**050635 - “Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə Yekun Dövlət Attestasiyasına düşən fənlər üzrə imtahan sualları**

**00707 “Питание и здоровье в пищевой инженерии”**

|  |  |
| --- | --- |
| S/S | Sualın mətni |
| 1 | История развития физиологии питания и взаимосвязь между питанием, здоровьем. |
| 2 | Основные принципы здорового питания |
| 3 | Переваривание пищевых продуктов и питательных веществ |
| 4 | Общие сведения об углеводах |
| 5 | Пребиотики, пробиотики, симбиотики |
| 6 | Функции белков в организме |
| 7 | Физиологическое значение липидов для организма |
| 8 | Витамины. Жирорастворимые и водорастворимые витамины |
| 9 | Потери витаминов при обработке пищевых продуктов |
| 10 | Роль воды и минеральных веществ в обмене веществ организма |
| 11 | Продукты функциональнoго назначения |
| 12 | Роль пищевых добавок с биологической активностью |
| 13 | Влияние упаковки на пищевые продукты |
| 14 | Заболевания, вызванные неправильным питанием |
| 15 | Диетическое питание. Общие требования к составлению диет |

**00696 “Пищевая биотехнология”**

|  |  |
| --- | --- |
| S/S | Sualın mətni |
| 1 | История биотехнологии, области применения и перспективы развития |
| 2 | Классификация и кинетика роста микроорганизмов |
| 3 | Микробный метаболизм, первичные и вторичные метаболиты |
| 4 | Достижения генной инженерии, структура ДНК, технология и применение рекомбинатной ДНК |
| 5 | Сырье и состав питательных сред для биотехнологического производства |
| 6 | Характеристика микроорганизмов, понятие чистой культуры (ЧК) микроорганизмов |
| 7 | Биореакторы, их принцип и виды |
| 8 | Ферментационные системы и их виды |
| 9 | Биопрепараты, технология выделения, очистки и модификации продуктов |
| 10 | Ферменты, их классификация и применение |
| 11 | Производство вина |
| 12 | Технология производства молочных продуктов |
| 13 | Биотехнологические процессы в хлебопекарном производстве |
| 14 | Производство этилового спирта |
| 15 | Генетически модифицированные источники пищи |

**00704 “Безопасность пищевых продуктов”**

|  |  |
| --- | --- |
| S/S | Sualın mətni |
| 1 | Система НАССР и проблема загрязнения пищевых продуктов |
| 2 | Пищевые отравления ядовитыми растительными и животными продуктами |
| 3 | Гигиеническая классификация компонентов пищевых продуктов  по основным критериям вредности |
| 4 | Антиалиментарные факторы и опасности пищевых веществ |
| 5 | Методология риска опасностей загрязнения пищевых продуктов |
| 6 | Характеристика пищевых инфекций и отравлений бактериальной природы |
| 7 | Загрязнение продуктов питания химическими элементами |
| 8 | Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве |
| 9 | Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм |
| 10 | Загрязнения пестицидами и радиоактивное загрязнение |
| 11 | Потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов |
| 12 | Пищевые добавки и социальные токсиканты |
| 13 | Генетически модифицированные продукты |
| 14 | Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности |
| 15 | Сертификация пищевых продуктов |

**00318 “Технология мяса”**

|  |  |
| --- | --- |
| S/S | Sualın mətni |
| 1 | Транспортирование скота и птиц, способы транспортировки |
| 2 | Приемка скота и птиц, предубойное содержание |
| 3 | Химический состав и пищевая ценность мяса |
| 4 | Ткани сельскохозяйственных животных, строение и функции |
| 5 | Оглушение скота, способы оглушения |
| 6 | Убой скота |
| 7 | Убой птиц |
| 8 | Качество мяса, факторы, влияющие на качество мяса |
| 9 | Функционально-технологические свойства мяса |
| 10 | Охлаждения мяса и способы охлаждения |
| 11 | Замораживание мяса и способы замораживания |
| 12 | Добавки используемые в мясной технологии |
| 13 | Технологии производства ферментированных мясных продуктов |
| 14 | Технологии производства эмульгированных мясных продуктов |
| 15 | Технологический процесс производства консервов |

**00705 Пищевая микробиология**

|  |  |
| --- | --- |
| S/S | Sualın mətni |
| 1 | Предмет и история развития пищевой микробиологии. |
| 2 | Источники загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами. |
| 3 | Факторы, влияющие на размножение микроорганизмов в пищевых продуктах. |
| 4 | Микробиологическая порча молока и молочных продуктов. |
| 5 | Микробиологическая порча мяса и мясопродуктов. |
| 6 | Микробиологическая порча рыбы и рыбопродуктов. |
| 7 | Микробиологическая порча яиц и яичных продуктов. |
| 8 | Микробиологическая порча плодов и овощей. |
| 9 | Микробиологическая порча зерна и зерновых продуктов. |
| 10 | Кишечные инфекции. |
| 11 | Пищевые токсикоинфекции и интоксикации. |
| 12 | Инактивация микроорганизмов в пищевых продуктах при высоких температурах. |
| 13 | Инактивация микроорганизмов в пищевых продуктах при низких температурах. |
| 14 | Санитарно-гигиенические требования к переработке, транспортировке и хранению пищевых продуктов. |
| 15 | Использование новых методов для защиты от загрязнения пищевых продуктов. |