

**XXI ғасыр
көшбасшысы
(зияткерлік сайысы)**




XXI ғасыр көшбасшысы


I тур. Жалпы сұрақтар


II тур. Көкпар

III тур. Бәйге

1 .Сүт дегеніміз не?

А) барлық жастағы адамдар үшін жұғымдылығы жоғары оңай сіңетін өнім 

В) организмге көп мөлшерде килокалория беретін өнім 

С) құрамындағы лактоза көп мөлшерде кездесетін өнім 

2 .Лезде пастерлеудің температурасы?

A) 80°C



B) 85°C



C) 78°C



3. Сүтті қандай ыдыстарда сақтайды?

А) автоцестерналарда 

В) флягтарда 

С) резервуарда 



4 .Ұзақ пастерлеу қандай ваннада жүргізіледі?

А) ВДС



В)ВДЕ



С) ВДП



5. Пастерлеудің үш әдісін ата?

А) ұзақ , тез, жылдам 📢

А) ұзақ, қысқа, лезде 📢

С) баяу, лезде, қысқа 📢



6. Сүт өнімінің бүлінуіне қанша сағат жеткілікті?

A) 4-5 сағат



B) 6-7 сағат



C) 1-2 сағат

7. Бактериялық ластануы бойынша сүт қанша классқа бөлінеді?

A) 5 классқа



B) 4 классқа



C) 2 классқа



8. Фильтрация әдісі көбінесе нені өндіруге қолданылады?

A) сүзбе



B) май



C) ірімшік



9. Сүт өнімдерін өңдеу үшін жіберілмейтін сүт шикізаты?

А) қайнатылған сүт 

В) қоюлатылған 

С) уыз сүт 



10. Бактофуга әдісі көбінесе нені өндіруге қолданады?

A) қатық



B) сүзбе



C) ірімшік



11. Сүтті гомогендеудегі май түйіршіктерінің өлшемі қандай ?

А) 0,5-18 дейін 

В) 0,5- 16 дейін 

С) 0,3-18 дейін 



12.Тазалық дәрежесі бойынша сүтті қанша топқа бөледі?

A) 5



B) 3



C) 6



13. Зауыттарға сүт қандай күйінде келіп түседі?

А) 
зарарсыздандырылма
ған

В) пастерленген 

С) фильтрленген 



14. Кілегей бөлгіш сепаратордың үш түрін ата?

А) жартылай ашық,
жартылай жабық,
жабық

В) ашық, жартылай
ашық, жартылай
жабық

С) ашық, жартылай
ашық, жабық



15. Сүт өндірісінде технологиялық өңдеу үшін қандай стандарттық талаптарға сәйкес келетін сүтті қабылдайды?

A) MEMCT 132-67 🔔

B) MEMCT 180-60 🔔

C) MEMCT 1760-08 🔔



16. Мәйекті сүзбелер қанша топқа бөлінеді?

A) 4



B) 6

C) 8



17. Ірімшікті пастерлеудің температурасы?

A) 71-73



B) 71-72



C) 73-75



18.Қаймақтың екі әдісін ата?

А) гомогенизациялау
және қыздыру

В) қыздыру және
жетілдіру

С) гомогенизациялау
және жетілдіру



19. Қаймаққа енгізілетін ашытқының көлемдік үлесі қанша?

A) 2-5



B) 3-4

C) 5-6



20. Термостатты әдістің артықшылығы қандай?

А) арнайы термостатта өндіруі 

В) таза құндылығы өте жоғары 

С) консистенциясы жақсы өнім алынады 



21. Резервуарлы әдістің артықшылығы?

A) бұзылған өнім
алынбайды



B) өнімділігі үлкен



C) мембраналы
сорапты қолдануы



22. Снежок сусынына енгізілген қосылғыштарға байланысты сусынның екі түрі болады, олар қандай?

А) тәтті және қышқыл



В) қышқыл және жеміс -жидекті



С) жеміс –жидекті және тәтті



23.Йогурттың құрамындағы майдың массалық үлесі қандай?

A) 6, 3,2, 1.5



B) 5, 4,2, 1.7



C) 6, 5,3, 2.0



24. Қаймақты гомогенизациялау температурасы?

A) 40-50



B) 50-70



C) 60-70



25. Қаймақты құятын стақандардың өлшемі?

А) 40-400 дейін 📢

В) 60-550 дейін 📢

С) 50-500 дейін 📢



26. Южный сусынының қышқылдылығы қанша?

A) 90-120



B) 80-120



C) 70-120



27.Простоквашаға қосатын ұйытынды қалай аталады?

А) мәйекті
стрептокок



В) мезофильді
стрептокок



С) қышқылды
стрептокок



28. Сүтқышқылды сусындардың түрлері?

А) простокваша,
зарарсыздандырылған
сүт, йогурт

В) йогурт, қымыз,
шұбат, снежок

С) простокваша,
южный, йогурт



29. Ақуызды сүттің сипаты?

А) дәмі мен иісі таза, түсі ақ, консистенциясы біркелкі

В) дәмі мен иісі сәл қышқыл, түсі сарғыш, консистенциясы қоймалжын

С) Консистенциясы біркелкі, қою, дәмі таза, иісі мен дәмі таза, түсі ақ

**30. Сүттің 2-ші сатылы
зарасыздандырудың температурасы
қандай?**

A) 125



B) 115



C) 135



II тур “Көкпар”

Каймак
технологиясы

Сүзбе
технологиясы

Балмуздак
технологиясы

Май
технологиясы

Ірімшік
технологиясы

Айран
технологиясы





1. Қаймақ өнімінің түрлерін ата?

Диеталық, әуесқойлық, майлы

2.Қаймақты қанша әдіспен өндіреді?

2 әдіс



3.Қаймақты майдың массалық үлестері?

10, 15, 20, 25, 30, 36, 40,

4. Қаймақтың сипаттамасы?

Консистенциясы біркелкі, қою, ақуыз бен май үлпектерінсіз, дәмі таза, пастерлеудің хош иісі мен дәмі білінеді, түсі ақ.

5. Қаймақты қандай температураға дейін салқындатады?

0 -8 °C



1.Сүзбе өнімі қаншаға бөлінеді және оларды ата?

**3- ке бөлінеді
Майлы, жартылай майлы және майсыз**

Сүзбе технологиясы

2.Сүзбе өндірудің әдістерін ата?

Дәстүрлі және бөлу

Сүзбе технологиясы

3.Кәсіпорндарда сүзбені өндіру үшін қандай аппарат кеңінен қолданады?

ВНИКМИ

Сүзбе технологиясы

4. Сүзбелі шалафабрикаттарды өндірудің технологиялық кестесі?

Шикізатты қабылдау

Шикізатты
дайындау

Қоспаны
дайындау

Салқындату (6
°C)

Ыдысқа күйю
және
тығындау

Сақтау

Сүзбе технологиясы

5. Сүт пастасның қанша түрі өндіріледі және оларды ата?

**2 түрі
Майсыз және майлылығы 5%**



Балмұздақ технологиясы

1. Балмұздақ ақауларының түрлері?

Ащы дәм, қышқыл, шірікті, зенді сүзбе дәмі, тұзды дәм, металдың дәмі, бөгде заттардың иісі мен дәмі.

Балмұздақ технологиясы

2. Балмұздақ өндіру үшін сүттің қышқылдылығы қанша болу керек?

21 °С жоғары емес

Балмұздақ технологиясы

3. 1660 жылы итальяндық Франческо Прокопио қай қалада балмұздақ саудасын ашты?

Парижде

Балмұздақ технологиясы

4. Франциядан кейін балмұздақ қай жерлерде өндіріле бастады?

Италия, Австрия және США

Балмұздақ технологиясы

5. 1845 жылы ресейлік сатушы Иван Излерге қандай патенті берілді, бірақ ол жасырын түрінде және аз данада өндірілді?

балмұздақты жасауға арналған
машина



Май технологиясы

1. Сары майдың ассортименттері

Диеталық, профилактикалық, емдік, балалар тағамы үшін, қуыруға арналған, кондитер өнеркәсібіне.

Май технологиясы

2. Сары майдың негізгі түрлерінің өндіру пайызы?

81,5 – 82,5 %

Май технологиясы

3. Сары майдың химиялық құрамы?

сүт майы, су, аз мөлшерде белокты және минералды заттар, сүт қанты, А, D, E, К, В тобы витаминдері

Май технологиясы

4.сары май құрамында қандай бақыт гормоны бар?

серотонин

Май технологиясы

5. Серотониннің пайдасы?

Ұйқыны реттеп, ауру сезімін және аштықты баса алады



Ірімшік технологиясы

1. Ірімшік өнімінің ассортименттері

Қатты, жұмсақ, тұзды, балқытылған

Ірімшік технологиясы

2. Россияда ірімшік дайындайтын зауыттар қай ғасырдың соңғы кезінде ғана пайда болды?

XIX

Ірімшік технологиясы

3. Ірімшікті алғаш рет қай халықтың көшпенді тайпалары дайындаған

Азия

Ірімшік технологиясы

4. Зауыттың түңғыш ұйымдастырушысы кім болған. ?

белгілі ғалым Н.В.Верещагин

Ірімшік технологиясы

5. Ірімшіктің жетілуінде не маңызды рөлге ие болып келеді?

микрофлора



Айран технологиясы

1. Сүтқышқылды сусындарды алудың екі технологиясы белгілі ол қандай?

Резервуарлы және термостатты

Айран технологиясы

2. айран саңырауқұлақтарының құрамында үнемі микрофлораның қандай төрт негізгі топтары болады ?

- ашытқылар;
- мезофильді сүт қышқыл таяқшалары;
- мезофильді сүт қышқыл стрептококктары;
- сірке қышқылды таяқшалар

Айран технологиясы

3. Айран дегеніміз?

сүтті айран саңырауқұлақтарының көмегімен, аралас ашу (сүт қышқылды және спирттік) нәтижесінде дайындалған сүт қышқылды сусын

Айран технологиясы

4. Айран өндіру үшін стандарттық талап бойынша сиыр сүт қандай болу керек?

- сау малдан алынған;
- дәмі мен иісі табиғи сүтке тән, таза, жағымды, сәл тәтті;
- түсі қосылған толықтырғыш түсіне тән, бөгде дақтарсыз;
- біртекті консистенциялы;
- тығыздығы $1,027 \text{ кг/см}^3$ төмен емес

Айран технологиясы

5. Айран өнімінің технологиялық сұлбанұсқасы?

Шикізатты қабылдау және сапасына баға беру

4-6 °C температурада салқындату және сақтау

Майлылығын қалыптандыру

Қыздыру және тазалау - 40-45 °C

Гомогенизациялау – 8-12 Мпа

Пастеризациялау 5-6 минут 90-95 °C температурада ұстау

Салқындату 20-25 °C

Ашыту 20-25 °C температура

Ұйыту - 20-25 °C температурада, қышқылдығы 85-100 °T

Салқындату 4-2 °C, тығыздығы біртекті болғанға дейін

Қораптарға құйып 4-2 °C температураға дейін салқындату

Қолданысқа жіберу 4-2 °C, 36 сағаттан артық емес



III тур “Бәйге”

Сүт технологиясы	<u>10</u>	<u>20</u>	<u>30</u>	<u>40</u>
Қаймақ технологиясы	<u>10</u>	<u>20</u>	<u>30</u>	<u>40</u>
Сүзбе технологиясы	<u>10</u>	<u>20</u>	<u>30</u>	<u>40</u>



III тур “Бәйге”

10. Барлық зауыттарда келесі сараптамалар жүргізіледі?

- 1. Анормальді сүтке үлгі**
- 2. Пестицидтерге үлгі**
- 3. Ингибирлеуші заттарға үлгі**



III тур “Бәйге”

20. Сиыр сүтінің құрамында су қанша пайыз болады?

87,5%



III тур “Бәйге”

30. Сүттің технологиялық сұлбанұсқасы?

сүтті қабылдау және оның сапасын анықтау;

сүтті нормалау;

сүтті тазалау;

сүтті гомогенизациялау;

жылумен өңдеу (пастеризация, қайнату, стерилизация);

сүтті салқындату және құю;

сүтті маркілеу;

дайын өнімді сақтау және тасымалдау.



III тур “Бәйге”

40. Сүт лактозасы?

таза күйінде ақ түсті, кристал тәрізді ұнтақ.



III тур “Бәйге”

10. Қаймақ түрлері?

Піскен қаймақ — пісірілген сүттің бетінен алынады; көбінесе сүтпен бірге шайға қатылады, бидай мен талқанды бұлғап жейді.

Шикі қаймақ — шикідей тұндырып қойған сүттің бетінен немесе сепаратор мәшинесіне тартылған сүттен алынады. Одан сары май алынады.

Бал қаймақ — бал қосып қоюландырған тәтті қаймақ; сырқат адамдарға емдік мақсатқа қолданылады.

Сірне немесе бал қаймақ — беті бір рет алынған, сүтті пісіргенде тұратын жұқа, майы аз қаймақты айтады.

Қатық қаймақ — ұйығын айран, қатықтың бетіне тұрған қаймақ



III тур “Бәйге”

20. Қаймақты неден жасалған ыдыста сақтайды?

ағаштан, қайыңның тозынан немесе
темірден



III тур “Бәйге”

30. Қаймақтың ең құнды компоненті?

белок



III тур “Бәйге”

40. Қаймақ жасауға қажет кілегейдің қышқылдығы қанша?

20 °Т-ден
аспайтын



III тур “Бәйге”

10. Сүзбеде майдың көлемі қанша пайызға дейін жетуі мүмкін,?

20



III тур “Бәйге”

20. Сүзбе қандай минералды заттарменде бағалы болып келеді?

кальций, фосфор, темір, магний



III тур “Бәйге”

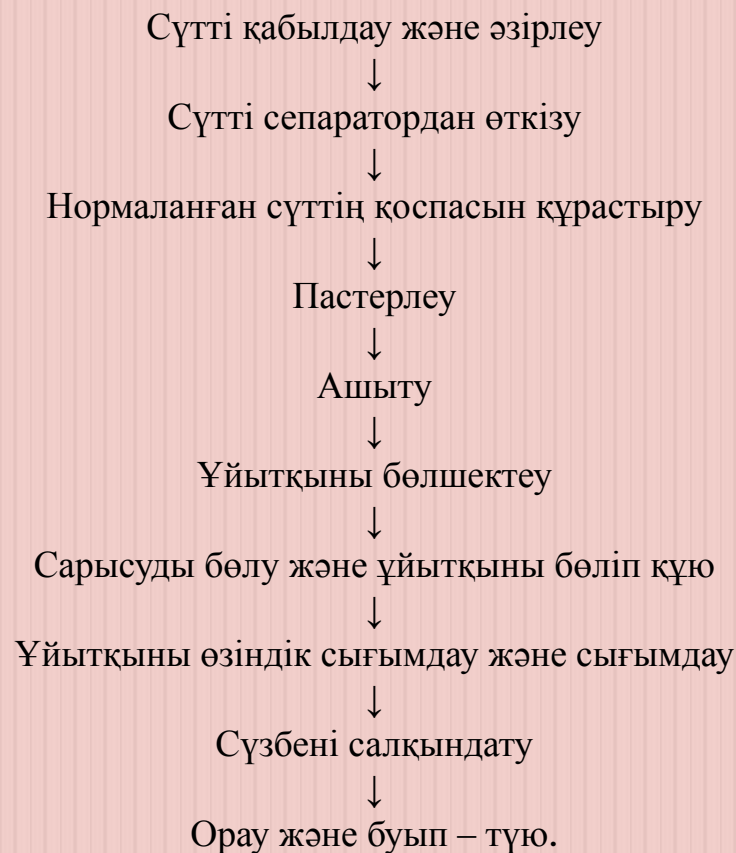
30. Ұлттық сүзбелер келесі ассортиментте шығарылады?



*Жас құрт, құрт, көбік, ыстық
құрт, сықпа, малта, езген, ақ
малта, ұнтақ құрт*



III тур “Бәйге”

40. Сүзбенің технологиялық сұлбанұсқасы





“XXI ғасыр көшбасшысы”
(зияткерлік сайыс)
Жеңімпаздарды марапаттау рәсімі

