

«ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИ ТЕХНОЛОГИЯСИ» ФАНИДАН УМУМИЙ НАЗОРАТ САВОЛЛАРИ

(бакалавриятнинг 554100 «Озиқ-овқат технологияси» ва 5140900 Касбий таълим – «Озиқ-овқат технологияси» йўналишлари учун)

1. Қандолат маҳсулотлари қандай хусусиятларга эга? Уларни ишлаб чиқаришда қайси хом ашёлардан фойдаланилади?
2. Қандолат маҳсулотларини таснифини (классификациясини) клетиринг.
3. Миллий шарқ ширинликлари тўғрисида қисқача маълумот келтиринг.
4. Қандолат саноати ривожланишининг тарихи тўғрисида қисқача маълумот келтиринг.
5. Қандолат саноатини ривожлантиришнинг вазифалари нимадан иборат?
6. Қандолат саноатини ривожлантиришда олий маълумотли мутахассисларнинг вазифалари нимадан иборат?
7. Қандай қандолат маҳсулоти карамел деб номланади? Карамел маҳсулотлари қандай турларга бўлинади?
8. Карамел қандай масалликлар билан ишлаб чиқарилади?
9. Масалликсиз карамел қандай шаклларда ишлаб чиқарилади?
10. Қиёмнинг таърифини келтиринг? Карамел маҳсулотларни тайёрлашда қандай қиёмлар қўлланилади?
11. Сахароза қандай хоссаларга эга? Унинг хусусиятлари қиём хоссаларига қандай таъсир этади?
12. Глюкоза қандай хоссаларга эга? Унинг хусусиятлари қиём хоссаларига қандай таъсир этади?
13. Фруктоза қандай хоссаларга эга? Унинг хусусиятлари қиём хоссаларига қандай таъсир этади?
14. Малтоза қандай хоссаларга эга? Унинг хусусиятлари қиём хоссаларига қандай таъсир этади?
15. Инверт қиёми қандай хоссаларга эга? Унинг хусусиятлари қиём хоссаларига қандай таъсир этади?
16. Патока қандай хоссаларга эга? Унинг хусусиятлари қиём хоссаларига қандай таъсир этади?
17. Карамел қиёми тайёрлашда қайси хом ашёлардан фойдаланилади?
18. Карамел қиёми қандай усуллар билан тайёрланади?
19. Узлукли усулда карамел қиёми қандай тайёрланади?
20. Узлуксиз усулда карамел қиёми қандай тайёрланади?
21. Карамел массаси тайёрлашнинг ўзига хос хусусияти нимадан иборат?
22. Карамел массаси қандай қилиб тайёрланади?
23. Карамел массаси тайёрлаш қандай аппаратларда амалга оширилади?
24. Вакуумсиз ва вакуум ёрдамида карамел массасини тайёрлаш режимлари.

25. Нима учун карамел массасини тезлик билан совутиш керак?
26. Карамел массасини совутиш қайси жиҳозларда амалга оширилади?
27. Карамел массасини бўйш, нордонлаштириш, хушбўйлантириш учун қандай хом ашёлардан фойдаланилади ва бу босқич қандай амалга оширилади?
28. Карамел массаси қандай хоссаларга эга?
29. Карамел массасини таркиби нималардан иборат?
30. Карамел массасини таркиби ва унинг хусусиятлари қайси омилларга боғлиқ?
31. Карамел массасини тайёрлашда қандларнинг қандай ўзгаришлари юзага келади?
32. Ишлаб чиқариш жараёнида қандларнинг ўзгариши тайёр маҳсулотнинг сифатига қандай таъсир этади?
33. Қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқаришда иссиқлик ташувчи сифатида асосан нимадан фойдаланилади?
34. «Очиқ» буғ билан қиздиришнинг моҳияти нимада?
«Ёпиқ» буғ билан қиздиришнинг моҳияти нимада?
35. «Қайнатиб қуюлтириш» ибораси нимани англатади?
36. «Барботёр» деган сўз нимани англатади?
37. Барботёрлаш усули билан иситиш қандай камчиликларга эга?
38. «Змеевик» деган сўз нимани англатади?
39. Узлукли ишлайдиган аппаратларга қайси қиздириш аппаратлари киради?
40. Узлуксиз ишлайдиган аппаратларга қайси қиздириш аппаратлари тааллуқли?
41. Очиқ қайнатиш қозонининг тузилиши ва ишлаш принципи.
42. Диссаторларнинг тузилиши ва ишлаш принципи.
46. Диссаторларда қиём тайёрлашнинг камчиликлари қанақа?
44. Узлукли ишлайдиган аппаратларда сув-буғ кўйлаги қандай вазифани бажаради ва у нималардан иборат?
45. Сферик вакуум-аппаратнинг тузилиши ва ишлаш принципи.
46. Змеевикли вакуум-аппаратнинг тузилиши ишлаш принципи.
47. Узлуксиз қиём тайёрланадиган агрегатнинг тузилиши.
48. Узлуксиз қиём тайёрланадиган агрегатнинг ишлаш принципи.
49. Қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқаришда қандай насослар қўлланилади?
50. Аралаштириш конденсаторининг вазифаси нимадан иборат?
51. Поршенли вертикал вакуум-насоснинг тузилиши.
52. Поршенли вертикал вакуум-насоснинг ишлаш принципи.
53. Қиёмнинг узатиш учун плунжерли насос-дозаторнинг тузилиши. Нима учун қиёмни узатиш плунжерли насоси насос-дозатор деб аталади?
54. Қиёмнинг узатиш учун плунжерли насос-дозаторнинг ишлаш принципи. Совутиш столининг тузилиши қанақа ва карамел қиёмининг совутилиши.
Иситиш (буғ) столининг тузилиши қанақа ва унинг қўлланилаши.

Совутиш машинасининг тузилиши ва ишлаш принципи.

58. Чўзувчи машинанинг қандай турлари мавжуд ва улар қайси асосий қисмлардан иборат.
59. Узлукли ишлайдиган чўзувчи машинанинг тузилиши ишлаш принципи.
60. Узлуксиз ишлайдиган чўзувчи машинанинг тузилиши қанақа ва у қайси ҳолларда қўлланилади?
61. Узлуксиз ишлайдиган чўзувчи машинанинг ишлаш принципи қанақа?
62. Карамел масаллиқларнинг таркибига ва хоссаларига қандай талаблар қўйилади?
63. Мева-резаворли масаллиқлар қайси хом ашёлардан ва қандай қилиб тайёрланади?
64. Помадали масаллиқлар қандай хом ашёлардан ва қандай қилиб тайёрланади?
65. Сутли масаллиқлар қайси хом ашёлардан ва қандай қилиб тайёрланади?
66. Ликёрли масаллиқлар қайси хом ашёлардан ва қандай қилиб тайёрланади?
67. Асалли масаллиқлар қайси хом ашёлардан ва қандай қилиб тайёрланади?
68. Кувланган масаллиқлар қайси хом ашёлардан ва қандай қилиб тайёрланади?
69. Ёғ-қандли масаллиқлар қайси хом ашёлардан ва қандай қилиб тайёрланади?
- Нима учун ёғ-қандли масаллиқлар "совутувчи" хусусиятга эга?
70. Шоколад-янғоқли масаллиқлар қайси хом ашёлардан ва қандай қилиб тайёрланади?
71. "Шакл бериш" ибораси нимани англатади?
72. Оддий (масаллиқсиз) карамелларга қандай шакл берилади?
73. Шакл берувчи-ўровчи (КШЎ) агрегатда карамелга қандай қилиб шакл берилади?
74. Мураккаб карамел маҳсулотларига нималар таалуқли?
75. Суюқ мева-резаворли масаллиқли карамелга қандай шакл берилади?
76. Қуюқ пластик масаллиқли ва қатламли карамелларга шакл бериш қандай амалга оширилади?
77. Нима учун карамелни тез совутиш керак ва бу босқич қандай амалга оширилади?
78. Карамелни ўраш қандай амалга оширилади? Бунинг учун қайси материаллардан фойдаланилади?
79. Нима учун карамелни юзасига ишлов бериш керак? Бунинг учун қандай усуллардан фойдаланилади?
80. Карамел юзасини ялтиратиш жараёни қандай амалга оширилади?
- Карамел юзасини ялитартиш, шакар ва какао талқонини сепиш қандай амалга оширилади?
- Карамелни қадоқлаш ва жойлашда қандай талабларга риоя қилиш лозим?

Карамелни сақлашга қандай талаблар қўйилади?

Қўйиладиган талабларга риоя қилганда карамелни қанча муддатга сақлаш мумкин?

-
81. Карамелга шакл бериш учун қайси жиҳозлар қўлланилади?
 87. Масаллиқли ва масаллиқсиз карамел бовлиқлари қандай ҳосил қилинади?
 88. Карамел думалатувчи машинанинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 89. Бовлиқ чўзувчининг тузилиш қанақа, у қандай вазифани бажаради?
 90. Занжирли карамел қирқувчи машинада карамелга қандай қилиб шакл берилади?
 91. Занжирли карамел штампловчи машинанинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 92. Совутувчи энсиз транспортёрнинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 93. Совутувчи инерцион транспортёрнинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 94. Тўрсимон транспортёрли ёпиқ типдаги АОК агрегатининг тузилиши ва ишлаш принципи.
 95. Дражеловчи ДР-5М қозонининг тузилиши қанақа ва унда карамелга қандай ишлов берилади?
 96. Карамел юзасини ялтиратиш учун УГК-3 агрегатининг тузилиши ва ишлаш принципи.
 97. УГК-3 агрегатида карамел юзасига ишлов бериш қандай қилиб амалга оширилади?
 98. Карамелни ўраш, қадоқлаш ва жойлаш қайси машиналарда амалга оширилади?
 99. Қандай қандолат маҳсулоти мармелад деб номланади ва у қандай аломатларига кўра турларга ва хилларга бўлинади?
 100. Қолипли мева-резавор мармелади ишлаб чиқарувчи узлуксиз жиҳозлар қаторида қандай қилиб мармелад тайёрланади?
 101. Мева резаворли мармелад массасини тайёрлаш қандай босқичлардан иборат?
 102. Турли пюре туркумларини аралаштириш (купажлаш) нима учун амалга оширилади?
 103. Рецептура аралашмаларини тайёрлашда қайси омиллар ҳисобга олинади?
 104. Мармелад массасини тайёрлашда модификатор тузлар (натрий лактат ва бошқалар) нима учун ишлатилади?
 105. Мева-резаворли мармелад массасини қайнатиб қуюлтириш қандай амалга оширилади?
 106. Агарни қўллаб желели мармелад массасини тайёрлаш қандай амалга оширилади?
 107. Агароидни қўллаб желели мармелад массасини тайёрлаш қандай амалга оширилади?
 108. Модификацияланган крахмални қўллаб желели мармелад массасини тайёрлаш қандай амалга оширилади?

109. Қолипли мармеладга шакл бериш қандай амалга оширилади?
110. Қирқиладиган уч қатламли мармеладга қандай қилиб шакл берилади?
111. "Апелсин ва лимон бўлакчалари" желели мармеладга қандай қилиб шакл берилади?
112. Турли мармеладларни қуритиш жараёни қандай шароитларда амалга оширилади?

113. Мармеладни қадоқлаш ва жойлаш қандай амалга оширилади? Мармелад
114. қандай шароитларда ва қанча муддатда сақланади?
115. Қирғичлаш машинасининг тузилиши ва ишлаш принципи.
116. Пюрелар аралашмасини тайёрлаш учун қўлланиладиган аралаштиргич-
нинг тузилиши ва ишлаш принципи.
117. Пастила массасини тайёрлаш учун қўлланиладиган узлукли кувлаш ма-
шинасининг тузилиши ва ишлаш принципи.
118. Пастила массасини тайёрлаш учун қўлланиладиган узлуксиз кувлаш ма-
шинасининг тузилиши ва ишлаш принципи.
119. ШФ1-М6 маркали мармелад қуювчи агрегатининг тузилиши ва ишлаш
принципи.
120. Мармелад ва пастилани қуритиш учун қандай жихозлардан фойдалани-
лади?
121. Тоннел типдаги конвейерли қуритгичларнинг тузилиши ва ишлаш
принципи.

122. Қандай қандолат маҳсулоти "пастила" ва "зефир" деб номланади?
123. Пастила ва зефир қандай турларга бўлинади ва қандай структурага эга?
124. Пастила ва зефир тайёрлашда қандай кўпик ҳосил қилувчилардан фой-
даланилади?
125. Барқарор кўпиксимон массасини ҳосил қилиш қайси омиллар билан
боғлиқ?
126. Пастила массаси учун рецептура аралашмаси қандай тайёрланади?
127. "Елимли қиём" ибораси нимани англатади? У қандай тайёрланади?
128. Пастила массасини кувлаш қандай амалга оширилади?
129. Тайёр пастила массаси кўрсатгичларини катталиги қанақа?
130. Зефир массаси пастила массасидан қандай фарқланади?
Зефир массасини босим остида кувлаш қандай афзалликларга эга?
131. Кичик корхоналарда пастилага шакл бериш қандай амалга оширилади?
132. Замонавий корхоналарда узлуксиз лотоксиз усулда пастилага шакл
133. бериш қандай амалга оширилади?
134. Зефирга қандай шакл берилади?
135. Шакл берилган пастила ва зефир қандай шароитларда қуритилади?
136. Пастила ва зефир қандай қадоқланади, жойланади ва сақланади?
137. Қандай қандолат маҳсулоти "шоколад" деб аталади?
138. Нима учун шоколад озиқавий қиймати билан бошқа маҳсулотлардан
сезиларли даражада фарқланади?

- 139 Қайси аломатларга кўра шоколад турли хилларга бўлинади?
- 140 Шоколад ва какао кукуни ишлаб чиқариш технологик схемаси қайси босқичлардан иборат?
- 141 Какао дуккаги тўғрисида сиз қандай маълумотларни биласиз?

- 142 Какао дуккагининг таркиби қандай кимёвий моддалардан иборат?
- 143 Какао дуккакларини сақлашда нималарга риоя қилиш лозим?
- 144 Какао дуккакларини тозалаш нима учун ва қандай қилиб бажарилади?
- 145 Какао дуккакларига нима учун термик ишлов берилади?
- 146 Какао дуккакларига термик ишлов бериш натижасида унинг таркибида қандай ўзгаришлар содир бўлади?
- 147 "Какао ёрмаси" ибораси нимани англатади?
- 148 Какао ёрмаси қандай қилиб тайёрланади?
- 149 Какао дуккакларини тозалаш учун қайси жиҳозлардан фойдаланилади?
- 150 Какао дуккаларини тозаловчи-сараловчи машинанинг тузилиши ва ишлаш принципи.
- 151 Какао дуккакларига термик ишлов бериш қайси жиҳозларда амалга оширилади?
- 152 STR маркали шахтали қуритгичнинг тузилиши ва ишлаш принципи.
- 153 Какао ёрмасини олиш учун қайси жиҳозлардан фойдаланилади?
- 154 "Нагема" фирмасининг 88/1 маркали майдаловчи-сараловчи-тозаловчи машинасининг тузилиши ва ишлаш принципи.
- 155 Саккиз валли тегирмоннинг тузилиши ва ишлаш принципи.
- 156 Какао ёрмасини янчиш учун Шёненбергер системаси агрегатининг тузилиши ва ишлаш принципи.
- 157 Компонентларни порциялаб ўлчайдиган ва аралаштириладиган рецептура аралашмасини тайёрловчи комплекснинг тузилиши ва ишлаш принципи.
- 158 Рецепттура аралашмасини тайёрлаш учун икки валли аралаштиргичнинг тузилиши ва ишлаш принципи.
- 159 Шоколад аралашмасини майин майдаловчи беш валли тегирмоннинг тузилиши ва ишлаш принципи.
- 160 Беш валли тегирмонларнинг валлари орасидаги масофани ўзгартириш қандай амалга оширилади?
- 161 "Эзилган какао" ибораси нимани англатади?
- 162 Эзилган какао қайси жиҳозларда ва қандай қилиб олинади?
- 163 Эзилган какаони қовушқоқлиги қандай аҳамиятга эга ва қайси омилларга боғлиқ?
- 164 Эзилган какаонинг чиқиши қандай аҳамиятга эга? У қандай қилиб ҳисобланади?
- 165 Какао ёғи қандай қилиб олинади? У қандай хусусиятларга эга? "Шоколад массаси" ибораси нимани англатади?
- 166 Десерт шоколад оддий шоколаддан қайси хусусиятлари билан фарқланади?
- 167 Шоколад ишлаб чиқаришда қандай қўшимчалар қўлланилади?

- 168 Узлукли (даврий) усулда оддий шоколад массаси қандай тайёрланади?
 - 169 Узлуксиз усулда шоколад массаси қандай тайёрланади?
 - 170 Коншлаш жараёнида шоколад массасида қандай ўзгаришлар содир бўлади?
 - 171 Шоколад массасини суюлтириш учун нималар қўлланилади? Қайси мақсад учун шоколад массаси суюлтирилади?
-
- 172 "Шоколаднинг дисперслиги" деган ибора нимани англатади?
 - 173 Стандарт талабларига биноан оддий ва десерт шоколаднинг дисперслиги (майдалаш даражаси) қанча бўлиши лозим?
 - 174 Шоколад массаси тайёрлаш жараёнини соддалаштириш бўйича уринишларнинг қисқача мазмунини келтиринг.
 - 175 Шоколад маҳсулотларига шакл берувчи агрегатлар қайси гуруҳларга бўлинади ва улар қандай умумий хусусиятларга эга?
 - 176 Шоколад плиткаларига шакл берувчи "Хайденау" 317-E-9 типигаги агрегатнинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 - 177 Бир жинсли бўлмаган шоколад маҳсулотларига шакл бериш қандай босқичлардан иборат?
 - 178 "Кавемил-крем 600/205" типигада шоколадга шакл берувчи агрегатнинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 - 179 Гидропресс қурилмаларида қайси жиҳозлардан ташкил топган.
 - 180 "Хайденау" фирмасининг 1450/1 типигаги ўн икки камерали (лаганли) гидропресс қурулмасининг тузилиши ва ишлаш принципи.
 - 181 Какао кунжара дискини майдалаш учун қўлланиладиган тишли валли 95/1 тегирмоннинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 - 182 Какао кукуни олиш учун Шёненбергер системасидаги майдалаш агрегатининг тузилиши ва ишлаш принципи.
 - 183 Қайдай қандолат маҳсулоти "конфет" деб номланади?
 - 184 Қайси аломатларга кўра конфетлар алоҳида гуруҳларга бўлинади?
 - 185 Конфет корпуслари нимадан тайёрланади?
 - 186 Алоҳида конфет массаларини қисқача тавсифини келтиринг.
 - 187 Оддий помада қайси фазалардан иборат?
 - 188 Сутли ва крем-брюлели помада оддий помададан қандай фарқланади?
 - 189 Оддий помада қандай тайёрланади ва унинг сифатини қайси кўрсаткичлар белгилайди?
 - 190 Помада тайёрлашда қиёмнинг совутиш тезлиги қандай аҳамиятга эга?
 - 191 Помада тайёрлашда ўта тўйиниш коэффициентининг катталиги қандай аҳамиятга эга?
 - 192 Сутли помада тайёрлашнинг қанақа ўзига хос хусусиятлари мавжуд?
 - 193 Крем-брюлели помада тайёрлашнинг қанақа ўзига хос хусусиятлари мавжуд?
 - 194 Помадали конфет массаси қандай тайёрланади?
 - 195 Помадали конфет массаларини тайёрлаш учун қандай жиҳозлар қўлланилади?

- 196 ШПА маркали помада ишлаб чиқарувчи агрегат қайси аппаратлардан ташкил топган?
 - 197 ШПА маркали помада ишлаб чиқарувчи агрегатда қандай қилиб помада тайёрланади?
 - 198 Пардали аппарат-кристаллизаторнинг тузилиши қанақа ва унда қандай помада тайёрланади?
 - 199 Шнеки совутилмайдиган помада кувловчи машинанинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 - 200 ШАЕ маркали помада кувловчи машинанинг тузилиши қанақа ва унда помадани олиниши қандай амалга оширилади?
-
201. Битта қуйиш механизмига эга "Цухо" маркали конфет қуювчи ярим автоматнинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 202. Иккита қуйиш механизмига эга "Гелиос" маркали конфет қуювчи ярим автоматнинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 203. Конфетларни тезда тиндириладиган шахта типдаги қурилма (К-52Д)-нинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 204. "Сутли конфет массаси" иборасини таърифини келтиринг. Сутли конфет массалари қандай тайёрланади?
 205. Мева-желели конфет массаларини тайёрлашда қандай хом ашёлардан фойдаланилади?
 206. Мева-желели конфет массалари қандай қилиб тайёрланади?
 207. Енгил хилдаги кувланган конфет массаси қандай тайёрланади?
 208. Мева-резаворли кувланган конфет массаси қандай тайёрланади?
 209. Сутли кувланган конфет массаси қандай тайёрланади?
 210. Оғир хилдаги кувланган конфет массаси қандай тайёрланади?
 211. Кремли конфет массалари учун қандай хом ашё ишлатилади ва бу
 212. массалар қандай тайёрланади?
 213. Пралинели конфет массаси қандай тайёрланади?
 214. Марципанли конфет массаси қандай қилиб тайёрланади?
 215. Қаттиқ гриляж массасини тайёрлаш қандай амалга оширилади?
 216. Юмшоқ гриляжнинг қаттиқ гриляждан фарқи нимада? Юмшоқ гриляж
 217. қандай тайёрланади?
 218. Мевали гриляжни тайёрланиши қандай амалга оширилади?
 219. "Ликёрли конфет массаси" иборасини таърифини келтиринг.
 220. Виноли ликёр конфет массаси қандай тайёрланади?
 221. Мевали ликёр конфет массасини тайёрлаш қандай амалга оширилади?
 222. Сутли ликёр конфет массаси қандай тайёрланади?
 223. "Пресслаб чиқариш" ибораси нимани англатади?
 224. Шнекли, шестерняли, валли итарувчиларга эга шакл берувчи машина-
 224. лар бир-бировидан қандай фарқланади?
 225. Конфет массаларининг бовлиқларига шакл берувчи шнекли итарувчига эга МФБ машинасининг тузилиши ва ишлаш принципи.
 226. Конфет массаларининг бовлиқларига шакл берувчи шестерняли ШПФ машинасининг тузилиши ва ишлаш принципи.

227. Конфет массалари қатламларини кесиш учун қандай машиналардан фойдаланилади?
 228. Конфет массаларининг қатламларини кесиш учун дискли пичоқли машинанинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 229. Конфет массаларининг қатламларини кесиш учун гилотинли пичоқли машинанинг тузилиши ва ишлаш.
 230. Конфет корпуслари ва бошқа қандолат маҳсулотларини сирлаш учун қўлланиладиган агрегатлар қайси жиҳозлардан иборат?
 231. Конфет корпусларини ўзи терувчи механизмнинг тузилиши ва ишлаш принципи. принципи қанақа?
 232. Конфет корпусларини сирловчи машинанинг тузилиши ва ишлаш принципи.
 233. Сирланган конфетларни совутиш учун қўлланиладиган совутиш шкафининг тузилиши ва ишлаш принципи.
-
234. "Шакл бериш" иборасини таърифини келтиринг.
 235. Конфет корпусларига шакл бериш қайси усуллар билан амалга оширилади?
 236. Қуйиш усулининг моҳияти нимадан иборат? Крахмалга қуйиш йўли билан шакл бериш учун қандай жиҳозлар қўлланилади?
 237. Суркаш ва кесиш йўли билан конфет корпусларига шакл бериш қандай амалга оширилади?
 238. Ёйиш ва кесиш йўли билан конфет корпусларига шакл бериш қандай амалга оширилади?
 239. Пресслаш ва кесиш йўли билан конфет корпусларига шакл бериш қандай амалга оширилади?
 240. Қундириш усули билан конфет корпусларига шакл бериш қандай амалга оширилади?
 241. Конфет корпусларини сирлаш учун нималар қўлланилади ва қандай амалга оширилади?
 242. "Драже" калит сўзи нимани англатади? Драже ишлаб чиқариш технологияси қайси босқичлардан иборат?
 243. Драже корпуслари нималардан ва қандай қилиб тайёрланади?
 244. Драженинг қолаш учуш қандай қоламалар қўлланилади?
 245. Драже корпусларини қолама қатламлари билан қолаш қандай амалга оширилади?
 246. Драже қоламасини пардозлаш қандай амалга оширилади?
 247. Драже юзасини ялтиратиш қайси жиҳозларда ва қандай қилиб амалга оширилади?
 248. "Ирис" калит сўзи нимани англатади?
 249. Карамелсимон ирис қандай хусусиятларга эга ва қандай қилиб тайёрланади?
 250. Тиражланган ирис қандай хусусиятларга эга ва қандай қилиб тайёрланади?

251. Ирис учун рецептура аралашмаси қандай тайёрланади?
252. Механизациялаштирилган жиҳозлар қаторида аморф структурага эга ирис қандай тайёрланади?
253. Универсал қайнатиш вакуум-аппаратда ирис массаси қандай тайёрланади?
254. Ирисга шакл бериш ва ўраш қандай амалга оширилади?
255. Ирис сифати қандай талабларга жавоб бериши лозим?
256. Ирисни қадоқлаш, жойлаш ва сақлаш қандай амалга оширилади?
257. "Ҳалво" калит сўзининг таърифини келтиринг?
258. Қайси аломатларга кўра ҳалво турларга бўлинади?
259. Нима учун ҳалво тўйимли маҳсулот ҳисобланади?
260. Ҳалво ишлаб чиқариш технологияси қайси босқичлардан иборат?
261. Кунжут уруғининг пўстлоғидан ажратиш қандай амалга оширилади?
262. Кунжут мағзи пўстлоқдан қандай айирилади?
263. Кунжут мағзига термик ишлов бериш қандай амалга оширилади?
264. Қовурилган мағиздан эзилган масса олиниши қандай амалга оширилади?
265. "Бих қайнатмаси" ибораси нимани англатади? Бих қайнатмаси қандай тайёрланади?
256. Кувланган карамел масса қандай тайёрланади?
257. Ҳалвони аралаштириш қандай амалга оширилади?
258. Ҳалвони қадоқлаш ва жойлаш қандай амалга оширилади?
259. Ҳалвони сифати қандай талабларга жавоб бериши керак?
260. Ҳалво қандай шароитларда сақланиши лозим?
261. «Шарқ ширинликлари» ибораси нимани англатади,
262. Карамелсимон шарқ ширинликлари гуруҳига қайси маҳсулотлар киради?
263. Карамелсимон шарқ ширинликларини ҳар бир навини тавсифини келтиринг.
264. Унли шарқ ширинликлари гуруҳига қайси маҳсулотлар киради?
265. Унли шарқ ширинликларини ҳар бир навини тавсифини келтиринг.
266. Юмшоқ конфетсимон шарқ ширинликлари гуруҳига қайси маҳсулотлар киради?
267. Юмшоқ конфетсимон шарқ ширинликларини ҳар бир навини тавсифини келтиринг.
268. Миллий карамел навларини қисқача тавсифини келтиринг.
269. Миллий карамелни ишлаб чиқариш қандай амалга оширилади?
270. Помадасимон структурага эга бўлган миллий ҳалво навларини тавсифини келтиринг.
271. Помадасимон структурага эга бўлган миллий ҳалво навларини тайёрлаш қандай амалга оширилади?
272. Ингичка толали структурага эга бўлган миллий ҳалво навларини тавсифини келтиринг.

273. Ингичка толали структурага эга бўлган миллий ҳалво навларини тайёрлаш қандай амалга оширилади?
 274. «Обинабот», «Унли обинабот» ҳалволарнинг тавсифини келтиринг
 275. «Обинабот» ҳалвосини тайёрлаш қандай амалга оширилади?
 276. «Руста», «Майизли» ҳалволарнинг тавсифини келтиринг?
 277. «Руста», «Майизли» ҳалволарини тайёрлаш қандай амалга оширилади?
 278. "Унли қандолат маҳсулотлари" таянч иборани таърифини келтиринг.
 279. Қандли печенье қандай хусусиятларга эга?
 280. Чўзма (оддий) печене қандай хусусиятларга эга?
 281. Ширмой печене қандай хусусиятларга эга?
-
281. Қандай унли қандолат маҳсулоти галет деб номланади?
 282. Қандай унли қандолат маҳсулоти крекер деб номланади?
 283. Қандолатчилик хамирининг компонентлари сифатида нималар қўлланилади?
 284. Ун хамир компоненти сифатида хамирнинг хоссалари ва тайёр маҳсулотнинг сифатига қандай таъсир этади?
 285. Шакар хамир компоненти сифатида хамирнинг хоссалари ва тайёр маҳсулотнинг сифатига қандай таъсир этади?
 286. Ёғ хамир компоненти сифатида хамирнинг хоссалари ва тайёр маҳсулотнинг сифатига қандай таъсир этади?
 287. Сув хамир компоненти сифатида хамирнинг хоссалари ва тайёр маҳсулотнинг сифатига қандай таъсир этади?
 288. Хамир қориш технологик параметрларини нималар ташкил этади?
 289. Хамир компонентларини миқдори ва нисбатини ўзгартириб хамир хоссаларига қандай таъсир этиш мумкин?
 290. Хамир қориш технологик параметраларини ўзгартириб хамир хусусиятларини қандай ўзгартириш мумкин?
 291. Узлуксиз тарзда хамир қоришда нима учун эмулсия қўлланилади?
 292. Эмулсия қандай қилиб тайёрланади?
 293. Эмулсия тайёрлашда эмулгатор қандай вазифани бажаради?
 294. Эмулсия тайёрлашда эмулсатор қандай вазифани бажаради?
 295. Қандли печене хамири қандай хусусиятларга эга ва унга шакл бериш қандай амалга оширилади?
 296. Чўзма печене, крекер ва галетлар хамирини шакл беришда нимага аҳамият берилади?
 297. Чўзма печене хамирига валлар орасида ишлов бериш ва тиндириш қандай қилиб амалга оширилади?
 298. Чўзма печене хамирига шакл бериш қайси машиналарда ва қандай қилиб амалга оширилади?
 299. Унли қандолат маҳсулотларини пишириш жараёни қайси босқичлардан иборат?
 300. Пишириш жараёнида хамирда қандай ўзгаришлар кузителиди?
 301. Пиширишни энг қулай режими қанақа бўлиши керак?
 302. Тайёр маҳсулотнинг совутилиши қандай амалга оширилади?

303. Печенелар юзасига ишлов бериш қандай амалга оширилади?
304. Печене, крекер ва галетларларни қадоқлаш, жойлаш ва сақлаш қандай коидаларга риоя қилиб амалга оширилади?
305. "Бир жинсли массалар" ибораси нимани англатади?
306. Унли қандолат маҳсулотлари хамирини қориш учун қандай жиҳозлар қўлланилади?
307. ТМ-63М хамир қориш машинасининг тузилиши ва ишлаш принципи.
308. Горизонтал қоргич валга эга хамир қорувчи машинасининг тузилиши ва ишлаш принципи.
309. МВ-53 маркали кувловчи машинанинг тузилиши қанақа ва ишлаш принципи.
310. М5-ШСА маркали кувловчи машинанинг тузилиши ва ишлаш принципи.