

"Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda retseptura va hisob" fanidan 4-kurslar uchun JQ savollari

Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda fan va texnika taraqqiyotining o'рни va roli;

Inson salomatligiga xavf tug'diruvchi komponentlar;

Mahsulotlarni ishlab chiqarishning xavfsiz texnologiyalari;

Oziq-ovqat mahsulotlarining to'yimlilik darajasi;

Mahsulot sifatini boshqarish;

Oziq-ovqat sohasida umumiy vazifalarni bajarishga mo'ljallangan uskunalar; Mahsulot ishlab chiqarish texnologiyasi, uning bosqichlarida sodir bo'layotgan o'zgarishlar;

Kimyoviy, fizik-mexanik va biologik kontaminantlar haqida tushuncha

Oziq-ovqat mahsulotlarini hisobga olish birligini, retseptlar, xomashyo va materiallar, sarflash, norma ishlab chiqarishdagi yo'qotishlar va yo'qotishlarni;

oziq-ovqat tayyorlashda xomashyo va mahsulot sarfi miqdorini hisoblashni, bug'latishda ajratilgan namlik miqdorini, quruq element miqdoriga, quritilgandagi kamayishni, yog' almashuv koeffitsiyentini, yog' quyilishini;

oziq-ovqatlarda yog' va quruq elementlar balansini tuzishni, sirka kislotasi, osh tuzi, shakar, ziravorlar iste'moli bo'yicha hisoblarni bilishi va ulardan foydalana olishi;

quruq element bo'yicha tayyor mahsulot chiqishini, konserva tayyorlovchi modda va mahsulotlar sarfini hisoblash;

sabzavot ekinlaridan tayyorlangan tuzlangan konservalar, "Kompotlar," "Jemlar," "Povidolar," "Varinelar" va boshqa konservalangan mahsulotlar retsepti

yarim tayyor va tayyor mahsulotda quruq element miqdorini hisoblash;

moyning sifatini tekshirish

Konserva sanoatidagi asosiy mahsulotlar ro'yxatiga nimalar kiradi

Qishda ishlab chiqariladigan konserva turlarini ayting.

Konserva mahsulotlariga Davlat standartlari talabi.

konservalar necha °C temperaturada sterilizatsiya qilinadi

Konservalangan ichimda sterilizatsiyaning ahamiyati

Meva konservalari turlarini aytib bering

Texnologik hisob-kitobga retseptura va xomashyoning fizik-kimyoviy xossalari qanday ta'sir qiladi?

"Qizil qalampir pyuresi" tayyorlashda xomashyo sarfi me'yorini topish usulini tushuntiring

Pomidorni qayta ishlashdagi quruq moddalar balansi

Meva konservasi ishlab chiqarishda asosiy komponentlar nimalardan iborat

Ishlab chiqarishga keltirilgan meva qanday sifat ko'rsatkichlari bilan qabul qilinadi

Yog' kislotaliligini aniqlash

Kompotni standartga mos yoki mos emasligi qanday aniqlanadi?

Osh tuzi miqdorini hisoblashning ahamiyati

Meva sharbatini tindirishda ishlatiladigan tindiruvchi moddalar

Poliz ekinlaridan qanday mahsulotlar ishlab chiqariladi

Povidlani qancha vaqt saqlashi mumkin?

Meva va sabzavotlarni qayta ishlash usullariga qarab bir qator qo'shimchalar qo'shish ruxsat etilganlarini ta'riflang.

Qayta ishlashga tayyorlashda sabzavot va mevalarni qisqa muddatga qaynab turgan suv yoki bug' bilan ishlov berilishi nima deb ataladi

Pomidor konservalariga nimalar kiradi?

Pomidor sharbati qanday qurilma yordamida siqib olinadi?

Qand qo'shib tayyorlangan meva konservalariga nimalar kiradi?

Marinadlangan konservalar asosan qanday moddalar qo'shib tayyorlangan eritmadan tayyorlanadi?

Mevalarni shakar qo'shib konservalashda shakar konsentratsiyasi necha foizdan kam bo'lmasligi talab etiladi?

Meva va shakar sirobidan tayyorlangan shirinlik nima deyiladi?

Hayvon xom ashyosiga issiqlik bilan ishlov berishda

Hozirgi vaqtda konservalar turli shakldagi bankalarda tayyorlanadi ularning turlari qanday

Yog'ochdan yasalgan bochkalarda qanday mahsulotlar saqlashda ishlatiladi? fanerdan yasalgan quti va barabanlarda nimalar saqlanadi

Konserva idishlarini tayyorlash uchun qanday qalinlikdagi mm bo'lgan yengillik ishlatiladi

Konserva mahsulotlarini hisobga olish birligi

Fizik bankalar. shartli bankalar.

Og'irlik bo'yicha shartli banklar. Hajm bo'yicha shartli banklar.

Shartli bank - bu barcha turdagi konservalarni hisobga olish birligi

Retsepturalar va xomashyo material sarfi me'yori ishlab chiqarishdagi chiqindi va yo'qotishlar haqida asosiy tushunchalar

Retsepturalar tushunchasi. Xomashyo va material tushunchasi.

Sarf normasi. Ishlab chiqarishdagi chiqindi va yo'qotishlar tushunchasi.

Turli xomashyodan tayyor mahsulot chiqarish miqdorini aniqlash.

Quruq modda bo'yicha tayyor mahsulot chiqishini hisoblash.

Konserva tayyorlashda xomashyo va material sarfi me'yorini hisoblash.

Yarim tayyor va tayyor mahsulotlardagi quruq moddalar miqdorini hisoblash

Sabzavot ekinlarining tuzli konservalarida quruq element miqdorini hisoblash.

Meva sharbatlarida quruq element miqdorini hisoblash.

Konservalarni tayyorlashda qovurish jarayonlari.

Qo'shimcha moddalar tarkibini hisoblash.

Konservalangan sabzavot ekinlari.

Qovurilgandan keyin xom mahsulot massasini hisoblash

Yarim tayyor va tayyor mahsulotlardagi quruq moddalar miqdorini hisoblab topish

sabzavotli zakuska konservalari

Meva, sabzavot, go'sht, baliq va boshqa mahsulotlar konservalari

"Poliz ekinlari farshindagi shirin bulg'or burchi" konserva retsepti, sabzavotlar, ikralar, konserva retsepti.

Kompotlar, yemlar, povidlo murabbo va boshqa mahsulot konservalari.

Meva hajmini saqlash koeffitsiyenti

Meva konservalari turlarini aytib bering.

Poliz mahsulotlari konservalari turlarini aytib bering.

Texnologik hisob-kitobga reitse qiladi?

"Qizil qalampir pyuresi" tayyorlashda xomashyo sarfi me'yorini topish usulini tushuntiring.

<Chuchuk qalampir pyuresi) tayyorlashda chiqindilar va kamayishi

hisoblang.

"Chuchuk qalampir pyuresi" tayyorlashda tuz sarfi me'yorini hisoblang.

Erik kompoti tayyorlash hisobini keltiring.

«Mayda dudlangan sevyuga» uchun baliq va yog' sarfi normasini toping.

Qo'shib tayyorlangan meva sharbatlari.

Guruhli assortimentga xomashyo sarflash miqdorini hisoblash usuli.

Oziq-ovqat mahsulotlarini bug'latishda ajralib chiqishga hisoblash.

Tayyor mahsulot miqdori qaysi parametrga asoslangan?

Povidlo tayyorlashda pyure va shakar bilan dudlanadigan quruq modda miqdorini toping.

Povidlo miqdorini shartli bankaga aylantirish formulasini toping.

Suyuqsizlantirishdagi materiallar balansini yozing.

Suvsizlantirishda tayyor mahsulot chiqarish formulasini yozing.

Sabzavot pishirish balansini misolda tushuntiring.

Xomashyo sarfi me'yorini hisoblang.

Material sarflash me'yorini hisoblang.

Xomashyodagi quruq modda miqdori, chiqindilar va kamayish ma'lumot balansini.

Qovurish apparatidagi yog' almashinuvi koeffitsiyentlarini hisoblash.

Oziq-ovqat xomashyosini qovurishda kamayishini hisoblash.

Quruq elementning yo'qolishini hisoblash.

Sabzi tuzli konservalarda o'simlik yog'i balansini.

Sabzi tuzli konservalarda quruq element balansini.

Meva konservalarini ishlab chiqarishda quruq element balansini.

Kompot tarig'ini aytib bering.

Kompotning standartga o'xshashligi qanday hisoblanadi?

Siropning quruq moddalar miqdorini aniqlash formulasini yozing.

Bankadagi quruq moddaning umumiy miqdori qandayligini aniqlash

"Bo'lingan shaftoli kompoti" retseptini ayting.

Qovurish jarayoni. Qovurilgan konservalar.

Baliq qovurishda yog' almashinuv koeffitsiyentini hisoblash.

Yog' sifatining o'zgarishi. Faktorlar.

Yog' kislotaliligini hisoblash.

Yog' va quruq modda balansi.

Pomidorni qayta ishlashdagi quruq modda balansi.

"Butun o'rik kompoti" retseptini ayting.

Oltingugurt gazi va oltingugurt kislotasi ishlatish bo'yicha hisoblar. sirka kislotasi ishlatish bo'yicha hisoblar.

Oltingugurt gazi (SO_2) va sulfit kislota (H_2SO_3) ishlatish hisobi

Turli texnologik hisoblar

Osh tuzini ishlatish bo'yicha hisoblar.

Qand iste'moli bo'yicha hisob-kitoblar.

Ta'm beruvchilar va qo'shimchalarni ishlatish bo'yicha hisoblar.

Meva sharbatini tindirishda ishlatiladigan tindiruvchi moddalarni hisoblash.

Kam tuz miqdorini hisoblashning ahamiyatini tushuntiring.

Tuz erishi uchun D. I, Mendeleyev formulasini yozing va izohlang.

Osh tuzining beriladigan eritma konsentratsiyasiga teng eritmasini tayyorlash hisobi
n yozing.