

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

ՀԱՐՑԱՇԱՐ

1. Կաթի կազմը, ֆիզիկական և քիմիական հատկությունները, դրանց նշանակությունը կաթի որակի գնահատման ժամանակ
2. Գյուղատնտեսական կենդանիների (ռչխարի, 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, սերգատում, համասեռացում, պաղեցում և պահպանում)
6. Կաթնաշաքարի բնութագիրը, դրա դերը զանազան մանրէաբանական գործընթացներում
7. Կաթնայուղի կազմը և ֆիզիկաքիմիական հատկությունները
8. Կաթի սպիտակուցները և դրանց նշանակությունը կաթնամթերքի արտադրությունում
9. Կաթի հանքային նյութերը և դրանց կապը այլ բաղադրիչ մասերի հետ: Հանքային նյութերի նշանակությունը կաթնամթերքի արտադրությունում
10. Կաթի ֆերմենտները և վիտամինները, դրանց դերը կաթի որակը գնահատելիս
11. Կաթի հիմնական արատները և վերացման ուղիները
12. Տարբեր գործոնների ազդեցությունը կաթի կազմի և հատկությունների վրա
13. Պաստերացված, սպիտակուցային և վիտամինացված կաթի արտադրության տեխնոլոգիան
14. Թթու կաթնամթերքի արտադրության ռեգերվուարային և թերմոստատային եղանակները
15. Կեֆիրի տեսակները և արտադրության եղանակները
16. Մածունի արտադրության տեխնոլոգիան
17. Ռյաժենկայի և վարենեցի արտադրության տեխնոլոգիան
18. Կումիսի և յոդուրտի արտադրության տեխնոլոգիան
19. Մանկական դիետիկ կաթնամթերքի արտադրության տեխնոլոգիան
20. Ացիդոֆիլի 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: Պանրի արտադրությունում 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 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 կաթից 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 գնահատումը և արատները
58. Պահածոյացման տեսական հիմունքները, կաթի պահածոների տեսակները
59. Շաքարով խտացրած կաթի արտադրության տեխնոլոգիան
60. Կակաոյով խտացրած կաթի արտադրության տեխնոլոգիան
61. Տարբեր լցոններով խտացրած կաթի արտադրության տեխնոլոգիան
62. Խտացրած խառնուրդներ պաղպաղակի համար, արտադրության տեխնոլոգիան
63. Չոր անարատ կաթի արտադրության տեխնոլոգիան
64. Չոր անարատ կաթի փոխարինիչների արտադրության տեխնոլոգիան

65. Մասկարպոնե պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
66. Մոցարելլա պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
67. Ֆիլադելֆիա պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
68. Այծի պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
69. Ռոկֆոր պանրի արտադրության տեխնոլոգիան
70. Չոր յուղագուրկ կաթի փոշու արտադրության տեխնոլոգիան
71. Չոր և խտացրած պահածոների արատները և դրանց վերացման ուղիները
72. Կաթնաշաքարի արտադրության տեխնոլոգիան
73. Խտացրած և չոր պահածոների արատները, դրանց վերացման ուղիները
74. Կաթի վերամշակումից ստացված երկրորդական հումքի (յուղագուրկ կաթ, թան, շիճուկ) օգտագործումը սննդի արդյունաբերությունում
75. Ուլտրապաստերացված կաթի արտադրության տեխնոլոգիա
76. Ընդհանուր և նեղ նշանակության ռեզերվուարներ
77. Կաթի տեղափոխման ցիստեռններ, դրանց կառուցվածքը
78. Դիսպերգատորներ, աշխատանքի սկզբունքը
79. Պաղեցուցիչներ: Խողովակավոր պաղեցուցիչի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
80. Թիթեղավոր պաղեցուցիչի կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
81. Կաթի պահպանման ռեզերվուարներ
82. Խառնիչների տեսակները և դրանց օգտագործումը տարբեր մթերքների արտադրության ընթացքում
83. Պոմպերի տեսակները, դրանց նկարագիրը
84. Կենսաքիմիական հասունացման վաննաներ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
85. Երկարատև պաստերացման վաննաներ, կառուցվածքը, աշխատանքի սկզբունքը
86. Ինքնաձծիչ 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, աշխատանքի սկզբունքը, հաշվարկը
92. Բակտոֆուգեր, 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

Օգտագործված գրականություն

1. Բեգլարյան Ռ.Ա., Բեգլարյան Ա.Ռ. Կաթի և կաթնամթերքի տեխնոլոգիա. Եր., 2003:
2. Դիլանյան Զ.Խ. Կաթի և կաթնամթերքի տեխնոլոգիա. –Եր. , 1962:
3. Сурков В.Д., Липатов К.К., Золотин Ю.П. Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности. –М., Пищевая промышленность, 1983.
4. Твердохлеб Г.В., Диланян З.Х. и др. Технология молока и молочных продуктов. –М., Агропромиздат, 1991.
5. Томбаев К.И. Справочник по оборудованию предприятий молочной промышленности. - М., 1972.