

Oziq ovqat sanoati xom ashyolari va materiyallari fanidan 3 kurslar uchun savollar tizimi

1. Oziq-ovqat sanoati xom ashyolari Respublikamizda go'sht -sut sanoatining tarixi ro'yxatlash boshqarilishi.
2. Xom ashyolarni saqlash va materiyallarini turlari haqqida ma'lumat berish
3. Quyilashirilgan sut mahsulotlari
4. Texnologiya –so'ziga tushincha berish
5. Kraxmalni saqlash
6. Kraxmal ishlab chiqarish.
7. Shakar ishlab chiqarish.
8. Sut va uning xususiyatlari.
9. Tuzning manbai va olinishi.
10. Goshning kimyoviy tarkibi va qo'llanishi.
11. Oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashda ichimlik suvlarlarining ahamiyeti.
12. Suvning tarkibi va ahamiyeti.
13. Tabiiy asal haqida tushincha
14. Kraxmalning tarkibi va uning xususiyatlari. Kraxmal ning sifatiga qo'yiladigan talablar.
15. Yangi mevalar haqida tushincha
16. Shakar ishlab chiqarish.
17. Osimlik moyi va hayvon to'qimalaridan olinadigan moylar.
18. Suvning qattiq ko'rsatkichlari
19. Go'shtlarning tasnifi.
20. Oziq ovqat xom ashyolari va turlari
21. Osimlik moylarining sifat ko'rsatkichlari.
22. Eritilgan hayvon moylari. Margarin haqqida tushincha berish
23. Qand –rafinadining tarkibi va sifat ko'rsatkichlari. Qand lavlagisi haqida tushincha
24. Tabiiy asal va oziqlik kaloriyasi
25. Oromatizatorlar turlari va qo'llanishi
26. Saxaroza va uning xususiyatlari.
27. Osimlik moylarini olish va tozalash. Osimlik moylarining sifatli ko'rsatkichlari.
28. Xushbo'y essensiyalarning sifat ko'rsatkichlari.
29. Eritilgan hayvon moylari
30. Margarin haqqida tushincha
31. Sut mahsulotlarining tasnifi va xom ashyolari.
32. Go'shtning kimyoviy tarkibi va oziqlik qurumi.
33. Sutning turlari va xususiyatlari.
34. Oziq-ovqat mahsulotlarining klassifikatsiyasi.
35. Kolbasa mahsulotlarini tayyorlashda qo'llaniladigan xom ashyolar.
36. Gosh mahsulotlarining tasnifi
37. Kolbasa mahsulotlarining tasnifi .
38. Sutning turlari va xususiyatlari.
39. Muzqaymaqlarning tasnifi.
40. Go'shtning sifatiga qo'yiladigan talablar
41. Kolbasa mahsulotlarining tasnifi va xom zotlari
42. Kolbasa mahsulotlarini tayyorlashda qo'llaniladigan xom ashyolar.

- 4 3. Xushbo'ylantiruvchilar
- 4 4. Sutning tarkibi va ovqatliq qúni
- 4 5. Oziqaviy kislotalar va bo'yoqlar.
46. Kolbasa mahsulotlariniing assortimentilari
47. Qaynatilgan kolbasalar. Liver kolbasasin tayyorlash texnologiyasi
48. Osh tuziniń turlari.
49. Tuxim va tuxim turlari.
- 50.. Xamirni etiltiruvchilar» «Kimyoviy etiltiruvchilar»
- 5 1. Kolbasa mahsulotlariniing tasnifi va xom ashyolari
52. Kraxmalning tarkibi va uning xususiyatlari.
53. Sut mahsulotlariniing tasnifi va xom ashyolari
54. Tuxum mahsulotlari
55. Xomashyolardi saqlash va ishlab chiqarishga tayyorlash.
- 56.Xushboylantirivshilar va túrlari
- 57.Xomashyolarding boshqa turlari. Ferment preparatlar.
58. Gúnji, Kungaboqarding kimyoliq tarkibi va qo'llanishi
- 59.Kolbasa mahsulotlariniing tayyorlashdagi texnalogiya jarayeonlari
- 60.Go'shtning kimyoviy tarkibi va ozuqviy qunı
- 61.Zirovorlar qanday xususiyatlarga ega va qaysi gruhlarga bo'linadi.
62. Kolbasa tayyorlashda qo'llaniladigan xomashyolar
- 6 3. Kartoshkadan kraxmal olish texnologiyasi
- 6 4. Suvning oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishdagi ahamiyati. Suv manbalari. Suvning siat ko'rsatkichlari
- 6 5. Oziq-ovqat ishlab chiqariwda qollanishi
66. Go'sht mahsulotlariniing inson organizmi uchın áhámiyeti Goshtiń inson organizimi uchtarini foydası Go'shtning kimyviy tarkibi va ozuqaviy qiymatı. Goshtiń kaloriyasi haqqında tushincha
67. Jelelewshi zotlar. Ozuqaviy kopirtuvshilar
68. Sut unumlari haqida tushincha
69. Tabiiy asal va uning olinishi
70. Solod haqqında tushincha h. m onı qo'llanishi.
- 71 Kolbasa mahsulotlarini ishlab chiqariwda qo'llanatuğIn qo'shlarimsha xomashyolar
72. Suvlar h. m as tuzining turlari
73. Un va Kraxmal mahsulotlari Tuxum unumlari
- 7 4. Gosh mahsulotlarini tuzlash haqida tushinsha
- 75.Osh tuzi. Osh tuzining navlari va ularning tavsifi. Tuzning sifati va saqlashiga qo'yiladigan talablar
76. Oziqaviy ko'pirtiruvchilar. Ularning xossalari va qo'llanilishi.
77. Osimlik moyi va hayvon to'qimlarinan olinatugin moylar. O'simlik moylarin olish va tozalash. Paxta yog'i Kungaboqar yog'i.
78. Sintetik bo'yaqlar. Sintetik bo'yaqlarni olish usullari.
79. Jelelovchi moddalar. Ularning xossalari va qo'llanilishi
- 80.Sut ayroninan tayyorlangan mahsulotlarr.. Quriq sut mahsulotlari haqida tushinsha bering
81. Sosiska va sardelkalar.
82. Rafmatsiyalanmagan yog'i sifatina qoyilgan talablar.
83. Qayta ishlangan meva va rezavorlar yarim tayyor mahsulotlari

84. Ferment preparatlari. Ularning olinishi, nomlanishi va qo'llanilishi
85. Sutning turlari va xususiyatlari. Sutti shiyshe idislarda sterilizatsiyalash. Pasterizatsiyalangan sut.
86. Yangi meva va rezavorlar to'g'risida umumiy ma'lumotlar.
87. Tuxum va tuxum mahsulotlarining foydalanilishi. Tuxumning turlari. Tuxumning tuzilishi va kimyoviy tarkibi.
88. Qand -rafinadining tarkibi va sifat ko'rsatkichlari
89. Soya moyi. Yeryong'oq moyi. Zaytun moyi. Gunji moyi Qoqos moyi. Kakao moyi O'simlik moylariniñ sifat ko'rsatishlari.
90. Oziqaviy kislotalar va boyoqlar
91. Sut zardobidan tayyorlangan mahsulotlar
- 9 2. Quriq sut mahsulotlari Organoleptikaliq ko'rsatkichlari
- 9 3. Kakao dukkaklarining tavsifi. Kakao dukkaklarini fermentlantirish va quritish.. Kakao dukkaklarining kimyoviy tarkibi. Kakao dukkaklarini saqlash
- 9 4. Quriq meva va rezavorlar.
95. Sutga texnologik ishlov berish, sutning turlari, uni sifatiga va saqlashiga qo'yiladigan talablar.. Qaymoqning olinishi, sifat ko'rsatkichlari, ishlatilishi Xushbo'y eshsentsiyalardin ' turlari va qollanishi.
96. Ziravorlar. Alohida turlarining tavsifi, sifatiga, joylashga va saqlashiga bo'lgan talablar.
97. Xushbo'y eshsenlsiyalardin ' sipatlamasi.
98. Sutning turlari va xususiyatlari.
99. Go'sht mahsulotlarning tasnifi.
100. Quriq achitqilar, ularning olinishi va ishlatilishi. Sifatiga va saqlashiga qo'yiladigan talablar