

4-KURS OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI “ISHLAB CHIQARISHDA TEXNIKA-KIMYOVIY NAZORAT QILISH “ fanidan

1. Ishlab chiqarishda texnika-kimyoviy nazorat qilish fanining maqsadi?
2. Mahsulot sifatini oshirish bu?
3. Davlat standartlastirish sistemalari?
4. Standartlastirish bu?
5. Standartlastirishni rejalashtirish?
6. Metralogik ta'minot?
7. Normativ hujjatlar bu?
8. Texnikaviy shart bu?
9. Standartlarning kategoriyalari, ularning turlari va mazmuni?
10. Davlat standart(DST)?
11. Tarmoq standarti?
12. Korxona standarti (KST) bul?
13. Texnikaviy shart?
14. Texnikaviy talablar?
15. Sinov usullari?
16. Qadoqlash, joylashtirish, tashish va saqlash?
17. Mahsulot sifati bu?
18. Mahsulot sifatini boshqarish degani nima?
19. Davlat standartlastirish sistemasi qanday tashkil etiladi?
20. Standartlastirish bo'yicha ishlar qaysi yo'nalishda olib boriladi?
21. Normativ hujjetlarga nimalar kiradi?
22. Non, makaron mahsulotlar ishlab chiqarishda qaysi standartlar qo'llaniladi?
23. Korxonalardi texnika-kimyoviy nazorat qilishda laboratoriyaviy hujjatlari ?
24. Non, makaron va konditer mahsulotning qanday usullarda tekshiriladi?
25. Mahsulotlarni organoleptikalik usul orqali tekshirish qanday amalga oshiriladi?
26. Mahsulotning tarkibi kimyoviy usulda tekshirish qanday amalga oshiriladi?
27. Ishlab chiqarishda mahsulotlarning sifatiga qo'yiladigan talablar?
28. Laboratoriyada ishlashda texnika xavfsizligi?
29. Ishlab chiqarishda cheklaydigan asosiy uchastkalar qaysilar?
- 30. Nazorat qilishda qanday usullar qo'llaniladi?**
40. Optikalik tajriba usillariga qanday tajriba usullari kiradi?

41. Elektro-kimyoviy tajribalarga qanday tajribalar kiradi?
42. Xromotografik tajribalarga qanday tajribalar kiradi?
43. Refraktometriya yordamida qanday ko'rsatkichlar aniqlanadi ?
44. Tekshiriladigan mahsulotdan namuna olish qanday amalga oshiriladi?
45. Har bir partiyadan o'rtacha namuna tayyorlash ?
46. Laboratoriya namunalarini tayyorlash qanday amalga oshiriladi?
48. Mahsulotlar sifatini aniqlashning organoleptikalik usullari?
49. Quruq moddalar massasi va namlik qalay aniqlanadi?
50. Qanday usullarda kislotaligi va ishqoriyligi aniqlanadi?
51. Qaysi usullarda quruq moddalar massasi aniqlanadi?
52. Barcha qandlar qanday usulda aniqlanadi?
53. Yog'lar miqdori qanday usullar yordamida aniqlanadi?
55. Kullilik qaysi usulda aniqlanadi?
56. Kleykavinaning miqdori va qanday aniqlanadi?
57. IDK-1 asbobida qanday ko'rsatkichlar aniqlaniladi?
59. Unning rangini organoleptikalik usulda qanday aniqlanadi?

60. Unning oqligini aniqlovchi asbob?

61. Xomashyo mahsulot va yarim tayyar mahsulotlarining namligini qanday amalga oshiriladi?
63. Quruq moddalar miqdori refraktometr usulida qanday amalga oshiriladi?
64. Non va non mahsulotlarining kislotaligi qanday aniqlanadi?
65. Unning tarkibidagi metall aralashmalar miqdori aniqlash qanday amalga oshiriladi?
66. Non va non mahsulotlarini titrlash yo'li bilan aniqlanganida qanday reaktivlar qo'llaniladi?
67. Bug'doy unining zararkunandalar bilan zararlanganligini aniqlash qanday amalga oshiriladi?
68. Achituvchilarning qanday turlari bor?
69. Non va non mahsulotlarini ishlab chiqarishda qanday achitqilardan foydalaniladi?
70. Xamirlarda gaz ko'tarilish qobilayati ?
71. Xamirning ko'tarilishini aniqlash?
72. Yarim tayyar mahsulotlarining namligini aniqlash usullari?
73. Tayyor mahsulotlarning sifatini nazorat qilish usullari?
74. Non mahsulotlarini ishlab chiqarishda qaysi uchastkalar nazorat qilinadi?
75. Suyuq, quyuq aralashma, xamirdan qanday va qancha namunalar tanlanadi?
76. Yarim tayyor mahsulotlarning qaysi ko'rsatkichlari organoleptikaviy qilinadi?
77. Namlik qanday usullarda o'lchanadi?

78. Tayyor mahsulotlarning sifati qanday usullarda aniqlanadi?
79. Nanning kovakligini aniqlash?
80. Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarish qanday nazorat qilinadi va usillari?
81. Makaron makaron mahsulotlarini ishlab chiqarishni nazorat qiladigan uchastkalar?
82. Makaron ishlab chiqarishda yarim tayyor mahsulotlarning sifatini nazorat qilish usillari?
83. Makaron ishlab chiqarishda xamir temperaturasi?
84. Makaron ishlab chiqarishda xamir kislotaliligini aniqlash?
85. Makaron ishlab chiqarishda mahsulotning organoleptikalik baholash qanday amalga oshiriladi?
86. Makaron mahsulotlarining formasi ?
87. Makaron mahsulotlarining qaynatilgandan keyingi holati?
88. Makaron mahsulotlarining qaysi standartlar talabiga javob berilishi kerak?
89. Makaron mahsulotlarining kislotaliligiga qanday faktorlar ta'sir etadi va qanday aniqlanadi?
- 90. "Deformatsiyalangan mahsulotlar" so'zi nimani anglatadi?**
91. Makaron mahsulotlarining qattiqligiga qanday faktorlar ta'sir etadi?
92. Konditer mahsulotlarini ishlab chiqarishda qadoqlangan asosiy uchastkalar?
93. Bug'doy unidagi kleykovina cho'ziluvchanligi va elastikligiga qarab necha guruhga bo'linadi?
94. Xamirni achituvchilarning qanday turlari bor?
95. Makaron xamirining tashqi ko'rinishi ?
96. Makaron mahsulotlarining chidamliligini qanday asbobda aniqlanadi?
97. Polyarimetriya ish processini nimaga asoslangan?
98. Fotoelektrokolorimetr usuli qanday usul?
99. Tezlashtirilgan quritish usullari?
100. Qandlarni gidrolizlash usullari?