

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 1

Вопрос 1. Классификация машин для уборки овощей. Виды корнеклубнеплодов.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства сыров.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование для производства муки. Требования к производству.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 2

Вопрос 1. Тенденции развития зерноочистительных машин и зерносушилок. Контроль и оценка качества работы зерноочистительных машин

Вопрос 2. Оборудование и технология производства сырокопченых колбас.

Вопрос 3. Технологическое оборудование для производства крахмала.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 3

Вопрос 1. Комплекс машин для уборки картофеля.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства вареных колбас.

Вопрос 3. Технология и оборудование бродильных производств.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 4

Вопрос 1. Комплекс машин для уборки зерновых культур.

Вопрос 2. Технология и основное оборудование для производства копченой рыбы.

Вопрос 3. Технологии низкотемпературной обработки продуктов растениеводства, основное оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 5

Вопрос 1. Виды послеуборочной обработки зерна. Агротехнические требования Классификация зерноочистительных машин и зерносушилок.

Вопрос 2. Технологии низкотемпературной обработки продуктов животноводства, основное оборудование.

Вопрос 3. Технология и оборудование для производства крупы.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 6

Вопрос 1. Технологии и способы уборки картофеля и свеклы.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства кисломолочных продуктов.

Вопрос 3. Сублимация продуктов. Основные понятия. Применяемое оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 7

Вопрос 1. Измельчение, способы измельчения, степень измельчения, виды резания.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства сыров.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование и технология производства пастеризованного молока.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 8

Вопрос 1. Технологии и способы уборки картофеля и свеклы.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства вареных колбас.

Вопрос 3. Технологическое оборудование для производства крахмала.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 9

Вопрос 1. Классификация машин для уборки овощей. Виды корнеклубнеплодов.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства кисломолочных продуктов.

Вопрос 3. Технологии низкотемпературной обработки продуктов растениеводства, основное оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 10

Вопрос 1. Классификация машин для мойки и измельчения корнеплодов, типы и схемы рабочих органов машин.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства сырокопченых колбас.

Вопрос 3. Технология и оборудование для производства крупы.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 11

Вопрос 1. Смесители и их классификация. Схемы рабочих органов смесителей.

Вопрос 2. Технология и основное оборудование для производства копченой рыбы.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование для производства муки. Требования к производству.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 12

Вопрос 1. Первичная обработка молока. Классификация очистителей и охладителей молока.

Вопрос 2. Технологии низкотемпературной обработки продуктов животноводства, основное оборудование.

Вопрос 3. Технология и оборудование бродильных производств.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 13

Вопрос 1. Виды послеуборочной обработки зерна. Агротехнические требования Классификация зерноочистительных машин и зерносушилок.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства сыров.

Вопрос 3. Сублимация продуктов. Основные понятия. Применяемое оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 14

Вопрос 1. Классификация машин для мойки и измельчения корнеплодов, типы и схемы рабочих органов машин.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства вареных колбас.

Вопрос 3. Технология и оборудование для производства крупы.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 15

Вопрос 1. Тенденции развития зерноочистительных машин и зерносушилок. Контроль и оценка качества работы зерноочистительных машин

Вопрос 2. Оборудование и технология производства сырокопченых колбас.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование для производства муки. Требования к производству.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 16

Вопрос 1. Комплекс машин для уборки картофеля.

Вопрос 2. Технологии низкотемпературной обработки продуктов животноводства, основное оборудование.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование и технология производства пастеризованного молока.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 17

Вопрос 1. Комплекс машин для уборки зерновых культур.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства кисломолочных
продуктов.

Вопрос 3. Технологическое оборудование для производства крахмала.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 18

Вопрос 1. Измельчение, способы измельчения, степень измельчения, виды
резания.

Вопрос 2. Технология и основное оборудование для производства
копченой рыбы.

Вопрос 3. Технология и оборудование бродильных производств.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 19

Вопрос 1. Смесители и их классификация. Схемы рабочих органов смесителей.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства сыров.

Вопрос 3. Технологии низкотемпературной обработки продуктов растениеводства, основное оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 20

Вопрос 1. Технологии и способы уборки картофеля и свеклы.

Вопрос 2. Технология и основное оборудование для производства копченой рыбы.

Вопрос 3. Технология и оборудование для производства крупы.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 21

Вопрос 1. Тенденции развития зерноочистительных машин и зерносушилок. Контроль и оценка качества работы зерноочистительных машин

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства кисломолочных продуктов.

Вопрос 3. Сублимация продуктов. Основные понятия. Применяемое оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 22

Вопрос 1. Виды послеуборочной обработки зерна. Агротехнические требования Классификация зерноочистительных машин и зерносушилок.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства сырокопченых колбас.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование для производства муки. Требования к производству.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 23

Вопрос 1. Первичная обработка молока. Классификация очистителей и охладителей молока.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства вареных колбас.

Вопрос 3. Технология и оборудование бродильных производств.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 24

Вопрос 1. Классификация машин для уборки овощей. Виды корнеклубнеплодов.

Вопрос 2. Технологии низкотемпературной обработки продуктов животноводства, основное оборудование.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование и технология производства пастеризованного молока.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 25

Вопрос 1. Комплекс машин для уборки картофеля.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства сыров.

Вопрос 3. Технологическое оборудование для производства крахмала.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 26

Вопрос 1. Смесители и их классификация. Схемы рабочих органов смесителей.

Вопрос 2. Технология и основное оборудование для производства копченой рыбы.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование для производства муки. Требования к производству.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 27

Вопрос 1. Первичная обработка молока. Классификация очистителей и охладителей молока.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства кисломолочных продуктов.

Вопрос 3. Технология и оборудование для производства крупы.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 28

Вопрос 1. Измельчение, способы измельчения, степень измельчения, виды резания.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства сырокопченых колбас.

Вопрос 3. Технологии низкотемпературной обработки продуктов растениеводства, основное оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 29

Вопрос 1. Комплекс машин для уборки зерновых культур.

Вопрос 2. Технологии низкотемпературной обработки продуктов животноводства, основное оборудование.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование и технология производства пастеризованного молока.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 30

Вопрос 1. Классификация машин для мойки и измельчения корнеплодов, типы и схемы рабочих органов машин.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства вареных колбас.

Вопрос 3. Сублимация продуктов. Основные понятия. Применяемое оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 31

Вопрос 1. Классификация машин для уборки овощей. Виды корнеклубнеплодов.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства сыров.

Вопрос 3. Технология и оборудование бродильных производств.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 32

Вопрос 1. Комплекс машин для уборки картофеля.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства сырокопченых колбас.

Вопрос 3. Сублимация продуктов. Основные понятия. Применяемое оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 33

Вопрос 1. Виды послеуборочной обработки зерна. Агротехнические требования Классификация зерноочистительных машин и зерносушилок.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства вареных колбас.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование и технология производства пастеризованного молока.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 34

Вопрос 1. Технологии и способы уборки картофеля и свеклы.

Вопрос 2. Технология и основное оборудование для производства копченой рыбы.

Вопрос 3. Технологии низкотемпературной обработки продуктов растениеводства, основное оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 35

Вопрос 1. Комплекс машин для уборки зерновых культур.

Вопрос 2. Технологии низкотемпературной обработки продуктов животноводства, основное оборудование.

Вопрос 3. Технологическое оборудование для производства крахмала.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 36

Вопрос 1. Тенденции развития зерноочистительных машин и зерносушилок. Контроль и оценка качества работы зерноочистительных машин

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства кисломолочных продуктов.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование для производства муки. Требования к производству.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 37

Вопрос 1. Измельчение, способы измельчения, степень измельчения, виды резания.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства сыров.

Вопрос 3. Технология и оборудование для производства крупы.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 38

Вопрос 1. Технологии и способы уборки картофеля и свеклы.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства вареных колбас.

Вопрос 3. Сублимация продуктов. Основные понятия. Применяемое оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 39

Вопрос 1. Классификация машин для уборки овощей. Виды корнеклубнеплодов.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства кисломолочных продуктов.

Вопрос 3. Технологии низкотемпературной обработки продуктов растениеводства, основное оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 40

Вопрос 1. Первичная обработка молока. Классификация очистителей и охладителей молока.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства сырокопченых колбас.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование и технология производства пастеризованного молока.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 41

Вопрос 1. Классификация машин для мойки и измельчения корнеплодов, типы и схемы рабочих органов машин.

Вопрос 2. Технологии низкотемпературной обработки продуктов животноводства, основное оборудование.

Вопрос 3. Технология и оборудование бродильных производств.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 42

Вопрос 1. Смесители и их классификация. Схемы рабочих органов смесителей.

Вопрос 2. Технология и основное оборудование для производства копченой рыбы.

Вопрос 3. Технологическое оборудование для производства крахмала.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 43

Вопрос 1. Виды послеуборочной обработки зерна. Агротехнические требования Классификация зерноочистительных машин и зерносушилок.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства сыров.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование для производства муки. Требования к производству.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 44

Вопрос 1. Измельчение, способы измельчения, степень измельчения, виды резания.

Вопрос 2. Оборудование и технология производства вареных колбас.

Вопрос 3. Технология и оборудование бродильных производств.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 45

Вопрос 1. Комплекс машин для уборки картофеля.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства кисломолочных
продуктов.

Вопрос 3. Технология и оборудование для производства крупы.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 46

Вопрос 1. Комплекс машин для уборки зерновых культур.

Вопрос 2. Технология и основное оборудование для производства
копченой рыбы.

Вопрос 3. Технологии низкотемпературной обработки продуктов
растениеводства, основное оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 47

Вопрос 1. Тенденции развития зерноочистительных машин и зерносушилок. Контроль и оценка качества работы зерноочистительных машин

Вопрос 2. Оборудование и технология производства сырокопченых колбас.

Вопрос 3. Технологическое оборудование для производства крахмала.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 48

Вопрос 1. Классификация машин для мойки и измельчения корнеплодов, типы и схемы рабочих органов машин.

Вопрос 2. Технологии низкотемпературной обработки продуктов животноводства, основное оборудование.

Вопрос 3. Сублимация продуктов. Основные понятия. Применяемое оборудование.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 49

Вопрос 1. Смесители и их классификация. Схемы рабочих органов смесителей.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства сыров.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование и технология производства пастеризованного молока.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.

Удмуртский государственный аграрный университет

Направление «Агроинженерия»,
направленность – Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических
производств

Экзаменационный билет № 50

Вопрос 1. Первичная обработка молока. Классификация очистителей и охладителей молока.

Вопрос 2. Технология и оборудование для производства кисломолочных продуктов.

Вопрос 3. Основное технологическое оборудование для производства муки. Требования к производству.

Декан ИФ

к.т.н., доцент Шакиров Р.Р.