**«Азық-түлік тауартануы» пәнінен**

**қорытынды аттестацияға арналған сұрақтар**

1. Азық- түліктегі негізгі тамақтану заттары.
2. Адам ағзасына судың пайдасы. Өнімдердегі судың мөлшері.
3. Көмірсутектерінің құрамы, оларды топтастыру. Олардың адам ағзасына әсері.
4. Майлардың құрамы, май қышқылдары, түрлері, майлардың құрамы,
5. Ақуыздар – ақуыздар. Олардың адам ағзасына әсері.
6. Дәрумендер - Витаминдар, топтастыру. Олардың адам ағзасына әсері.
7. Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау әдістері: органолептикалық, химиялық, физикалық, биохимиялық, микробиологиялық, технологиялық, маңызы және әрбір әдістің мағынасы.
8. Тамақ өнімдерін сақтау шарттары. Температураның ықпал жасауы, ауа дымқылдығы, консервілердің жарылу себептері, санитарлық талаптар, ыдыстар мен қораптарға талап.
9. Консервілердің сапасына қойылатын талаптар, консервілердің таңбалануы, консервілердің бомбажы - жарылуы.
10. Еттің негізгі тіндеріне сипаттама
11. Түйнекті көкөністер: картоп, батат, топинамбур
12. Мал майы, түрлері, сапасына талаптар.
13. Нан, негізгі және көмекші құрамдары, түрлері.
14. Сүйекті жемістер: шие, өрік, шабдалы, алхоры
15. Татымдылыктар;
16. Жемісті көкөністер.
17. Азықтық азық-түліктің энергетикалық құндылығы.
18. Сүрленген, кептірілген балық, түрлері, сапасына талаптар
19. Ірімшік, түрлері
20. Ұн, түрлері, сапасына талаптар
21. Дәнді дақылдар: алма, алмұрт, айва
22. Дәмдеуіштер: ассортимент, сипаттама
23. Уылдырықтың пайдасы, қызыл және қара түрлеріне мінездеме.
24. Азық-түліктің табиғи шығыны.
25. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінің жіктелуі, сапасына талаптар
26. Ақуыз, нәрлік мағынасы. Ақуыздың қасиеттері, оған мінездеме
27. Салқындатылған, тоңазытылған балық, балық шалафабрикаттары туралы түсінік
28. Көмірсудің нәрлік мағынасы. Топтастыру және мінездеме, моно-, ди- және полисахаридтар.
29. Балық топтары, оған мінездеме
30. Емдік сүт өнімдері: ашыған сүт, айран, қымыз, шұбат
31. Балық консервісі, топтастыру, өндіру
32. Консервілеу әдістері, оған мінездеме
33. Азықтық азық-түліктің өзге затының мінездемесі: ащылық, эфир майлар, гликозидтар, алкалоидтар, фитонциды, дубильные және салпаң заттар.
34. Сельд балығына мінездеме, сапасына талаптар
35. Ірімшіктің нәрлілігі. Қатты ірімшіктер.
36. Орамжапырақ, пияз көкөністері, түрлері
37. Ет және негізгі қасиетіне байланысты топтастыру
38. Құрама майлар: Маргарин
39. Су және оның пайдасы, судың тағамдың сапасына, сақталуына әсері.
40. Балықты топтастыру негізі.
41. Сүзбе, өндіру, түрлері, сапасына талаптар
42. Балық тәрізді су өнімдері, оларға мінездеме.
43. Балғын көкөністердің химиялық құрамы, тағамдық пайдасы.
44. Мал майы: сары май, химиялық құрамы, алу әдістері, түрлері.
45. Майларға мінездеме, адам ағзасына пайдасы, жіктелуі, түрлері.
46. Тірі және салқындатылған балық, сапасына талаптар
47. Қойытылған сүт консервісі, өндіру, сапасына талаптар.
48. Жаңғақтар: химиялық құрамы, пайдасы, түрлері.
49. Крахмал, түрлері, өндіру, сапасына талаптар.
50. Аспаздық май, өндіру, сапасына талаптар.
51. Салат-шпинат көкөністері.
52. Еттің ұшасына белгі салу - мөрлеу
53. Гүлді татымдар, мінездеме.
54. Кептірілген нан өнімдері.
55. Азық-түлікті стандарттау.
56. Құс етіне сипаттама, сапасына талаптар
57. Балғын саңырауқұлақтар, химиялық құрамы, пайдасы, түрлері.
58. Жарма, түрлері нәрлік бағалығы
59. Бал: түрлері, өндіру, сапасына талаптар.
60. Кептірілген көкөніс және жемістер, түрлері, өндіру, сапасына талаптар
61. Тамақтық концентраттар.
62. Азық-түліктің сапасы. Сапасын анықтау әдістері.
63. Ысталған балық, түрлері, өңдеу
64. Жұмыртқаның құрамы, негізгі заттары.
65. Минералдық заттар, тағамдық құндылығы. Макро- и микро- элементтер.
66. Бекіре балық топтарына мінездеме.
67. Ферменттерге мінездеме, суда және майда еритін дәрумендер.
68. Тұздалған балық, тұздау түрлері, ерекшелігі
69. Балмұздақ, өндіру, түрлері
70. Азық-түлік тауартану пәнінің мақсаты.
71. Балық, оның химиялық құрамы, пайдасы.
72. Қаймақ, алу әдістері, сапасына талаптар.
73. Дақылдың құрамы, жарманың химиялық құрамы, пайдасы.
74. Асхабақ, кәді көкөністері, нәрлік бағалығы
75. Бұршақтар құрамы, пайдасы.
76. Субөнімдер: бауыр, жүрек, ішек-қарын, бас-аяқ, мінездеме, сапасына талаптар.
77. Жемістер: химиялық құрамы, пайдасы.
78. Ет консервілері, түрлері, мөрлеу-белгілеу.
79. Макарон өнімдері, өндіру, түрлері.
80. Тамырлы көкөністер: шалған- редис, шалқан редька, ақ тамырлылар-петрушка, селдерей, сапасына талаптар.
81. Ет, еттің химиялық құрамы, сапасына талаптар
82. Өсімдік майы, мінездеме, түрлері.
83. Шұжық өнімдері, негізгі құрамы, түрлері- пісірілген шұжық, сосиска, сарделкалар.
84. Балғын жемісті көкөністер: кәді-кабачки, баялды- баклажан, патиссон, химиялық құрамы, нәрлік бағалығы
85. Қант, химиялық құрамы, өндіру, түрлері.
86. Ашытқан орамжапырақ, ащы қиярлар және томаттар, сапасына талаптар.
87. Сілікпе тәрізді тауарлар.
88. Сүт және кілегей, химиялық құрамы, алу жолдары, түрлері
89. Құрғақ және қойытылған сүт, алу жолдары, түрлері, қораптау және сақтау
90. Тамырлы көкөністер: сәбіз, қызылша, химиялық құрамы, құндылығы
91. Меланж, жұмыртқа ұнтағы, түрлері, қораптау және сақтау
92. Нан және нан өнімдері, өндіру және түрлері
93. Тағам концентраттары, түрлері, қолдануы