

4-KURS AZIQ-AWQAT TEXNOLOGIYASI "ÓNDIRISTE TEXNIKALIQ-XIMIYALIQ BAQLAW" PÁNINEN

1. Óndiriste texnikalıq-ximiyalıq baqlaw pániniń maqseti?
2. Ónim sapasın arttırıw degen ne?
3. Mámleket standartlastırw sistemaları?
4. Standartlastırw bu?
5. Standartlastırwdı rejelestiriw?
6. Metrologiyalıq támiynat?
7. Normativ hújjetler bul pa?
8. Texnikalıq shárt bu?
9. Standartlardıń kategoriyaları, olardıń túrleri hám mazmuni?
10. Mámleketlik standart (DST)?
11. Tarmaq standarti?
12. Kárxana standarti (KST) bul?
13. Texnikalıq shárt?
14. Texnikalıq talaplar?
15. Sınaw usılları?
16. Qadoqlaw, jaylastırw, tasıw hám saqlaw?
17. Ónimniń sapası bu?
18. Ónimniń sapasın basqarıw degen ne?
19. Mámleket standartlastırw sisteması qalay shólkemlestiriledi?
20. Standartlastırw boyınsha jumıslar qaysı bagdarda alıp barıladı?
21. Normativlik hújjetlerge neler kiredi?
22. Nan, makaron ónimlerin islep shigariwda qaysi standartlar qollanıladı?
23. Kárxanalardı texnikalıq-ximiyalıq baqlawda laboratoriya hújjetleri?
24. Nan, makaron hám konditer óniminiń qanday usıllarda tekseriledi?
25. Ónimlerdi organoleptikalıq usıl arqalı tekseriw qalay ámelge asırıladı?
26. Ónimniń quramı ximiyalıq usılda tekseriw qalay ámelge asırıladı?
27. Óndiriste ónimlerdiń sapasına qoyılatuǵın talaplar?
28. Laboratoriyada islewde texnika qáwipsizligi?
29. Óndiriste sheklewshi tiykarǵı uchastkalar qaysılar?
30. Baqlawda qanday usıllar qollanıladı?
40. Optikalıq tájiriybe usıllarına qanday tájiriybe usılları kiredi?
41. Elektroximiyalıq tájiriybelerge qanday tájiriybeler kiredi?
42. Xromotografiyalıq tájiriybelerge qanday tájiriybeler kiredi?
43. Refraktometriya járdeminde qanday kórsetkishler aniqlanadı?
44. Tekseriletuǵın ónimnen úlgi alıw qalay ámelge asırıladı?
45. Hárbir partiyadan ortasha úlgi tayarlaw?
46. Laboratoriya úlgilerin tayarlaw qalay ámelge asırıladı?
48. Ónimlerdiń sapasın anıqlawdıń organoleptikalıq usılları?
49. Qurǵaq zatlar massası hám ıǵallıq qalay aniqlanadı?
50. Qanday usıllarda kislotalıǵı hám siltiriligi aniqlanadı?
51. Qanday usıllarda qurǵaq zatlar massası aniqlanadı?
52. Barlıq qantlar qanday usılda aniqlanadı?

53. Maylar muğdarı qanday usıllar járdeminde anıqlanadı?
55. Kúllilik qanday usılda anıqlanadı?
56. Kleykavinanıń muğdarı hám qalay anıqlanadı?
57. IDK-1 ásbabında qanday kórsetkishler anıqlanadı?
59. Unnıń reńin organleptikalıq usılda qalay anıqlaydı?
60. Unnıń aqlıgın anıqlawshı ásbap?
61. Shiyki zat ónimleri hám yarım tayar ónimlerdiń ıgallıgı qalay ámelge asırıladı?
63. Qurğaq zatlar muğdarı refraktometr usılı menen qalay ámelge asırıladı?
64. Nan hám nan ónimleriniń kislotalılgı qalay anıqlanadı?
65. Unnıń quramındaǵı metall aralaspalar muğdarın anıqlaw qalay ámelge asırıladı?
66. Nan hám nan ónimlerin titrlew joli menen anıqlawda qanday reaktivler qollanıladı?
67. Biyday unınıń ziyankesler menen zıyanlanganlıgın anıqlaw qalay ámelge asırıladı?
68. Ashıtıwshılardıń qanday túrleri bar?
69. Nan hám nan ónimlerin islep shigarıwda qanday ashıtqılardan paydalanıladı?
70. Qamırlarda gaz kóteriliw qábileti?
71. Qamırdıń kóteriliwin anıqlaw?
72. Yarım tayar ónimlerdiń ıgallıgın anıqlaw usılları?
73. Tayar ónimlerdiń sapasın qadaǵalaw usılları?
74. Nan ónimlerin islep shigarıwda qaysı uchastkalar qadagalawǵa alınadı?
75. Suyıq, qalıń aralaspa, qamırdan qanday hám qansha úlgieler tańlanadı?
76. Yarım tayar ónimlerdiń qaysı kórsetkishleri organoleptikalıq islenedi?
77. ıgallıq qanday usıllarda ólshenedi?
78. Tayar ónimlerdiń sapası qanday usıllarda anıqlanadı?
79. Nannıń gewekligin anıqlaw?
80. Makaron ónimlerin islep shigarıwdıń qanday qadagalawı hám usılları bar?
81. Makaron-makaron ónimlerin islep shigarıwdı qadagalawshı uchastkalar?
82. Makaron islep shigarıwda yarım tayar ónimlerdiń sapasın qadagalaw usılları?
83. Makaron islep shigarıwda qamırdıń temperaturası?
84. Makaron islep shigarıwda qamırdıń kislotalılgın anıqlaw?
85. Makaron islep shigarıwda ónimniń organoleptikalıq bahalawı qalay ámelge asırıladı?
86. Makaron ónimleriniń forması?
87. Makaron ónimleriniń qaynatılǵannan keyingi jaǵdayı?
88. Makaron ónimlerinin qaysı standartlar talabına juwap beriwi kerek?
89. Makaron ónimleriniń kislotalılgına qanday faktorlar tásir etedi hám qalay anıqlanadı?
90. "Deformaciyalangan ónimler" sózi neni anlatadı?
91. Makaron ónimleriniń qattılıgına qanday faktorlar tásir etedi?
92. Konditer ónimlerin islep shigarıwda qadaqlangan tiykargı uchastkalar?
93. Biyday unındaǵı kleykovina sozılıwshılıgı hám elastikligine qaray neshe toparga bólinedi?
94. Qamırdı ashıtıwshılardıń qanday túrleri bar?
95. Makaron qamırınıń sırtqı kórinisi?
96. Makaron ónimleriniń shıdamlılgın qanday ásbapta anıqlanadı?
97. Polariometriyalıq jumis procesi nege tiykarlangan?
98. Fotoelektrokolorimetr usılı qanday usıl?

99. Tezlestirilgen keptiriw usılları?

100. Qantlardı gidrolizlew usılları?