը այլ բաղադրիչ մասերի հետ: Հանքային նյութերի նշանակությունը կաթնամթերքի տեխնոլոգիայում
10. Կաթի ֆերմենտները և վիտամինները, նրանց դերը կաթի որակը գնահատելիս
11. Կաթի հիմնական արատները և նրանց վերացման ուղիները
12. Տարբեր գործոնների ազդեցությունը կաթի կազմի և հատկությունների վրա
13. Պաստերիզացված, սպիտակուցային և վիտամինացված կաթի արտադրության տեխնոլոգիան
14. Թթու կաթնամթերքի արտադրության ռեգերվուարային և թերմոստատային եղանակները
15. Կեֆիրի տեսակները և նրա արտադրության տեսակները
16. Մածուցի արտադրության տեխնոլոգիան
17. Ռյաժենկայի և վարենեցի արտադրության տեխնոլոգիան
18. Կուլմիսի և յողուրտի արտադրության տեխնոլոգիան
19. Մանկական դիետիկ կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիան
20. Ացիդոֆիլիկ և ացիդոֆիլային խմիչքների արտադրության տեխնոլոգիան
21. Սերի և թթվասերի արտադրության տեխնոլոգիան
22. Կաթնաշոռի արտադրության անջատ եղանակը
23. Կաթնաշոռի արտադրության թթվային եղանակը
24. Պաղպաղակի տեսակները և արտադրության տեխնոլոգիան
25. Պանիրների դասակարգումը: Կաթի որակին ներկայացվող պահանջները
26. Շրդանային պինդ 2-րդ տաքացման բարձր ջերմաստիճանի պանիրների (շվեյցարական) արտադրության տեխնոլոգիան
27. Շրդանային պինդ 2-րդ տաքացման ցածր ջերմաստիճանի պանիրների (հոլանդական) արտադրության տեխնոլոգիան
28. Սովետական պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
29. Գոռնի պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
30. Շրդանային պինդ չեդդարիզացվող պանիրների (ռուսական, չեդդեր) արտադրության տեխնոլոգիան
31. Շրդանային փափուկ պանիրների (ռոկֆոր) արտադրության տեխնոլոգիան
32. Չանախ պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
33. Բրինձա պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
34. Լոռի պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
35. Հայկական պանրի արտադրության տեխնոլոգիան

36. Չեչիլ պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
37. Սուլուգունի պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
38. Եղեգնաձոր պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
39. Հորած և մոթալ պանիրների արտադրության տեխնոլոգիան
40. Ոչխարի և այծի կաթի պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
41. Կաթնաթթվային պանիրների (ադիգեյական) արտադրության տեխնոլոգիան
42. Հալած պանիրների արտադրության տեխնոլոգիան
43. Կարագի դասակարգումը և արտադրության եղանակները
44. Սերի ֆիզիկական և կենսաքիմիական հասունացումը
45. Կարագի առաջացման տեսությունները
46. Կարագի հարման վրա ազդող գործոնները
47. Կարագի տարայավորումը, պահպանումը և փոխադրումը
48. Քաղցր սերակարագի արտադրության տեխնոլոգիան
49. Թթու սերակարագի արտադրության տեխնոլոգիան
50. Գյուղացիական կարագի արտադրության տեխնոլոգիան
51. Լցոններով կարագի արտադրության տեխնոլոգիան
52. Վոլոգոդյան կարագի արտադրության տեխնոլոգիան
53. Շիճկակարագի արտադրության տեխնոլոգիան
54. Հալած յուղի տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները
55. Կարագի արտադրությունը ընդհատ գործող կարագապատրաստիչում
56. Կարագի արտադրությունը հոսքային կարագապատրաստիչում
57. Կարագի զնահատումը և արատները
58. Պահածոյացման տեսական հիմունքները, կաթի պահածոների տեսակները
59. Շաքարով խտացրած կաթի արտադրության տեխնոլոգիան
60. Կակաոյով խտացրած կաթի արտադրության տեխնոլոգիան
61. Սուրճով խտացրած կաթի արտադրության տեխնոլոգիան
62. Խտացրած խառնուրդներ պաղպաղակի համար, արտադրության տեխնոլոգիան
63. Չոր անարատ և յուղազուրկ կաթի արտադրության տեխնոլոգիան
64. Չոր անարատ կաթի փոխարինիչների արտադրության տեխնոլոգիան
65. Չոր կաթնային «Մալիշ» խառնուրդի արտադրության տեխնոլոգիան
66. Չոր կաթնային «Մալյուտկա» խառնուրդի արտադրության տեխնոլոգիան
67. «Մալիշ» ստերիլիզացված խառնուրդի արտադրության տեխնոլոգիան
68. «Մալյուտկա» ստերիլիզացված խառնուրդի արտադրության տեխնոլոգիան
69. «Մալիշ» ացիդոֆիլային խառնուրդի արտադրության տեխնոլոգիան
70. «Մալյուտկա» ացիդոֆիլային խառնուրդի արտադրության տեխնոլոգիան
71. «Վիտոլակտ»-ի արտադրության տեխնոլոգիան
72. Չոր և խտացրած պահածոների արատները և դրանց վերացման ուղիները
73. Կաթնաշաքարի արտադրության տեխնոլոգիան
74. Խտացրած և չոր պահածոների արատները, դրանց վերացման ուղիները
75. Կաթի վերամշակումից ստացված երկրորդական հումքի (յուղազուրկ կաթ, թան, շիճուկ) օգտագործումը կաթի, սննդի արդյունաբերությունում և անասնապահության մեջ
76. Ընդհանուր և նեղ նշանակության ռեզերվուարներ
77. Կաթի տեղափոխման ցիստեմներ, դրանց կառուցվածքը
78. Կշեռքի, հաշվիչի աշխատանքի սկզբունքը, կառուցվածքը
79. Պաղեցուցիչներ: Խողովակավոր պաղեցուցիչի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
80. Թիթեղավոր պաղեցուցիչի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
81. Կաթի պահպանման ռեզերվուարներ
82. Ֆիլտրեր, ֆիլտր-մամլիչներ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
83. Պոմպերի տեսակները, դրանց նկարագիրը

84. Կենսաքիմիական հասունացման վաննաներ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
85. Երկարատև պաստերիզացիայի վաննաներ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
86. Ինքնածծիչ կենտրոնախույս պոմպ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, հաշվարկը
87. Ռոտորային պոմպ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, հաշվարկը
88. Պաստերիզատորների տեսակները: Խողովակավոր պաստերիզատոր, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, հաշվարկը
89. Թիթեղավոր պաստերիզատոր, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, հաշվարկը
90. Կեղտամաքրիչներ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը, հաշվարկը
91. Սերգատների կառուցվածքը, նկարագիրը
92. Բակտոֆագեր, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
93. Հոմոգենիզատորներ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
94. Ընդհատ գործող կարագապատրաստիչներ, աշխատանքի սկզբունքը
95. Անընդհատ գործող կարագապատրաստիչներ, աշխատանքի սկզբունքը
96. Պանրապատրաստիչներ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
97. Վակուում գոլորշիացնող համակարգեր, դասակարգումը
98. Մեկ իրանային գոլորշիացնող համակարգեր, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
99. Հոսքային վակուում գոլորշիացնող համակարգեր, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
100. Չորացնող ապարատներ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը

Անասնաբուժական մթերքների վերամշակման
տեխնոլոգիաների ամբիոնի վարիչ՝

Լ.Այդինյան

Ե.18.01 - «Բուսական և կենդանական ծագման մթերքների վերամշակման և արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ ընդունելության քննության
Հ Ա Ր Ց Ա Շ Ա Ր

1. Մսի քիմիական կազմը
2. Մսի որակին ներկայացվող պահանջները, թարմությունը
3. Մսի փչացումը (նեխում)
4. Մսի փչացումը (արևայրուկ)
5. Մսի հյուսվածքային կազմը, մկանային հյուսվածքների կառուցվածքը, կազմը, հատկությունները
6. Շարակցական հյուսվածքների քիմիական կազմը, ֆիզիկաքիմիական հատկությունները
7. ճարպային հյուսվածքների քիմիական կազմը, կառուցվածքը, ֆիզիկաքիմիական հատկությունները
8. Ոսկրային հյուսվածքների կազմը, կառուցվածքը, ֆիզիկաքիմիական հատկությունները
9. Գյուղատնտեսական կենդանիների սպանդի կազմակերպումը
10. Մսի հասունացումը, ավտոլիտիկ փոփոխությունները
11. Գյուղատնտեսական կենդանիների և թռչնի մսի ջերմային դասակարգումը
12. Մսի պաղեցման եղանակները, պաղեցրած մսի պահպանումը
13. Մսի սառեցման եղանակները, սառեցված մսի պահպանումը
14. Մսի ապասառեցումը, եղանակները
15. Մսի ցրտային մշակումը և պահպանումը
16. Մսի տարաբաժանումը, ոսկրազատումը, ջլազատումը
17. Հունքի փոփոխությունները աղադրման ժամանակ
18. Երշիկների դասակարգումը, հունքին ներկայացվող պահանջները: Երշիկների արտադրությունում օգտագործվող թաղանթները, նրանց բնութագիրը
19. Մսի մանրեցումը և նուրբ մանրեցումը, հասունացումը
20. Լցոնի ներարկումը, ձևավորումը, նստեցումը
21. Երշիկների ջերմային մշակումը (կարմրեցում, եփում, ապխտում)
22. Եփած երշիկների արտադրության տեխնոլոգիան
23. Եփած-ապխտած երշիկների արտադրության տեխնոլոգիան
24. Ապխտած երշիկների արտադրության տեխնոլոգիան
25. Կիսաապխտած երշիկների արտադրության տեխնոլոգիան
26. Հունաապխտած երշիկների արտադրության տեխնոլոգիան
27. Խոզապուխտների արտադրության տեխնոլոգիան
28. Բաստուրմայի արտադրության տեխնոլոգիան
29. Սուջուխի արտադրության տեխնոլոգիան
30. Կիսաֆաբրիկատների տեսակները: Աղացած կիսաֆաբրիկատների (կոտլետ, շնիցել) արտադրության տեխնոլոգիան
31. Պելմենների արտադրության տեխնոլոգիան
32. Մսի պահածոների տեսակները, հունքին ներկայացվող պահանջները, պահածոների համար օգտագործվող տարաները, դրանց բնութագիրը, ներկայացվող պահանջները
33. Պահածոների արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան
34. Պահածոների հերմետիկության ստուգումը, ջերմային մշակումը, մշակման տեխնիկան, պահածոների պիտակավորումը, պահպանումը, առաքումը
35. Հունքի հասունացումը, նրբության բարձրացման եղանակները
36. Մսի աղադրումը, աղադրման ելությունը, մեթոդները
37. Սննդային ֆոսֆատներ, դասակարգումը, դերը մսամթերքի արտադրությունում

38. Մասնաբերքների արտադրությունում օգտագործվող տարբեր հավելանյութերի բնութագիրը (համեմունքներ, համաբուրմունքային հավելումներ, նյութեր կոնսերվանտներ)
 39. Ադգեզիոն և ջրակապող ունակությունները բարձրացնող նյութեր
 40. Աղադրող նյութերի բնութագիրը, սննդային թթուներ և դրանց աղերը
 41. Կախովի գծեր առանց մեխանիկական քարշի և մեխանիկական քարշով: Կախովի կոնվեյերներ
 42. Ժապավենային և շղթայավոր փոխադրիչներ: Շնեկներ, կարապիկներ և էլեվատորներ
 43. Մանրեցում, մանրեցման եղանակները, օգտագործվող բանոլ օրգանները: Դանակային կտրիչներ
 44. Սղոցներ, մուրճային և ուժային ջարդիչներ
 45. Մաղացներ
 46. Սալակտրիչներ
 47. Կուտտերներ, էմուլսիտատորներ:
 48. Վակուումային և կենտրոնախույս մանրիչներ
 49. Պարկային քամիչներ, մրրկային զատիչներ, կենտրոնախույս քամիչ և նստեցնող մեքենաներ (ցեմտրիֆուգներ)
 50. Դոզավորում և ձևավորում: Դոզավորման եղանակները, դոզավորման ճշտություն: Յեղուկ և սորուն նյութերի դոզատորներ
 51. Երշիկները թելակապումով, ոլորումով և մետաղակապի դրմամբ բաժնաչափիչ մեքենաներ և սարքեր: Մսային լցոնի դոզատորներ
 52. Մսային լցոնի ներարկման մեքենաներ (շպրիցներ)
 53. Կոտլետներ և պելմեննոր պատրաստող մեքենաներ
 54. Խոհարարական պատրաստվածքների դոզավորող-փաթեթավորող մեքենաներ: Փաթեթավորում վակուումի պայմաններում և իներտ գազի միջավայրում
 55. Մասնաբերքի ջերմային մշակում: Խաշման, սպիտակացման և եփման ապարատներ
 56. Ծխաօդային խառնուրդներով և վառելիքի այրման արդյունքներով ջերմամշակիչ ապարատներ: Ծխաարտադրիչներ
 57. Շոգեհանման և ջրաթորման տեղակայանքներ: Խցային և պահարանային չորանոցներ
 58. Աղադրման ու ապխտման, ճարպ պարունակող մասնաբերքի ջերմային մշակման սարքավորումներ: Դիֆուզորներ
 59. Ծարպ պարունակող մասնաբերքի իմպուլսային մշակման սարքավորումներ: Ծարպի հովացուցիչներ
 60. Արտադրություններում օգտագործվող համակցված սարքավորումներ և հոսքային մեքենայացված գծեր
-
61. Ձկան մարմնի մասերի նկարագիրը, մորֆոմետրիկ բնութագիրը և զանգվածային կազմը:
 62. Ձկան մկանային հյուսվածքի հիմնական բաղադրամասերը: Սննդային, էներգիական և կենսաբանական արժեքները
 63. Ձկան մեջ ընթացող հիմնական հետմահու փոփոխությունները: Քայքայման վերջնանյութեր
 64. Կենդանի ձկնահումքի փոխադրման պայմանների բնութագիրը, ձկան նստեցման նորմա: Թվարկել տրանսպորտային տարողություններում ձկան նստեցման նորման որոշող գործոնները

65. Սառնարանային մշակման դերը ձկնավերամշակման ճյուղում: Ձկնավերամշակման սառնարանային շղթան
66. Սառեցված ձկնահումքին ներկայացվող պահանջները /դասակարգումը ըստ ստանդարտի/
67. Պաղեցում, ենթասառեցում, սառեցում
68. Ապասառեցման գործընթացի բնութագիրը: Մակերևութային և ծավալային ապասառեցման եղանակները
69. Աղադրման տեսական հիմունքներ
70. Ձկան աղադրման հայտնի եղանակները, թերությունները, առավելությունները
71. Ձկնավերամշակման ճյուղում կիրառվող կերակրի աղի բնութագիրը, փոխարինողները
72. Ձկան աղադրման ժամանակ ընթացող ֆիզիկաքիմիական գործընթացները
73. Տակառային աղադրում
74. Ավարտում չհագեցած աղադրում (տակառային)
75. Աղադրված ձկան հասունացման գործընթացի նկարագիրը
76. Սաղմոնների հատիկավոր ձկնկիթի արտադրության տեխնոլոգիան
77. Թառափի հատիկավոր ձկնկիթի արտադրության տեխնոլոգիան
78. Ձկնկիթի արատները, առաջացման պատճառները
79. Ծխեցված ձկան ցուցանիշների ի հայտ գալու գործընթացի նկարագիրը, ծխաօդային խառնուրդի հակաօքսիդիչ և մանրէասպան հատկությունները:
80. Ծխեցման հավելումներ: Դասակարգումը, կիրառման եղանակները
81. Ձկան պահածոների հիմնական տեսականին: Արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան:
82. Լցանյութեր: Դասակարգումը և արտադրության տեխնոլոգիան
83. Մանրէազերծման ռեժիմի մշակումը: Պահածոների բաղադրամասերի փոփոխությունը մանրէազերծման ժամանակ
84. Պահածոների դրոշմավորում, տեսակավորում, պահում: Պահածոների խտանները
85. Ձկան կոտլետների և պելմենների արտադրության տեխնոլոգիան:
86. Ձկնամսից երշիկների արտադրության համար սառեցված մսային ֆարշի արտադրության տեխնոլոգիան
87. Ձկան թեփուկները մաքրող և լողակները կտրող մեքենաներ: Ձուկը գլխատող մեքենաներ
88. Թմբուկային և գծային կատարումներով ձկան մսեղիքը մասնատող բազմակի գործողության մեքենաներ: Ձկան մասնատման տեխնոլոգիական կոնվեյոր
89. Ձկան մսեղիքը կիսամսեղիքների (ֆիլե) և մսային լցոնի վերածող մեքենաներ
90. Դանակային ջարդիչներ, մսաղացներ, կուտտերներ և ֆարշախառնիչներ
91. Բաժանաչափիչ-լցնող մեքենաների դասակարգումը: Հեղուկ մթերքը տարայի մեջ ըստ ծավալի լցնող մեքենաներ
92. Հեղուկ մթերքը տարայի մեջ ըստ մակարդակի և զանգվածի լցնող մեքենաներ
93. Խյուսանման և կտորներով մթերքը տարայի մեջ ըստ ծավալի լցնող մեքենաներ
94. Կոտլետներ և պելմեններ պատրաստող մեքենաներ
95. Լցոնի ներարկիչներ
96. Ավտոկլավներ և ստերիլիզատորներ
97. Ձկան սառը ապխտման աշտարակային և թունելային տեղակայանքներ: Ծխարտադրիչներ
98. Տաք ապխտման խցային և թունելային վառարաններ: Էլեկտրաապխտման ազրեզատ
99. Բնական և տոմատի լցուկով պահածոների պատրաստման հոսքային մեքենայացված գծեր

100. Դրոշմանշման ու պիտակավորման, ալյուրաթաթախման և համային աղադրման սարքավորումներ, մաղող մեքենա

Անասնաբուժական մթերքների վերամշակման
տեխնոլոգիաների ամբիոնի վարիչ՝

Լ.Ալդինյան