

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії
В.о. ректора ДБТУ



Руслан ТИХОНЧЕНКО

«13» травня 2022 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування
для здобуття ступеня освіти магістр
на основі ступенів освіти бакалавр, магістр/освітньо-кваліфікаційного рівня
спеціаліст

Галузь знань
Спеціальність
Освітня програма

13 «Механічна інженерія»
131 Галузеве машинобудування
«Обладнання переробних харчових
виробництв»

Харків 2022

Питання для складання фахового іспиту

1. Основні технологічні операції та обладнання для теплової обробки молока. Пастеризатори для молока.
2. Способи отримання рослинної олії. Суть пресового способу видобування рослинної олії з попереднім лушчінням насіння. Преси-видавлювачі.
3. Способи отримання вершкового масла і основні технологічні операції. Маслоутворювачі для виробництва вершкового масла.
4. Способи отримання рослинної олії. Суть пресового способу видобування рослинної олії. Преси-екструдери.
5. Основні технологічні операції для виробництва ковбас. Обладнання, що застосовується для подрібнення м'ясної сировини.
6. Характеристика конструкції макаронних пресів. Основні види макаронних виробів.
7. Сутність процесу поділу та округлення тістових заготовок. Обладнання, що застосовується здійснення операцій поділу та округлення.
8. Зберігання сільськогосподарської продукції в сухому вигляді. Обладнання для сушіння сільськогосподарської продукції.
9. Основні технологічні операції виготовлення кисломолочних напоїв. Характеристика обладнання для механічної обробки молока.
10. Втрати сільськогосподарської продукції під час транспортування, зберігання та переробки.
11. Способи отримання кисломолочного сиру та основні технологічні операції. Обладнання, що застосовується при його виробництві.
12. Обладнання та режими зберігання сільськогосподарської продукції, їх вплив на якість та тривалість зберігання.
13. Основні технологічні операції виготовлення хліба. Обладнання, для замісу тіста.
14. Зберігання та переробка молока. Фактори, що впливають на їх якість молочної продукції.

15. Роль процесу сепарування молока для виготовлення молочної продукції. Види і характеристика сепараторів.

16. Зберігання та переробка м'яса. Фактори, що впливають на якість м'ясної сировини та м'ясної продукції.

17. Основні технологічні операції для виробництва згущеного молока. Види та характеристика обладнання, що застосовується при виробництві згущеного молока.

18. Охолодження та зберігання сільськогосподарської продукції. Основне обладнання для охолодження

19. Основні технологічні операції для виробництва твердих сирів. Види і характеристика обладнання для отримання та обробки сирного зерна.

20. Сутність комбінованого способу видобування рослинної олії. Технологічне обладнання олійних екстракційних заводів.

21. Основні технологічні операції виробництва пастеризованого молока. Характеристика обладнання для транспортування та зберігання.

22. Технологічний процес обрушування зерна гречки. Види і характеристика обладнання.

23. Технологічний процес виробництва питного молока тривалого зберігання. Роль гомогенізації молока. Характеристика і види гомогенізаторів.

24. Теплові режими та умови зберігання харчової продукції. Види і характеристика холодильного обладнання.

25. Основні технологічні операції виробництва сухого молока. Види і характеристика сушильних установок для молока.

26. Заморожування харчових продуктів. Види технологічного обладнання для зберігання харчової продукції та сировини у замороженому стані.

27. Технологічні операції для виробництва копчених ковбас. Види і характеристика вівчків для подрібнення сировини.

28. Основні способи сушіння сільськогосподарських продуктів. Класифікація технологічного обладнання для сушіння.

29. Основні технологічні операції для виробництва вершкового масла методом безперервного збивання. Характеристика масловиготовлювачів.

30. Основи охолодження харчових продуктів. Види технологічного обладнання для зберігання сільськогосподарської продукції в охолоджену стані.

31. Основні технологічні операції для виробництва макаронних виробів. Види і характеристика тістозмішувачів макаронних пресів.

32. Способи виробництва круп. Технологічний процес виробництва гречаної крупи та характеристика обладнання, що застосовується.

33. Основні технологічні операції для виробництва питного молока. Види і характеристика ємнісного обладнання..

34. Характеристика зернових мас як об'єктів для зберігання та переробки. Вимоги щодо якості зерна

35. Основні технологічні операції для виробництва сметани. Характеристика трубчастих пастеризаторів для вершків.

36. Основні способи охолодження сільськогосподарських продуктів.

37. Основні технологічні операції для виробництва батонів. Види і характеристика тістомісильних машин безперервної дії.

38. Основні способи охолодження сільськогосподарських продуктів. Види холодильного обладнання.

39. Основні технологічні операції для виробництва штучних м'ясних напівфабрикатів. Види і характеристика обладнання для подрібнення м'ясної сировини.

40. Технологія переробки зерна в борошно. Технологічне обладнання борошномельних заводів.

41. Основні технологічні операції та обладнання для механічної обробки молока. Сепаратори для молока.

42. . Втрати сільськогосподарської продукції під час транспортування, зберігання та переробки.

43. Основні технологічні операції для виробництва кефіру. Види і характеристика обладнання для теплової та механічної обробки молока.

44. Зберігання та переробка м'яса. Вплив режимів холодильного обладнання на якість м'ясної сировини.

45. Основні технологічні операції виробництва морозива. Види і характеристика фризерів для суміші морозива.

46. Основні способи сушіння сільськогосподарських продуктів. Класифікація технологічного обладнання для сушіння.

47. Технологічні операції для виробництва варених ковбас. Види і характеристика куттерів для подрібнення сировини.

48. . Заморожування харчових продуктів. Види технологічного обладнання для зберігання харчової продукції та сировини у замороженому стані.

49. Основні технологічні операції для виробництва вершкового масла методом безперервного збивання. Характеристика масловиготовлювачів.

50. Способи виробництва круп. Технологічний процес виробництва гречаної крупи та характеристика обладнання, що застосовується.

51. Основні технологічні операції для виробництва макаронних виробів. Види і характеристика макаронних пресів.

52. Охолодження харчових продуктів. Види технологічного обладнання для зберігання сільськогосподарської продукції в охолоджену стані.