

Pán Azıq- awqat texnologiya tiykarları 3- kurslar ushın sorawları

1. Azıq-awqat sanatı materiýalları shıyki zatları Respublikamızda gósh-sút sanatınıń tariyxı rayajlanıw basqıshları
2. Azıq-awqat sanatı ónimleriniń klasifikaciyası.
3. Go'shtin' ximiyalıq quramı' ha'm azi'qli'q quni.
4. Turli shıyki o'nimlerde qurg'aq zatlar mug'dari'n anıqlaw.
5. Maylı dánlerdi tazalaw hám shağıw. Maylı dánlerdi jenshiw. Shiginlerdi jenshiw. Jenshiw masinası gidrotermik qayta islew.
6. Sabınlardıń fizikalıq-ximiyalıq qásiyetleri
7. Go'sh kombinatlarınin' islep shig'ariw tsxlari
8. Qatti' maylardi'n' eriw ha'm qati'w temperturasin ani'qlaw
9. Maylardi rafinatsiyallawda texnologiyalıq protsessler
10. Sır islep shıǵarıwda shıyki zattı tayarlaw
11. Nan islep shıǵarıwda shıyki zatti dozalaw
12. Go'shtin' si'pati'n ani'qlaw usi'li .
13. Maylardiń tiykarǵı fizika-ximiyalıq qásiyetleri. May alıwda shıyki zatları. Suyekten may alıw texnologiyası.
14. Góshitiń kategoriyaları
15. Sabın islep shıǵarıwdıń tiykarǵı texnologiyalıq prinsipial sxeması
16. Go'shtin' si'pati'n ani'qlaw usi'li .
17. Dengiz haywanları hám balıq mayları
18. Margarin resepturası hám komponentlerin tayarlaw.
19. Sabınnıń sıpat kórsetkishleri
20. Su'ttegi kislota sani'n aniqlaw
21. Sabındı fizikalıq-ximiyalıq ózgeshelikleri
22. Texniklıq maylar hám olarǵa qoyılatu'ǵın talaplar. Maylardı alıw.
23. Qoy ha'm eshkileri soyiw texnologiyası. Qoy ha'm eshki go'shin sipatli bahalaw ha'mde go'shti mo'rlaw
24. Su'tti'n' ti'g'izli'g'i'n ha'm mayli'li'g'i'n ani'qlaw
25. Sabınnıń túrleri hám resepturası. Sabın óndiris ushın shıyki zat hám járdemshi materiallar Maylı shıyki zat.
25. Qaramal ,qoy,shoshqa ,suyek hám jıynama maylar haqqında túsinik
26. Kolbasa tayarlaw ushın tiykarǵı shıyki o'nimler
27. Konserbalang'an sherbet quramı'ndag'I' qurg'aq zatlar mug'dari'n ani'qlaw.
28. Retseptura dúziw Sabınnıń maylı shıyki zat retsepturasiga onıń fizikalıq-ximiyalıq ayırıqshalıqı, Sabın pısırw hám qayta islew processleri
29. Margarin islep shıǵarıw sxeması .Emulciya haqqında túsinik
30. Pisirlgen,yarım dudlangan hám dudlangan kolbasalar islep shıǵarıwdıń prinsipial sxemaları.
31. Da'nlerdin' organoleptikali'q ha'm fizika-ximiyali'q si'pat ko'rsetkishlerin ani'qlaw.
32. Gósh ónimlerin qayta islew kárxanalarınıń quramı hám túrleri. Múskil birlestiriwshi may hám súyek toqımaları
33. Maydi ajratıp alıw. Maydi ajratıp alıwdıń presslew usılı.
34. Kolbasa o'nimleriniń turleri.
35. Biyday da 'niniń dúzilisi hám ximiyalıq quramı
36. Go'sh sipatin bahalaw ha'm go'shti mo'rlaw. Mal denesinin' muskulturası
37. Ekstraksiya usılıda maydi ajratıp alıw.
38. Konserva tayarlawda ónimlerdi gomogenizaciyalaw, deaeraciyalaw
39. Da'nlerdegi aralaspalar mug'dari'n ani'qlaw
40. Kolbasa ónimleri haqqında qısqasha maǵlıwmatlar
41. Góshiti sortlarǵa ajratıw

42. Sútta tazalaw shárayati hám usillari. Sútta suwitiw
43. Jarmabap da'nlerdin' si'pat ko'rsetkishlerin ani'qlaw
44. Qaynatilgan kolbasalar
45. Nan o'nimlerinin' qamirin' tayarlaw basqishlari hám usillari.. Qamirdi tayarlaw
- 46.. Sır islep shıǵarıwda shiyki zatti tayarlaw
47. Biyday uni'ni'n kleykobinasin ani'qlaw
50. Sosiska hám sardyelkalar
51. Paliz ònimli gazak konservalar
52. Makaron o'nimlerin'n' azıqlıq bahalılg'ı ha'm klassifikatsiyası;
- 53 Spirttin' quwatlı'lig'in ani'qlaw
54. Kolbasa ónimlerinín sapası organoleptik hám fizikalıq-kimiyoviy kórsetkishleri
55. Sút ónimlerin islep shıǵarıw karxanaları. Sútke islew beriw hám saqlaw. Sútta sterillew rejimleri
56. Dán eginleriniń klassifikatsiyası
57. Ashqıltım sút ónimleri hám olarǵa qoyılatuǵın talaplar.
58. Muzqaymaq túrleri hám resepturası hám texnologiyalıq sxeması
59. Konserva tayarlawda ónimlerdi sterilizatsiyalaw
60. Eritilgen jumsaq sirlar islep shıǵarıw texnologiyası. Sır tayarlaw basqishlari
61. Unniń ximiyalıq qurami. Unniń sapasına qoyılatuǵın talaplar
62. Ayırıqsha sortli qaynatılǵ'an kolbasalar
63. Konservaw haqqında uliwma maǵlıwmatlar. Konservawdıń uliwma texnologiyalıq processleri. Konserva tayarlawda shiyki zatqa termikalıq islew beriw
64. Nan ónimlerin islep shıǵarıwdıń texnologiyalıq sxemasin
65. Pivo isimliginiń turleri hám sıpatı.
66. Miywe hám paliz ònimleri konservalariniń assortimenti Paliz ònimli marinadlar
67. Unlı konditer ónimleri assortimenti.
68. Maylardı tazalaw hám iyis beriwshi zatlardan tazalaw sxemaları
69. Turli shiyki o'nimlerde qurg'aq zatlar mug'dari'n anıqlaw.
70. Gòsh konservalariniń assortimenti
71. Kolbasa ónimlerge qoyılatuǵın talaplar
72. Biyday qatti hám jumsaq túrleri haqqında qısqasha maǵlıwmat
73. Su'tti'n' ti'g'izli'g'i'n ha'm mayli'li'g'i'n ani'qlaw
74. Sarı may hám sir islep shıǵarıw texnologiyasınıń tiykarları.
75. Nanbaylıq biyday uni. Makaronhq biyday uni
76. Dudllang'an kolbasalar
77. Nan islep shıǵarıwda shiyki zatti óndiriske tayarlaw
78. Shala dudlang'an kolbasalar
79. Sır tayarlaw basqishlari
80. Da'nlerdin' organoleptikalı'q ha'm fizika-ximiyalı'q si'pat ko'rsetkishlerin ani'qlaw.
1. Makaron ónimlerin islep shıǵarıwdıń tiykarǵı processleri sıpat kórsetkishleri

Makaron qamırın tayarlaw

81.A'piwayı liver kolbasaları.Kolbasa ónimlergeqoyılatuǵın talaplar

82. Pryanikler-islep shıǵarıw texnologiyası

83..Jarmabap da'nlerdin' si'pat ko'rsetkishlerin ani'qlaw

84.Unlı konditer ónimleri assortimenti.

85.Konyaktın quramı hám qásiyetleri.

86. Solod fermentler deregi. Arpanı qayta islew.Piva tayarlaw

87. Biyday uni'ni'n kleykobinasin ani'qlaw

88.Pivo isimliginiń turleri hám sıpatı.Pivo óndirisinde qollanılatuǵın tiykarǵı shiyki zat xmeldiń qasiyetleri

89.Tiykarǵı processlerdiń sxeması.Brajkadan spirtti aydap alıw hám tazalaw.

90.Vafli islep shıǵarıw texnologiyası

91. Un haqqında tiykarǵı máǵlıwmatlar.Un tartiw texnologiyasınıń tiykarları

92.Sharaplardı ashıtıw hám ondaǵı fermentativ processlerdiń áhamiyeti.Aq vino islep shıǵarıw texnologiyalıq sxeması.Sharap islep shıǵarıwdıń sxeması.

93. Makaron qamırının' retsepturası.Makaron shnekiniń islew prinspi

94. Dengiz haywanları hám balıq mayları

95.Sabınnıń túrleri hám resepturası.Sabındı fizikalıq-ximiyalıq ózgeshelikleri.Sabın islep shıǵarıwdıń tiykarǵı texnologiyalıq prinsipial sxeması

96.Múskil birlestiriwshi may hám súyek toqımaları..Góshtiń kategoriyaları.

97.Kolbasa tayarlaw ushin tiykarǵı shiyki o'nimler

98.Retseptura dúziw Sabınnıń maylı shiyki zat retsepturasiga onıń fizikalıq-ximiyalıq

99.Kolbasa ónimleri haqqında qısqasha máǵlıwmatlar.Kolbasa o'nimleriniń turleri.

100.Nan islep shıǵarıwda shiyki zatti óndiriske tayarlaw

101.Kolbasa ónimleri haqqında qısqasha máǵlıwmatlar.Kolbasa o'nimleriniń turleri.

102.Sút ónimlerin islep shıǵarıw karxanaları. Sútke islew beriw hám

saqlaw.Sútti tazalaw shárayati hám usillari

103.Sosiska hám sardyelkalar. A'piwayı liver kolbasaları.Kolbasa ónimlergeqoyılatuǵın talaplar

104.Konservalaw haqqında uliwma máǵlıwmatlar.Konservalawdıń uliwma texnologiyalıq processleri.Konserva tayarlawda shiyki zatqa termikalıq islew beriw

105.Nan islep shıǵarıwda shiyki zatti óndiriske tayarlaw.Nan o'nimlerinin' qamirin tayarlaw basqishları hám usillari.

106..Makaron ónimlerin islep shıǵarıwdıń tiykarǵı processleri sıpat kórsetkishleri.Makaron o'nimlerin'n' azıqlıq bahalılıǵı hám klassifikatsiyası;

107.Djem ha'm varene islep shıǵ'arıwdıń` texnologiyalıq sxeması.

108..Unlı konditer ónimleri assortimenti.Pryanikler hám Vafli islep shıǵarıw texnologiyası

109..Konsentralastırılǵan tomat ónimleri

110. Solod fermentler deregi. Arpanı qayta islew. Pivo isimliginiń turleri hám sıpatı.

111.Eritilgen jumsaq sirlar islep shıǵarıw texnologiyası.

112. Írmshık tayarlaw

113.Sır tayarlaw basqishları

114.Sır islep shıǵarıwda shiyki zattı tayarlaw

115.Shveysar tipindegi sirlar

116.Konservalaw haqqında uliwma máǵlıwmatlar.Konservalawdıń uliwma texnologiyalıq processleri

117.Nan islep shıǵarıwda shiyki zatti óndiriske tayarlaw

118. Nan o'nimlerinin' qamirin tayarlaw basqishlari hám usillari.
119. Makaron ónimlerin islep shıǵarıwdıń tiykargı processleri sıpat kórsetkishleri
120. Unlı konditer ónimleri assortimenti.
121. Sabınlardıń turleri
122. Go'sh ónimlerin qayta islew
123. Maylardı rafinatsiyallawda texnologiyalıq protsessler
124. Sút islep shıǵarıwda shiyki zattı tayarlaw
125. Nan islep shıǵarıw texnologiyası
126. Go'shtin' si'pati'n ani'qlaw usi'li .
127. May alıwda shiyki zatları. Suyekten may alıw texnologiyası.
128. Góshtin' kategoriyaları hám olardıń turleri
129. Margarın resepturası hám komponentlerin tayarlaw.
130. Sabındı fizikalıq-ximiyalıq ózgeshelikleri
131. Texniklıq maylar hám olarǵa qoyılatu'ǵın talaplar. Maylardı alıw.
132. Qoy ha'm eshkileri soyiw texnologiyası. Qoy ha'm eshki go'shin sipatli bahalaw ha'mde go'shti mo'rlew
133. Su'tti'n' ti'g'izli'g'i'n ha'm mayli'li'g'i'n ani'qlaw
135. Sabın óndiris ushin shiyki zat hám járdemshi materiallar Maylı shiyki zat.
136. Qaramal ,qoy,shoshqa ,suyek hám jıynama maylar haqqında túsinik
140. Kolbasa tayarlaw ushin tiykargı shiyki o'nimler hám olardıń turleri
- 141..Konserbalang'an sherbet qurami'ndag'I' qurg'aq zatlar mug'dari'n ani'qlaw.
142. Sabın pısırw hám qayta islew processleri
143. Margarın islep shıǵarıw sxeması .Emulciya haqqında túsinik
144. Pisirlgen,yarım dudlangan hám dudlangan kolbasalar islep shıǵarıwdıń prinsipial sxemaları.
145. Da'nlerdin' organoleptikali'q ha'm fizika-ximiyali'q si'pat ko'rsetkishlerin ani'qlaw.
- 146.. Gósh ónimlerin qayta islew kárxanalarınıń quramı hám túrleri. Múskil birlestiriwshi may hám súyek toqımaları
147. Maydı ajratıp alıw. Maydı ajratıp alıwdıń presslew usılı.
- 148.. Kolbasa o'nimleriniń turleri.
149. Biyday da 'niniń dúzilisi hám ximiyalıq quramı
- 150.. Go'sh sipatin bahalaw ha'm go'shti mo'rlew. Mal denesinin' muskulturası
151. Ekstraksiya usılıda maydı ajratıp alıw.
153. Konserva tayarlawda ónimlerdi gomogenizaciyalaw, deaeraciyalaw
- 154.. Da'nlerdegi aralaspalar mug'dari'n ani'qlaw
155. Kolbasa ónimleri haqqında qısqasha maǵlıwmatlar
156. Góshti sortlarǵa ajratıw
157. Sútı tazalaw shárayatı hám usillari. Sútı suwitiw
159. Jarmabap da'nlerdin' si'pat ko'rsetkishlerin ani'qlaw
160. Qaynatılǵan kolbasalar
162. Nan o'nimlerinin' qamirin tayarlaw basqishlari hám usillari.. Qamirdi tayarlaw
163. Biyday uni'ni'n kleykobinasin ani'qlaw
164. Sosiska hám sardyelkalar
166. Paliz ónimli gazak konservalar
167. Makaron o'nimlerin'n' azıqlıq bahalılıǵı ha'm klassifikatsiyası;

168. Spirtin' quwatli'lig'in ani'qlaw
169. Kolbasa ónimleriniń sapası organoleptik hám fizikalıq-kimiyoviy kórsetkishleri
170. Sút ónimlerin islep shıǵarıw karxanaları. Sútke islew beriw hám saqlaw. Sútti sterillew rejimleri
171. Dán eginleriniń klassifikasiyasi
172. Ashqıltım súp ónimleri hám olarǵa qoyılatuǵın talaplar.
173. Muzqaymaq túrleri hám resepturası hám texnologiyalıq sxeması
174. Konserva tayarlawda ónimlerdi sterilizaciyalaw
175. Eritilgen jumsaq sirlar islep shıǵarıw texnologiyası. Sır tayarlaw basqıshları
176. Unniń ximiyalıq quramı. Unniń sapasına qoyılatuǵın talaplar
177. Ayırıqsha sortlı qaynatılǵ'an kolbasalar
178. Konservaw haqqında ulıwma maǵlıwmatlar. Konservawdıń ulıwma texnologiyalıq processleri. Konserva tayarlawda shıyki zatqa termikalıq islew beriw
179. Nan ónimlerin islep shıǵarıwdıń texnologiyalıq sxemasın
180. Pivo isimliginiń túrleri hám sıpatı.
181. Miywe hám paliz ónimleri konservalarınıń assortimenti Paliz ónimli marinadlar
182. Unlı konditer ónimleri assortimenti.
183. Maylardı tazalaw hám iyis beriwshi zatlardan tazalaw sxemaları
184. Turli shıyki ónimlerde qurǵ'aq zatlar mug'dari'n anıqlaw.
185. Gósh konservalarınıń assortimenti
186. Kolbasa ónimlerge qoyılatuǵın talaplar
187. Biyday qattı hám jumsaq túrleri haqqında qısqasha maǵlıwmat
188. Su'tti'n ti'g'izli'g'i'n ha'm mayli'li'g'i'n ani'qlaw
190. Sarı may hám sir islep shıǵarıw texnologiyasınıń tiykarları.
191. Nanbaylıq biyday uni. Makaronhq biyday uni
192. Dudlang'an kolbasalar
193. Nan islep shıǵarıwda shıyki zattı óndiriske tayarlaw
194. Shala dudlang'an kolbasalar
195. Sır tayarlaw basqıshları
196. Dáńlerdin' organoleptikalı'q ha'm fizika-ximiyalı'q sıpat kórsetkishlerin ani'qlaw.
197. Makaron ónimlerin islep shıǵarıwdıń tiykarǵı processleri sıpat kórsetkishleri
198. A'piwayı liver kolbasaları. Kolbasa ónimlerge qoyılatuǵın talaplar
199. Pryanikler-islep shıǵarıw texnologiyası
200. Unlı konditer ónimleri assortimenti.