

Aziq awqat sanati' shiyki zatlari' ha'm materiyallari' pa'ninen 3 -kurslar ushin sorawları dizimi

1. Azıq-awqat sanatı materiyalları shiyki zatları Respublikamızda gósh-sút sanatınıń tariyxı rayajlanıw basqışları .
2. Shiyki zatlardı saqlaw hám materiyallarınıń túrleri haqqında maǵlıwmat beriw
3. Qoyıwlandirilǵan sút ónimleri.
4. Texnologiya-so'zine tu'sinik beriw
5. Kraxmaldi saqlaw
6. Kraxmal islep shıǵarıw.
7. Sheker islep shıǵarıw.
8. Sút ha'm oni'n' qa'siyetleri.
9. Duzdıń tiykarǵı deregi ha'm ali'ni'wi'.
10. As duziniń ximiyalıq quramı ha'm qollanı'wi'.
11. Azıq-awqat ónimlerin tayarlawda ishimlik suwlarını'n ahamiyeti.
12. Suwdiń quramı hám ahamiyeti.
13. Tabiiy pal haqqında túsinik
14. Kraxmaldin' quramı' hám oniń qásiyetleri. Kraxmaldiń sapasına qoyılatuǵın talaplar.
15. Jańa miyweler haqqında túsinik
16. Sheker islep shıǵarıw.
17. Osimlik mayı hám haywan toqımlarınan alinatugin maylar.
18. Suwdi'n' qattılıq kórsetkishleri
19. Go'shlerdin' klassifikaciya.
20. Azıq awqat sanati' shiyki zatlari' ha'm materiyallari' pa'ninin basqa pa'nler menen baylanısı.
21. Ósimlik maylarınıń sapalıq kórsetrishleri.
22. Eritilgen haywan mayları. Margarin haqqında tusinik beriw
23. Qant-rafinadı'n' quramı ha'm sipat ko'rsetkishleri. Qant láblebisi haqqi'nda tu'sinik berin'
24. Tábiyiy pal ha'm awqatlıq quni'
25. Aramatizatorlar túrleri ha'm qollanıwi'
26. Saxaroza ha'm oni'n' qa'siyetleri.
27. Ósimlik mayların aliw hám tazalaw. Ósimlik maylarınıń sapalıq kórsetrishleri.
28. Xosh iyisli essentsiyalardin 'sapa ko 'rsetkishleri.
29. Eritilgen haywan mayları
30. Margarin haqqında tusinik beriw
31. Sút ónimlerinin' klassifikaciya ha'm shiyki zatlar.
32. Go'shtin' ximiyalı'q quramı' ha'm awqatlı'q quni'.
33. Sútiniń túrleri ha'm qásiyetleri.
34. Azıq-awqat sanatı ónimleriniń klasifikaciya.
35. Kolbasa o'nimlerin tayarlawda qollanilatug'in shiyki zatlar.
36. Gosh o'nimlerinin' klassifikaciya

37. Kolbasa o'nmilerinin' turleri.
38. Sútín túrleri ha'm qásiyetleri.
39. Modifikatsiyalangán kraxmallar Go'shlerdin' klassifikაციyasi.
40. Go'shtin' sipatina qoyilatug'i'n talaplar
41. Kolbasa o'nimlerinin' klassifikაციyasi ha'm shiyki zatlari'
42. Kolbasa o'nimlerin tayarlawda qollanilatug'in shiyki zatlar.
43. Anis—bir jilliq ot-sho'p o'simliktin' keptirilgen miywesi
44. Sútín 'qurami hám awqatliq qu'ni
45. Go'shti jilovka islew
46. Kolbasa o'nimlerinin' assortimentleri
47. Qaynatilgan kolbasalar. Liver kolbasasin tayarlaw texnologiyasi
48. As duzinín turleri.
49. Mayek ham turleri..
50. . Qamırdı jetildiriwshiler. Ximiyalıq jetildiriwshiler.
51. Kolbasa o'nimlerinin' klassifikაციyasi ha'm shiyki zatlari'
52. Kraxmaldin' qurami' hám onín qásiyetleri.
53. Sút ónimlerinin' klassifikაციyasi ha'm shiyki zatlar.
54. Máyek ónimleri.
55. Shiyki zatlardi saqlaw hám islep shigariwga tayarlaw.
56. Da'm beriwshi qosimtalar
57. Shiyki zatlardıń basqa túrleri. Ferment preparatlar.
58. Gúnji ,Aygabağardin' ximiyalıq qurami' ha'm qollani'wi'
59. Kolbasa o'nmilerin tayarlawdi'n' texnologiyalıq prossecleri
60. Go'shtin' ximiyalıq qurami' ha'm azi'qli'q quni'
61. Jan'g'aqli' miyweler (piste, kedr jan'g'ag'i', badam ,jer jan'gaq, keshyu jan'g'ag'i')
62. Kolbasa tayarlawda qollanilatugın shiyki zatlar
63. Kartoshkadan kraxmal alıw
64. Kakao sobiqlari ha'm qollaniwi
65. Aziq-awqat islep shi'g'ariwda qollaniwi
67. Go'sh o'nimlerinin' insan organizmi uchin a'ha'miyeti Goshtin' insan organizimi ushin paydasi.. Go'shtin' ximiyalıq qurami' ha'm azi'qli'q quni'. Goshtin' kaloriyasi haqqında tu'sinik
68. Jelelewshi zatlar .Azıqlıq kópirtiriwshiler
69. Sút ónimleri haqqında túsinik
70. Tabiiy pal hám onín alınıwı
71. Solod haqqında tu'sinik h.m onı qollanıwı.
72. Kolbasa o'nimlerin islep shi'g'ariwda qollani'latug'I'n qosimsha shiyki zatlar
73. Suw h.m as duzinín turleri
74. Un ha'm kraxmal o'nimleri. Ma'yek o'nimleri
75. Gosh o'nimlerin duzlaw haqqında uliwma tusinik
76. Da'm beriwshi qosimtalar

77. Azıqlıq boyawların klassifikaciyası.. Tábiyiy boyawlardı aliwdıń texnologiyalıq usılları.
78. Ósimlik mayı hám haywan toqımlarınan alinatugin maylar. Ósimlik mayların aliw hám tazalaw. Paxta mayı Aygabaǵar mayı.
79. Sintetikalıq boyawlar. Sintetikalıq boyawlar aliw usılları.
80. Aromatizatorlar túrleri hám qollanıwı. Qosımtalar quramı
81. Sút ayrınanan tayarlanatuǵm ónimler. Qurǵaq zatları kóbeytilgen sút ayrıni. Qurǵaq irimshik
82. Sosiska va sardiyelkalar. Joqarg'ı' sortlı' sosiskalar.
83. Rafmatsiyalanbaǵan aygabaǵar mayı sapasına qarap joqarı, I hám II sortları.
84. Anis—bir jıllıq ot-sho'p o'simliktin' keptirilgen miywesi. Koriandr miyweleri.
85. Xosh iyisli essenlsiyalardıń sıpatlaması. Xosh iyisli essentsiyalardıń sapa kórsetkishleri
86. Sútıń túrleri hám qásiyetleri. Sútı shiyshe idislarda sterilizatsiyalaw Pasterizatsiyalanǵan sút.
87. Muskat go'zasi—muskat tereginin' miywesi. Imbir-imbir gu'lliler tuqımları. Juldiz siyaqlı anis.
88. Go'sh konserbalari ha'm olardi'n' tu'rleri
89. Qant-rafinadtıń quramı hám sıpat kórsetkishleri
90. Soya mayı. Piste mayı . Zaytun mayı . Gunji mayı Kokos mayı. Kakao mayı Ósimlik maylarınıń sapalıq kórsetrishleri.
91. Burishmonshaq—bunshmonshaq o'simliginin' puw yaki qaynag'an suw menen islew berilgen ha'm keptirilgen ashilmag'an gu'l bu'rtikleri. Shafran—ko'p jıllıq o'simlik
92. Sút kislotası. Mikrobiologiyalıq usıllar járdeminde organokalıq kislotalardı aliw.
93. Qurǵaq sút ónimleri. Organoleptikalıq kórsetkishleri
94. Aromatizatorlar hám xoshiyislikti asırıwshi zatları aliwdıń mikrobiologiyalıq usılları
95. Aromatizatorlar hám xoshiyislikti asırıwshi zatlar.
96. Xosh iyisli essentsiyalardıń ' tu'rleri ha'm qollanıwı.
97. Aromatizatorlar túrleri ha'm qollanıwı'
98. Xosh iyisli essenlsiyalardıń ' sıpatlaması.
99. Sútıń túrleri ha'm qásiyetleri.
100. Go'shlerdin' klassifikaciyası.
101. Anis—bir jıllıq ot-sho'p o'simliktin' keptirilgen miywesi
102. Kolbasa o'nimlerin islep shi'g'ariwda qollani'latug'I'n qosimsha shiyki zatlar
103. Da'm beriwshi qosimtalar
104. Qoyiwlandirilǵan sút ónimleri
105. Mal go'shinin` sapa ko`rsetkishleri. Organoleptikalıq bahalaw