O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA‘LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

QARSHI DAVLAT TEXNIKA UNIVERSITETI

“TASDIQLAYMAN”
O‘quv ishlari bo’yicha prorektor
_____ Z.E.Chorshanbiyev
“12” mart 2026y.

60720500- Funksinoal ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi ta’lim yo‘nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun Yakuniy davlat attestatsiyasi

D A S T U R I

Qarshi davlat texnika universiteti
Kengashi yig'ilishining 25.02. 2026 yil
8 -sonli majlisida tasdiqlangan.

Qarshi – 2026

2025/2026-o‘quv yilida Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi fakulteti 60720500- Funksinoal ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi ta’lim yo‘nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun Yakuniy Davlat Attestatsiya savollari belgilangan talablar asosida mazkur ta’lim yo‘nalishi o‘quv rejasiga asosan o‘zlashtirgan fanlarning bo‘limlariga mos ravishda tuzildi.

Tuzuvchilar:

1. **“Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari” fani bo‘yicha:** **B.B.Xolmurodov**
2. **“Funksional oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” fani bo‘yicha:** **F.F.Shaxriddinov**
3. **“Bolalar mahsulotlari texnologiyasi” fani bo‘yicha:** **M.M.Akbarov**
4. **“Oziq-ovqat mahsulotlarini texnologik, medik-toksikologik va standart ko’rsatkichlarini nazorat qilish” fani bo‘yicha:** **B.B.Xolmuradov**

Ushbu dasturi “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi (Bayoni №7, “21” 02 2026-y.), Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi fakulteti Uslubiy komissiyasi (Bayoni №8, “23” 02 2026-y.) va universitet Uslubiy kengashi (Bayoni №__, “_____” _____2026-y.) tomonidan muhokama qilingan va foydalanishga tavsiya etilgan.

“Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi” fakulteti dekani: **A.A.Abduraxmanov**

“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi mudiri **J.D.Mirzayev**

Qarshi davlat texnika universiteti Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi fakulteti 60720500- Funksinoal ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun Yakuniy davlat attestatsiya savollari

1. Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari fanidan YaDAK savollari

1.Xavsizlik me'zoni klassifikatsiyasi?
2.Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi mediko-toksikologik me'zonlari?
3.Milliy standart nima?
4.Oziq-ovqat xavfsizligiga metrologiyaning ta'siri?
5.Tashkilot standarti nima?
6.Axborotlarni maxfiyligini ta'minlash protsedurasi maqsad va vazifalari?
7.Xavfsizlik menejment tizimi modelida jarayonli yondashuv asoslari?
8.Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejmenti nima?
9.Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirishni baholash tizimi?
10.Ogohlantiruvchi harakat?
11.O'lchovlarni tekshirish nima?
12.To'g'rilovchi harakatlar tanlash va qo'llash?
13.Xavfsizlik menejmenti tizimlari auditi?
14.Buyumlar bilan ishlatishda sinash va kalibrlash?
15.Statistika usulining ahamiyati?
16.Metrologik yaroqliligini tasdiqlash nima?
17.Standart namunalar Bosh markazi vazifalari qaysi tashkilotga yuklatilgan?
18.Birinchi standartlashtirish milliy tashkiloti?
19.Mahsulotga qo'yiladigan talablarni tahlil qilish o`ziga nimani tanlaydi?
20.Atrof-muhit va xonalar sharoitlariga talablar qanday?
21.Ichki auditni dastur asosida kim o'tkazadi?
22.Buyum namunalarini identifikatsiyalash tartibi?
23.Iste'molchi bilan aloqa jarayonlari?
24.Iste'molchiga bog'lik bulgan jarayonlarni o`z ichiga oluvchi xavfsiz mahsulot ishlab chiqarishning qaysi punktlari?
25.O'lchov vositalarini tekshirishni hisobga olish bo`yicha hujjatlar---
26.Mahsulotga qo`yiladigan ekspluatatsion va funktsional talablar o`z ichiga nimani oladi?
27.Laboratoriyalar o`rtasidagi o`zgarishlarni amalga oshirishning maqsadi va vazifalari?
28.XASSP asosiy prinsiplari?
29.Shikoyat va takliflarni ko`rib chiqish tartibi?
30.Mahsulotni sertifikatlashdagi asosiy holatlar

31.Qachon Xalqaro Assotsiatsiyasi (ISA) paydo bo’ldi?
32.Oziq-ovqat mahsulotlarida uchraydigan xavf turlari?
33.Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi deganda nimani tushunasiz?
34.Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejmenti maqsadi va masalalari?
35.Oziq-ovqat mahsulotlarida uchraydigan xavf ko’rinishlari?
36.Sifat menejmenti nima va xavfsizlik menejmentidan nima bilan farqlanadi?
37.Nima sababdan ISA ning faoliyatini to’xtatib qo’yildi?
38.Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining standart mezonlari?
39.Xavfsizlik sharoitlarini ta’minlash uchun kerakli protseduralar turlari?
40.Qadimgi o’lchov birliklar qaysilar?
41.Fanda hozirda nechta kattaliklar ma’lum?
42.Xavfsiz mahsulot ishlab chiqarish sharoitlarida laboratoriyada qanday jurnallar yuritiladi?
43.Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejimenti siyosati nima?
44.Korxona rahbari tomonidan nazoratni amalga oshirishning maqsadi va vazifalari?
45.Harakatni ogohlantiruvchi protseduralarning asosiy holatlari?
46.Laboratoriyalar o’rtasidagi o’zgarishlarni amalga oshiruvchi tomonlarning asosiy manfaatlari?
47.Rahbariyat tomonidan tahlilni amalga oshirish nima maqsadda amalga oshiriladi?
48.Mahsulotni sotib oluvchilarga shikoyat va takliflarni ko’rib chiqish tahlillarining maqsadi va vazifalari?
49.Personalni tayyorlashning asosiy bosqichlari?
50.Ma’lumotni sir saqlashni ta’minlash jarayonini ko’rib chiqishning qanday maqsadlari bor?
51.Inspektsion nazorat protsedurasi nimaga yo’naltirilgan?
52.Bildiruvchi hujjatlarini ekspertizalash protseduralarini ta’qib qiluvchi qanday maqsadlar mavjud?
53.Namunalar olish dalolatnomasi, ekzemplyarlar soni?
54.Namuna olishda kimlar qatnashishi shart?
55.Namuna olishda necha nusxada dalolatnoma tuziladi?
56.3 ta nusxa namuna nima uchun olinadi?
57.XASSP ning asosiy prinsiplari nima maqsadda qo’llaniladi?
58.Xavfsizlik mezonlariga javob beruvchi oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish uchun xom bilan ta’minlash?
59.Muvofiqlik sertifikati nima haqidagi guvohnoma?
60.Xavfsizlik menejmenti tizimining asosiy tizimlari?
61.Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi nazorat qilinadigan asosiy hujjatlar?
62.Har qanday tovar va oziq-ovqat tovarlarini xavfsizligini aniqlovchi mezonlar turlari?

63.Sinov laboratoriyalariga qo’yiladigan asosiy talablar?
64.Sertifikatsiya organlariga qo`yiladigan asosiy talablar?
65.Sertifikatlar turlari
66.Muvofiqlik sertifikati nimani nazorat qiladi?
67.Sinov laboratoriyalari kompitentligini aniqlash usullari
68.Xavfsizlik mezonlariga mos keladigan mahsulot ishlab chiqarishda inspeksiya nazorati protsedurasining roli?
69.Xavfsizlik mezonlariga javob bermaydigan mahsulotlarni yo’q qilishda qaysi tashkilot ishtirok etadi?
70.O’lchash texnikasining rivojiga munosib hissa qo’shganlar olimlar qaysilar?
71.Namuna olishda kim qatnashishi shart?
72.Metrologik yaroqliligini tasdiqlash nima?
73.Muvofiqlik sertifikatiga sinov bayonnomasidan nechta nusxa ilova qilinadi?
74.Sertifikatlashtirish bu nima?
75.Standartlashtirish maqsadi va vazifalari?
76.Sertifikatlashtirish maqsad va vazifalari
77.Metrologiya maqsad va vazifalari?
78.Bug’doy doni ma’nosini bildiruvchi o’lchov birligi?
79.Sifatni nazorat qilish Evropa tashkiloti EOKK birinchi konferensiyasi nechinchi yilda chaqirilgan?
80.To’g’rilovchi harakatlar tanlash va qo’lllash nima?
81.Sertifikatlashtirish bo’yicha ISO tarkibidagi qo’mita tomonidan nechta sxema tadbiq etilgan?
82.Xavfsizlik sharoitlarini ta’minlash uchun kerakli protseduralar turlari?
83.Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda xavfsizlik mezonlarini bajarish?
84.Ichki audit protsedurasi?
85.Xavfsiz mahsulot ishlab chiqarish sharoitlarida laboratoriyada qanday jurnallar yuritiladi?
86.Mahsulotga qo`yiladigan ekspluatatsion va funktsional talablar uz ichiga nimani oladi?
87.Sertifikatlashtirish bilan bog’liq bo’lgan faoliyatda faol qatnashuvchi shaxs bu?
88.Ekspert - auditor deb qanday shaxsga aytiladi?
89.Hozirgi vaqtda O’zbekiston Respublikasida qabul qilingan va amal qilinadigan sifat menejmenti tizimlariga talablarni o’rnatuvchi standartlarni ko’rsating?
90.ISO 9000 standartlarini joriy etishga nechta yondoshuv mavjud?
91.Qaysi institut olimlari hidni o’lchash borasida birmuncha yutuqlarni qo’lga kiritganlar?
92.Mahsulotga qo`yiladigan talablarni tahlil qilish o`ziga nimani tanlaydi?

93.Nechinchi yilda O’zbekiston davlat standartlash, metrologiya va sertifikatsiya markazi O’zbekiston standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish (“O’zstandart”) agentligiga aylantirildi?
94.Sutning sir ishlab chiqarishga yaroqlik ko’rsatkichlari?
95.ISO qanday idoralaridan tashkil topgan?
96.«Mustaqil tekshirish» nomi bilan o`lchash vositalarini tekshirishda quyidagi o`lchash turlarining qaysinisidan foydalaniladi?
97.Bevosita o`lchashlarda o`lchanadigan kattalikning qiymati qanday olinadi?
98.ISO ning yig’ilishi necha yilda bir marta bo’ladi?
99.Xalqaro elektrotexnika komissiyasi (MEK)ning soxasi nima?
100.Qiyoslash va kalibrlash tamg`alarini kim qo`llanishi mumkin?
101.Uzbekistonning qaysi qonuni labaratoriyalarni akkreditlash uchun huquqiy asos bo`ladi?
102.O’lchashlarning sifat mezonlarini sanab ko`rsating?
103.Yordamchi pudrat bo`yicha bajarilgan sinovlardagi barcha ishlarga tulik; yuridik mas’ullik kimga yuklatiladi?
104.Qanday tashkilot Milliy sertifikatlashtirish idorasi bo`ladi?
105.O`zbekistonning qaysi qonuniy laboratoriyalarni akkreditlash uchun huquqiy asos bo`ladi?
106.Laboratoriyalarni akkreditlashni amalga oshiruvchi boshqaruv idorasi?
107.Rahbar idoralari tarkibiga Kengashning yuqori idorasi qaysi?
108.ISOda qanaqa lavozimlar mavjud?
109.Respublikamizning dastlabki mustaqillik yillarida nufuzli xalqaro tashkilotga azo bo’lgan yili?
110.O’zbekiston hududida yuritiladigan normativ hujjatlarni ko’rsating?
111. O’lchovlarni boshqarish tizimi?
112. O’z.SDT qanday tartibni o’rnatadi?
113. Respublikamizda standartlashtirish jarayoni necha bosqichdan iborat?
114. O’lchanadigan kattalik u yoki bu ko`rinishda bo`lganda, uning qiymati quyidagi o`lchash turlarining qaysi birida aniqlanadi?
115. Mustaqil tekshirish nomi bilan o`lchash vositalarini tekshirishda quyidagi o`lchash turlarining qaysinisidan foydalaniladi?
116.Bevosita o`lchashlarda o`lchanadigan kattalikning qiymati qanday olinadi?
117.Qiyoslash sxemasi, deb nimaga aytiladi?
118.Muayyan kattalik birligining o`lchamini uzatishda kdtnashuvchi namunaviy o`lchash vositalari razryadlarining sonini qanday hujjat belgilaydi?
119. Hozirgi vaqtda dunyo eksportidagi mahsulotlarning aksariyat qismida asosiy xiliga etakchilik qilayotgan davlatni toping?

120. O’zbekistonning qaysi qonuni laboratoriyalarni akkreditlash uchun huquqiy asos bo’ladi?
121. Standart ko’rsatkichlarni xavfsizlik me’yorlarini aniqlash?
122. Standartlashtirish bo’yicha milliy tashkilotlardan (ISA) xalqaro assotsiatsiya qachon va qaerda tuzilgan?
123. Oziq-ovqat xavfsizligiga metrologiyaning ta’siri?
124. Korxona (tashkilot) oliy rahbariyatni tayyor oziq-ovqat mahsulotlar standartizatsiyasi tizimidagi o’rni?
125. Umuman xalqaro standartlashtirish tarixi amalda nechanchi yil va qanday komissiya tuzish bilan boshlangan?
126. Ishlab chiqarish muhiti nima uchun yaratiladi?
127. Sinov bayonnomasi nechta nusxada rasmiylashtiriladi?
128. Qiyoslash va kalibrlash tamg’alarini kim qo`llanishi mumkin?
129. Ikkinchi jahon urushidan keyin nechanchi yili eski xalqaro tashkilot ISA o’z faoliyatini tugatib yangi ISO xalqaro tashkiloti rasmiylashtirildi?
130. Laboratoriyalarni akkreditlashni amalga oshiruvchi boshqaruv idorasi?
131. Laboratoriyalarning sifat tizimini qanday hujjat belgilaydi?
132. Standart namunalarni tayyorlash uchun qanday hujjat me’yoriy asos bo`ladi?
133.O’lchashlarni bajarish metodikalari (UBM)ni ishlab CHIK.ISH tartibi qanday hujjatlar bilan belgilanadi?
134. Korxonalarning standartlari davlat metrologik xizmati idoralarida metrologik ekspertizadan o`tkazilishi kerakmi?
135. Ekspertiza natijalari qanday hujjat bilan rasmiylashtiriladi?
136. To`rtburchaklikning kvadrat ekanligini isbotlash uchun o`lchanadigan parametrlarning qanchasi maqbul bo`ladi?
137. Tekshirish jarayonlarining sifat mezoni nimadan iborat?
138. Nima uchun analitik tekshiruvni metrologik ta’minlash mustaqil bulimga chiqarilgan?
139. Loyihada havo chizig’i qaysi rangda chiziladi?
140. Loyihada sovuq suv chizig’i qaysi rangda chiziladi?
141. Tara yuvish mashinalari qaysi funksiyani amalga oshiradi?
142. Xom ashyoga nima maqsadda igna tiqiladi?
143. Zavod komponevkasi nima maqsadda qilinadi?
144. Qanaqa quvvatli konservalash zavodlari bo’lishi mumkin?
145. Standart namunalarni tayyorlash uchun qanday me’yoriy hujjat asos bo`ladi?
146.Yuridik shaxs (muassasa) uzining texnologik ehtiyojlari uchun standart namunani mustaqil tayyorlashi mumkinmi?
147. ISO qanday tashkilot, BMT da qanday statusga ega?

148. 1973 yildan boshlab ISO xalqaro standartlarni ishlab chiqara boshlagan bo'lsa, ularni kim amalga oshiradi?
149. SMSITI davlat metrologik tekshiruvi va nazorati tadbiq; etiladigan sohada qo`llaniladigan o`lchashlarni bajarish metodikalarini attestatlash huquqiga egami?
150. ISO ning rasmiy tili qilib qaysi tillar olingan?
151.Katta yoshdagi insonlarning kaliyga bo'lgan kundalik talabi qancha grammga teng?
152.Turli muzqaymoqlarning asosiy farqi nimada?
153. Tvorog tayyorlash uchun tayyorlangan aralashmaning kislotaliligi qanchaga teng bo'lishi kerak?
154. Yarim dudlangan kolbasalarning pishirilgan kolbasalardan farqi nimada?
155. Go'shtning aktiv kislotaliligi qanday?
156. Sutning aktiv kislotaliligi qanday?
157. Oziq-ovqat sanoatida osh tuzi nima maqsadda ishlatiladi?
158. Refraktometrning ishlash prinsipi nimaga asoslangan?
159. Refraktometrda moddaning qaysi ko'rsatkichlari aniqlanadi?
160. Kolbasa mahsulotlarining sifat ko'rsatgichlari qaysi usullarda aniqlanadi?
161.Sut mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari
162.Mahsulot ko'rsatkichlarini tavsiflovchi sifat ko'rsatkichlar nomenklaturasi?
162. Mahsulot sifatini ko`rsatkichlarini aniqlash uslublari haqida?
163. Insoniyat oldida turgan eng asosiy muammo – bu nima?
164. Mahsulotga qizil rangni nima beradi?
165. O'zbekiston hududida yuritiladigan normativ hujjatlarni ko'rsating?
166. Organoleptik baholash usuli nimaga tayanadi?
167. Mahsulot sifatini ko'rsatkichlari nimalardan iborat?
168. Mahsulot sifatini aniqlashda necha xil uslublar mavjud?
169. Mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillar?
170. Nazoratni olib borishning nazariy usullari?
171. Mahsulot sifatiga qo'yiladigan talablar qanday bo'ladi?
172. Majburiy sertifikatlash deganda qanday ibora tushiniladi?
173. Majburiy sertifikatlanishi kerak bo'lgan mahsulotlar, xizmatlar ro'yxatini qaysi idora belgilaydi?
174. Kimlar ekspert-auditorlar hisoblanishadi?
175. Qanday tillar ISOning rasmiy tillari deb hisoblanadi?
176. ISO oliy organing nomi nima va u necha yilda bir chaqiriladi?
177. Assambleya necha yilda bir chaqiriladi?
178. O'z.TSH nima?
179. O'z.KST nima?
180. O'z.DST nima?

181. «Standartlashtirish to`g`risida» gi Qonun qachon qabul qilingan?
182. Ishlab chiqarishdagi operatsion nazoratda?
183. Ishlab chiqarishdagi kiruvchi nazoratda?
184. Ishlab chiqarishda chiquvchi nazoratda?
185. Davlat darajasidagi me'yoriy hujjatlar qanday belgilanadi?
186. Osh tuzi DSt bo'yicha qanday tarkibda bo'lishi kerak?
187. Ishlab chiqarishda mahsulotlarni sertifikatlashdan maqsad nima?
188. ISO haqida ma'mulot bering?
189. Oziq-ovqat sifatini belgilaydigan faktor?
190. ISO tomonidan sertifikatsiya tushunchasiga qachon ta'rif berilgan?
191. ISO tashkiloti qanday bulimlardan tashkil topgan?
192. ISO va uning markaziy kotibiyati qaysi shaharda joylashgan?
193. Sertifikatlashtirish sohasida muassasa va korxonalar faoliyatini baholash va nazorat qilish huquqiga ega bo'lgan attestatlangan shaxs kim?
194. Sertifikatlashtirish bo'yicha ISO tarkibidagi qo'mita tomonidan tayyorlangan hujjatda respublikamizda uchinchi tomon tarafidan amalga oshiriladigan nechta sxema tadbiq etilgan?
195. Soha (tarmoq) darajasidagi me'yoriy hujjatlar qanday belgilanadi?
196. Ma'muriy-hududiy darajadagi me'yoriy hujjatlar qanday belgilanadi?
197. Korxona darajasidagi me'yoriy hujjatlar qanday belgilanadi?
198. GOST 1.0 nimaga bag'ishlangan?
199. Mahsulot etkazib beruvchi tomon butun ma'suliyatni o'ziga olgan holda sertifikatlashtirishni o'zi o'tkazadi va mahsulotning kerakli darajada sifatliligi haqidagi kafolatni o'z ustiga olsa u nima deb ataladi?
200. Sertifikatlashtirish tizimining qoidalariga muvofiq guvohnoma talabgoriga berilgan sertifikatlashtirishdan foydalanish imkoniyati deganda nima tushuniladi?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR

1.O'zbekiston Respublikasi Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi. – https://www.standart.uz (murojaat sanasi: 25.08.2025).

2.Food and Agriculture Organization (FAO). Codex Alimentarius International Standards. – http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius (murojaat sanasi: 25.08.2025).

3.United States Food and Drug Administration (FDA). Bacteriological Analytical Manual. Chapter 21A. Examination of Canned Foods. – https://www.fda.gov (murojaat sanasi: 25.08.2025).

4.Шаулина Л.П., Корсун Л.Н. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. — Иркутск: Изд-во ИГУ, 2011. — 111 с.

5.Рогов И.А., Дунченко Н.И. и др. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Учебное пособие. — Новосибирск, 2007.

6.Шайхова Г.И. Oziqlanish gigiyenasi. O‘quv uslubiy qo‘llanma. — Toshkent, 2011. — 234–245 b.

7.Qo‘chqorov O‘.R. Chorvachilik mahsulotlarining davlat standartlariga mosligini aniqlash asoslari. — Toshkent, 2003. — 55–65 b.

8.Baxritdinov Sh.S., Xudayberganov A.S. Nutritsiologiya. — Toshkent, 2000 y. — 81–95 b.

9.Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. — Ростов-на-Дону: Март, 2002. — С. 41–56.

10.Санитарно-норма безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания. СанПиН № 0138-03.

11.Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. — СПб.: Гиорд, 2004. — 280 с.

2. Funksional oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi fanidan YaDAK savollari

1.Yer yuzi aholisining qancha qismi ochlikdan aziyat chekmoqda?
2. To'g'ri ovqatlanish haqidagi ilk ma'lumotlar qaysi davlat olimlari ishlarida mavjud?
3. Oziq moddalarning kimyoviy tarkibi kim tomonidan birinchi bo'lib aniqlangan?
4. Vitaminlar haqidagi ta'limotga kim asos solgan?
5. Bola necha yoshga yetgandan asosiy almashinuv jarayoni kamaya boshlaydi?
6. Ish jarayonidagi bajaradigan mehnatning hajmi, jadalligi hisobga olinib, ishga yaroqli aholi necha guruhga bo'linadi?
7. Keksalar ovqatlanishining maqsadga muvofiq bo'lishi nechta tamoilga asoslangan?
8. 100 gr nonda qancha kkal quvvat mavjud?
9. Keksalar iste'molidagi ovqat tarkibidagi oqsilning necha foizi hayvon oqsiliga to'g'ri kelishi kerak?
10. Bog'cha yoshidagi bolalar kuniga taxminan necha gr sut iste'mol qilishi kerak?
11. 3-5 yoshli bolalarning bir kunlik ovqatining umumiy miqdori necha gr bo'lishi kerak?
12. 6 yoshli bolalarda tavsiya qilinadigan oqsillarning necha foizi hayvon oqsiliga to'g'ri kelishi kerak?
13. Sportchilarning tushlik ovqat kunlik energetik qiymati necha foizni tashkil etishi kerak?
14. Sportchilarning tushlik ovqat kunlik energetik qiymati necha foizni tashkil etishi kerak?
15. Sportchilarning tushlik ovqat kunlik energetik qiymati necha foizni tashkil etishi kerak?
16. Vitaminlar bo'yicha olib brogan ishlari uchun kimlar xalqaro nobel mukofatiga sazovor bo'lgan?
17. Yog'da eriydigan vitaminlarga qaysilar keradi?
18. Qoramol jigarida A vitamini necha gr bo'ladi?
19. A vitaminiga bo'lgan kunlik ehtiyoj necha mg ni tashkil etishi kerak?
20. A vitaminiga boy mahsulotlar pishirilganda necha foizi yo'qoladi?
21. Donlarning murtagi va kepagida ko'p uchraydigan vitamin qaysi?
22. 100 g qora non tarkibida necha foiz B1 vitamini mavjud?
23. Qaysi vitamin teri vitamin ham deyiladi?
24. Riboflavin avitaminozi kassaligi qaysi xalqlarda ko'proq uchraydi?
25. B3 vitamining ikkinchi nomi?
26. Umr uzaytiruvchi vitaminning ikkinchi nomi?
27. PP vitamini nechanchi yilda aniqlangan?
28. PP vitamini bir kunda necha mg iste'mol qilish kerak?

29. Ismaloq yashil barglaridan ajratib olinadigan vitamin qaysi?
30. B9 vitaminiga bo’lgan kunlik ehtiyoj qancha?
31. B12 vitaminiga bo’lgan kunlik talab qancha?
32. C vitaminiga bo’lgan kunlik talab qancha?
33. H vitamin birinchi martta nimadan ajratib olingan?
34. H vitaminiga bo’lgan kunlik ehtiyoj qancha?
35. Biotin vitaminning ikkinchi nomi nima?
36. Kartoshka tarkibida necha foiz kraxmal mavjud bo’ladi?
37. Inson ratsioning umumiy kaloriyasining necha foizni oqsil tashkil etadi?
38. Kunlik ratsionda hayvon yog’lari necha grni tashlik etadi?
39. Organizimdagi kalsiyning 99% I qaysi to’qima tarkibiga keradi?
40. Suvga bo’lgan sutkalik ehtiyoj gavda og’irligiga nisbatan 1 kg vazinga necha litr talab qilinadi?
41. Ayollar uchun kunlik kkal Yoshi va turmush tarziga qarab qancha kkal bo’lishi kerak?
42. Sog’lom kishi kuniga necha marta ovqatlanishi kerak?
43. Fosfor qaysi to’qima hosil bo’lishida ishtirok etadi?
44. Fosfor ko’p uchraydigan mahsulotlar to’g’ri ko’rsatilgan qatorni belgilang?
45. Sog’lom ovqatlanishning nechta prinsipi mavjud?
46. Oziqani murakkab farmakologik effektlar manbai sifatida ko’rib chiqagan olim kim?
47. Mineral moddalarning umumiy miqdori tana massasining necha foizini tashkil etadi?
48. Kalsiyga bo’lgan kunlik talab qancha?
49. Yiliga inson organizmidagi necha foiz kalsiy almashinib turadi?
50. Skelet suyaklardan kuniga qancha kalsiy chiqib ketadi?
51. Sutkalik magniyga bo’lgan ehtiyoj qancha?
52. Qanchadan ortiq fermentlar faoliyati magniy bilan bog’liq boladi?
53. Katta yoshli kishi organizmida qancha magniy bo”ladi?
54. Ruxga bo’lgan sutkalik talab qancha?
55. Barcha biologik funksiyalar nechta sinfga bo’linadi?
56. Sportchilar ovqatlanishida Sifatli tarkibga nimalar keradi?
57. Kundalik ovqatlanishning necha foizi oddiy uglevod bo’lishi kerak?
58. Kuniga eng kamida necha litr suv ichish kerak?
59. Emizikli ayollarda kunlik istemol qilinishi kerak bo’lgan mevalar miqdori qancha?
60. Homilador ayollarning kunlik kalsiyga bo’lgan ehtiyoji?
61. Homilador ayollarning ratsionida qancha c vitamin bo’lishi kerak?
62. Homilador ayollarning ratsionida qancha riboflavin bo’lishi kerak?
63. Folik kislota qaysi mahsulotlarda uchraydi?
64. O’simlik yog’larida asosan qanday vitamin mavjud boladi?

65. Sut yog’ida qanday vitaminlar mavjud bo’ladi?
66. Katta yoshli kishining oziqaviy tolalarga bo’lgan kunlik talabi qancha?
67. Homiladorlik davrining birinchi yarmida sutkalik ratsion kkal qancha bo’lishi kerak?
68. Homiladorlik davrining birinchi yarmida sutkalik ratsion oqsil qancha bo’lishi kerak?
69. Homiladorlik davrining birinchi yarmida sutkalik ratsion uglevod qancha bo’lishi kerak?
70. Homiladorlik davrining ikkinchi yarmida sutkalik ratsion kkal qancha bo’lishi kerak?
71. Insonning ozuqa ratsioni doimiy qanchadan ortiq nutrientlardan iborat bo’lishi kerak?
72. Ratsional ovqatlanish konsepsiyasi kim tomonidan shakillantirilgan?
73. Saratonning turli xillaridan xalok bo’lish necha foizga oshdi?
74. Sut tarkibida qancha turdagi oqsillar mavjud?
75. Ratsional ovqatlanish bilan necha foiz hollarda saraton bilan kassallanishni oldini olish mumkin?
76. Ovqatlanish xaralteri bilan yiliga necha million saraton kassaligi holatini bartaraf etish mumkin?
77. Saraton kassalliklarida ovqatlanishning maqbul chastotasi kuniga necha matani tashkil etadi?
78. Ayollar organizmida moddalar almashinuvining o’ziga xosligi sabab erkaklarga nisbatan qancha ko’p miqdorda yod yetishmaslik bilan aziyat chekadi?
79. Kamqonlik holatlarining necha foizi temr tanqisligi bilan yuzaga keladi?
80. Muzlatilgan baliq harorati necha gradus bo’ladi?
81. Bolaga necha oyligidan boshlab meva sharbatlari berib turish mumkin?
82. Kunlik zaruriy yog’ning normasi 1-3 oylik chaqaloqlar uchun necha gr?
83. Go’dakga necha oylikdan boshlab go’sht bulyoni beriladi?
84. 10 foizli manniy butqasi tarkibida necha g suv bo’ladi?
85. Kartoshkaning sutkalik meyori 1-1.5 yoshli bolalar uchun?
86. 1.5-2 yoshli bollar menyusida sabzi olma salati necha gr bo’ladi?
87. 8-10 yoshgacha bolalar ovqatiga asosan nimalar qoshilmaydi?
88. Xar qanday kategoriya go’shti necha soat qaynatiladi?
89. Tayyor puding suv hammomida necha minut pishiriladi?
90. Omuxta sharbatlarining necha foizi bir xil bo’ladi?
91. Pomidor sharbati go’daklarga necha oylikdan boshlab beriladi?
92. Olma pyuresi tarkibida necha % olma bo’lishi kerak?
93. Olma sharbari necha oylikda bolaga berib boriladi?
94. Go’sht pyuresi tarkibida necha % bulyon bo’ladi?
95. Jigar pyuresi necha oylikda bolaga berib boriladi?
96. Go’sh sabzavot pyure-suyuq oshi necha oylikdan bolaga berib boriladi?
97. Funktsional (ijobiy) ovqatlanish tushunchasi birinchi marta paydo qayerda bo'lgan:
98. Profilaktik dietalar quyidagilarga qaratilgan:
99. Qaysi moddalar xun tolasi hisoblanadi:

100. Qaysi xom ashyolarda linoleik , linolenik kislotalar va omega-3 yog 'kislotalari mavjud?
101. Qaysi xom ashyolar tarkibida fitoelementlar va fitokomplekslar mavjud ?
102. Muhim yog ' kislotalariga quyidagilar kiradi:
103. Yog'larning parchalanishi paytida qancha kilokaloriya ajralib chiqadi
104. Quyidagi texnologik funktsiyalardan qaysi biri modifikatsiyalangan kraxmallarni tavsiflash uchun qo'llaniladi:
105. K vitaminini etarli darajada iste'mol qilmaslik bilan qanday kasallik rivojlanadi?

106.Talabalar uchun oqsillar, yog'lar va uglevodlarning tavsiya etilgan optimal nisbati:

107. Talabalar uchun tavsiya etilgan o'rtacha kunlik protein talablari:

108. Talabalar uchun tavsiya etilgan o'rtacha kunlik uglevodga bo'lgan ehtiyoj:

109. Talabalar uchun tavsiya etilgan o'rtacha kunlik yog'ga bo'lgan ehtiyoj:

110. Talabalarning energiya sarfi qancha kilokaloriya

111. Uch yoshli bolalar uchun tavsiya etilgan parhez:

112. 3 yoshli bolalarning kunlik ratsionida (kaloriya bo'yicha) tushdan keyin gazak qancha foiz bo'lishi kerak ?

113. Uglevodlar parchalanganda qancha kJ ajralib chiqadi

114. Yog'larning parchalanishida qancha kJ ajralib chiqadi

115. Birinchi mehnat zichligi guruhining 18-29 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

116. Birinchi mehnat zichligi guruhining 30-39 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

117. Birinchi mehnat zichligi guruhining 40-59 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

118. Ikkinchi mehnat zichligi guruhining 18-29 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

119. Ikkinchi mehnat zichligi guruhining 30-39 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

120. Ikkinchi mehnat zichligi guruhining 40-59 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

121. Uchinchi mehnat zichligi guruhining 18-29 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

122. Uchinchi mehnat zichligi guruhining 30-39 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

123. Uchinchi mehnat zichligi guruhidagi 40-59 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

124. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhidagi 18-29 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

125. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhidagi 30-39 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

126. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhi 40-59 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

127. Beshinchi mehnat zichligi guruhidagi 18-29 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

128. Beshinchi mehnat zichligi guruhidagi 30-39 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

129. Beshinchi mehnat zichligi guruhidagi 40-59 yoshdagi erkaklar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

130. Birinchi mehnat zichligi guruhidagi 18-29 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

131. Birinchi mehnat zichligi guruhidagi 30-39 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

132. Birinchi mehnat intensivligi guruhidagi 40-59 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

133. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhidagi 18-29 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

134. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhining 30-39 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

135. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhidagi 40-59 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

136. Uchinchi mehnat zichligi guruhidagi 18-29 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

137. Uchinchi mehnat intensivligi guruhining 30-39 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

138. Uchinchi mehnat intensivligi guruhidagi 40-59 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

139. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhidagi 18-29 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

140. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhidagi 30-39 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

141. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhidagi 40-59 yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?

142. Mehnat intensivligining birinchi guruhi 18-29 yoshdagi ayollar uchun proteinga ehtiyoj nima?

143. Birinchi mehnat intensivligi guruhining 30-39 yosh guruhidagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) nima?

144. Birinchi mehnat intensivligi guruhining 40-59 yosh guruhidagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) nima?

145. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhining 18-29 yoshdagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?

146. Qaysi ovqatlar xun tolasiga boy?

147. Qaysi ovqatlar kaltsiyga boy?

148. Fitokomplekslarga boy mahsulotlar bu?

149. Mehnat intensivligining ikkinchi guruhidagi 30-39 yoshdagi ayollar uchun proteinga ehtiyoj qanday?

150. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhining 40-59 yoshdagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?

151. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhining 40-59 yoshdagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?

152. Uchinchi mehnat intensivligi guruhining 30-39 yoshdagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?

153. Uchinchi mehnat intensivligi guruhining 40-59 yosh guruhidagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?

154. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhidagi 18-29 yoshdagi ayollar uchun protein (g) ga qanday ehtiyoj bor?

155. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhidagi 40-59 yoshdagi ayollar uchun protein (g) ga qanday ehtiyoj bor?

156. Birinchi mehnat zichligi guruhining 18-29 yoshdagi ayollar uchun yog'ga (g) ehtiyoj qanday?

157. Birinchi mehnat intensivligi guruhining 30-39 yosh guruhidagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) nima?

158. Birinchi mehnat intensivligi guruhining 30-39 yosh guruhidagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) nima?

159. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhining 18-29 yoshdagi ayollar uchun yog'ga (g) ehtiyoj qanday?

160. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhining 30-39 yoshdagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?

161. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhining 40-59 yoshdagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?

162. Uchinchi mehnat intensivligi guruhining 18-29 yoshdagi ayollar uchun yog'ga (g) ehtiyoj qanday?

163. Uchinchi mehnat intensivligi guruhining 30-39 yoshdagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?

164. Uchinchi mehnat intensivligi guruhining 40-59 yosh guruhidagi ayollar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?

165. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhidagi 18-29 yoshdagi ayollar uchun yog'ga (g) ehtiyoj qanday?

166. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhidagi 30-39 yoshdagi ayollar uchun protein (g) ga qanday ehtiyoj bor?

167. 18-29 yoshdagi ayollar uchun uglevodlar (g) ga bo'lgan ehtiyoj, mehnat intensivligining birinchi guruhi?

168. Mehnat intensivligining birinchi guruhi 30-39 yoshdagi ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

169. Ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj, mehnat intensivligining birinchi guruhi 40-59 yosh guruhi?

170. 18-29 yoshdagi ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj nima, ikkinchi mehnat zichligi guruhi?

171. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhining 30-39 yoshdagi ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

172. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhining 40-59 yosh guruhidagi ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

173. Uchinchi mehnat intensivligi guruhining 18-29 yoshdagi ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

174. Uchinchi mehnat intensivligi guruhining 30-39 yoshdagi ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

175. Uchinchi mehnat intensivligi guruhining 40-59 yosh guruhidagi ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

176. 18-29 yoshdagi ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday to'rtinchi mehnat intensivligi guruhi?

177. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhi 30-39 yoshdagi ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qancha?

178. 40-59 yosh guruhidagi ayollar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qancha?

179. 18-29 yosh guruhidagi erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qancha ?

180. 30-39 yoshdagi erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qancha ?

181. Erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj, mehnat intensivligining birinchi guruhi 40-59 yosh guruhi?

182. 18-29 yoshdagi erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday, ikkinchi guruh mehnat zichligi?

183. Mehnat intensivligining ikkinchi guruhi 30-39 yoshdagi erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

184. 40-59 yoshdagi erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday, ikkinchi guruh mehnat zichligi?

185. Uchinchi mehnat zichligi guruhining 18-29 yosh guruhidagi erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

186. Uchinchi mehnat zichligi guruhining 30-39 yosh guruhidagi erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

187. Uchinchi mehnat zichligi guruhining 30-39 yosh guruhidagi erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

188. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhining 18-29 yoshdagi erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday?

189. 30-39 yoshdagi erkaklar uchun uglevodlarga (g) ehtiyoj qanday to'rtinchi mehnat intensivligi guruhi?

190.Homiladorlikning birinchi yarmida ayollar uchun qanday miqdordagi yog '(g) tavsiya etiladi?

191. Buyraklar orqali kuniga qancha suv (l) chiqariladi?

192. O'pka orqali kuniga qancha suv (l) chiqariladi?

193. Ichaklar orqali kuniga qancha suv (l) chiqariladi?

194. Teri orqali kuniga qancha suv (l) chiqariladi?

195. Jismoniy faollik paytida yoki yuqori haroratda kattalar uchun o'rtacha suv talabi?

196. O'rtacha 2,6 litr suv ishlatilganda litrda oksidlanish jarayonida to'qimalarda qancha suv hosil bo'ladi?

197. Linoleik kislotaga insonning kunlik ehtiyoji (g) nima ?

198. Proteinning ulushi (%), quruq og'irlik nuqtai nazaridan, odamning umumiy tana vaznini qanday tashkil qiladi?

199. Insonning umumiy tana vaznida oqsilning ulushi (%) qancha?

200. Gomeostaz qonuni nechanchi yilda kashf etilgan?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1.С.Б. Юдина. Технология продуктов функционального питания. Москва, "Дели принт". 2008. –278 с.

2.Dodaev Q.O. Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. Darslik. T.:Noshir, 2009.-387 b.

3.Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский, С.Б. Юдина. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста. Ростов на Дону, "Март". 2001. –192 с.

4. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. Учебник. 2-ое изд., испр. и доп. - Новосибирск, 1999. - 448 с.

5.Н.И.Назаров и другие. Общая технология пищевых производств. Учебник. - М: Легкая и пищевая промышленность, 1985.

6.Касьянов Г.И. Технология консервов для детского питания. Учебное пособие. Ростов на Дону. 2001.

7.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. М.: из-во Мастерство, 2001. 264 с.

8.Normaxmatov R. Tovarshunoslik. Darslik. T.:2004.

Ahborot manbaalari

1. htt//www.tan.com.ua
2. htt//www.cimbria.com
3. www. twirpx.com
4. htt//www.ziyonet.uz.
5. http://www.oil.jasko.ru/r2.html
6. htt//www.sciencedirection.com
7. htt//www.cimbria.com
8. www. twirpx.com
9. http://slavoliya.ua
10. https://cosmetic-industry.com
11. www.all.biz

3. Bolalar mahsulotlari texnologiyasi fanidan YaDAK savollari

1. Bir kkal energiya necha kj ga teng?
2. Garmdoridagi qaysi sinf moddalari achchiq ta’mni beradi?
3. Qaysi moddalar xun tolasi hisoblanadi ?
4. Birinchi navli go’shtga qanday muhr bosiladi?
5. Biologik faol qo’shimchalardan emulgatorlar nima uchun qo’shiladi?
6. Bug’doy doni kleykovinasi deb nimaga aytiladi?
7. Baliqlarning yog’lilik darajasi necha foiz bo’lishi kerak?
8. Baliqlar yog’ miqdoriga qarab necha turga bo’linadi?
9. Baliqlarning zang kasali qayerda bo’ladi?
10. Baliqlarni dudlash qanday usullarda olib boriladi?
11. Don po’stloqlaridagi sariq rangni qanday moddalar beradi?
12. Efir moddalari tarkibi qanday moddalardan iborat?
13. Efir moylarining tarkibida qanday kimyoviy birikmalar uchraydi?
14. Glitsirinlar tarkibi nimalardan iborat?
15. Go‘sht ta’mi qanday ekstraktiv modda bilan bog‘liq?
16. Go‘sht navlari nechta kategoriyaga bo‘linadi?
17. Go‘shtni ozuqaviy qiymati qaysi oqsillar bilan aniqlanadi?
18. Bodringni vatani qayir?
19. Go‘shtni ozuqaviy qiymatini aniqlovchi organoleptik ko‘rsatkichlar qaysi?
20. Go‘shtning namlilik darajasi nechaga teng?
21. Go‘shtning rangi qaysi oqsilga bog‘liq?
22. Hayvonlar skelet to‘qimasining tarkibi qanday tuzlardan iborat?
23. Hayvonlarda qon necha foizni tashkil qiladi?
24. Inson organizmida 1 g oqsil oksidlanganda qancha kilokaloriya energiya ajraladi? (kkal)
25. Kleykovina tarkibi nimalardan tashkil topgan?
26. Kolbasalarning saqlash muddati 0 C. - (+8 C)da necha soatni tashkil qiladi?
27. Kolbasa mahsulotlari necha turga bo‘linadi?
28. Murakkab lipidlar tarkibi nimalardan iborat?
29. Mahsulotning biologik qimmati qaysi qiymat bo‘yicha belgilanadi?
30. Makaron mahsulotlarining namligi necha foiz bo‘lishi kerak?
31. Meva va sabzavotlardagi namlikni yo‘qolishi qanday moddalarning konsentratsiyasiga ta’sir qiladi?
32. Mollarning semizlik darajasi qaysi ko‘rsatgichlar bilan tavsiflanadi?
33 . Necha ballik sistemada konyak va vinolar baholanadi?
34. Parranda go‘shtlari necha turga bo‘linadi?
35. Qimiz bilan oddiy sigir sutining farqi nimada?

36. Quruq sutlar germetik idishlarda necha oy saqlanadi?
37. Quruq sutning koagulyasiyasi qanday hosil bo‘ladi?
38. Quyultirilgan sutning namligi necha foizni tashkil qiladi?
39. Quyultirilgan sutning qaymoq konsistensiyasi qanday qand ta’sirida hosil bo‘ladi?
40. Quyultiruvchi yoki gel hosil qiluvchi biologik faol qo‘shimchalarning vazifasi nimadan iborat?
41. Qanday moddalar o‘simlik moylari rangini beradi?
42. Qanday oqsillardan un kleykovinasi tashkil topgan?
43. Qaysi mahsulotlar faqat sut kislotali bijg‘ish natijasida olinadi?
44. Sub mahsulotlari deb nimalarga aytiladi?
45. Sut ishlab chiqarish texnologiyasiga qarab necha turga bo‘linadi?
46. Sut kislotali bijg‘ish jarayonida qaysi tarkibiy qismi asosiy rolni o‘ynaydi?
47. Sut mahsulotlarini konservalash usullari qaysi?
48. Sut tarkibida qanday mikroelementlar bor?
49. Sutdagi lipaza fermenti nimani parchalaydi?
50. Sutda qanday disaxaridlar bor?
51. Sutdagi qanday ko‘rsatkich uning sifatini tez aniqlaydi?
52. Suvning qattiqligiga nima ta’sir etadi?
53. Sariyog‘lar necha ballik sistemada baholanadi?
54. Sariyog‘ning ta’mi va hidi necha ballik sistemada baholanadi?
55. Tuxum chuqurchasi qanday asbobda tekshiriladi?
56. Tuxum melanji nimadan iborat?
57. Tuxumning chuqurchasi necha millimetr bo‘lish kerak?
58. Tuxumning qaysi oqsili ko‘pik hosil qiladi?
59. Tvorogning yuqori ozuqaviy va biologik foydali mahsulot ekanligiga nima sabab?
60. Zirovorlarga qaysi sinf moddalari hid beradi?
61. Paxta chigiti yanchilmasiga suv va bug‘ bilan ishlov berish nima deyiladi?
62. Paxta moyi tarkibidagi zaxarli moddani nomi qaysi javobda to‘g‘ri ko‘rsatilgan?
63. Poliz ekinlariga nimalar kiradi?
64. Poliz hom ashyolari nechta guruhga bo‘linadi?
65. Qaysi mamlakat uzumni iste’mol qilishda birinchi o‘rinda turadi?
66. Qo‘y tanasini to‘liq tozalaganda necha foiz suyak tushadi?
67. Rafinatsiya deb – ...
68. Respublikamiz bo‘yicha 1-non korxonasi qayerda va qachon qurilgan?
69. Respublikamizda nechta va qaysi shaxarlarida qattiq o‘simlik moyi (salomas) ishlab chiqariladi?
70. Respublikamizdagi yog‘-moy korxonalarida qaysi moyli ekinlardan moy ajratib olinadi?

71. Respublikamizdagi yog‘-moy korhonalari uchun qanday moyli ekinlar ekiladi?
72. Sabzi tarkibida asosan qaysi vitamin mavjud?
73. Shakar, qand maxsulotlari ishlab chiqarish korxonasining chiqindisi nima deyiladi?
74. Rezavor mevalar qatorini ko‘rsating?
75. Sut kislotaligi qaysi o‘lchov birligi bilan o‘lchanadi?
76. Sut tarkibida necha foiz laktoza bo‘ladi?
77. Sut tarkibidagi asosiy oqsil nomi to‘g‘ri ko‘rsatilgan javobni belgilang?
78. Suyuq moylar asosan nimadan olinadi?
79. Tarvuz, qovun, karam, qovoqlar qanday ekin turlariga kiradi?
80. Texnologik jarayonlarni xomashyoga ishlov berish usulining o‘xshashligiga ko‘ra nechta guruhga bo‘lish mumkin?
81. Temir elementi quyidagi mevalarning qaysi birida ko‘proq uchraydi?
82. Termik qisqa muddatli ishlov nima deyiladi
83. Terner o‘lchov birligida nimani kislotaligi o‘lchanadi?
84. Mol tanasi necha foiz suyakdan iborat?
85. To‘yinmagan yog‘ kislotalarni vodorod bilan to‘yintirish nima deyiladi?
86. Kolbasa mahsulotlarining sifat ko‘rsatgichlari qaysi usullarda aniqlanadi?
87. Qishloq xo’jalik mahsulotlari sifat ko’rsatkichlari nechta guruhga bo’linadi:
88. Mahsulotning sifatini nazorat qilishning qanday nazorat turlari bor?
89. Mahsulotdagi aromatik moddalarga nimalar kiradi?
90. Konservalashda ishlatilgan osh tuzi Davlat standarti talabida tuz kristallarining kattaligi necha mm dan oshmasligi kerak?
91. Sirka kislotasining solishtirma og’irligi qanday tarozi yordamida aniqlanadi?
92. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida qo’rg’oshin miqdori qancha mg ga cheklov qo’yilgan?
93. Katta yoshdagi kishilarga bir kunda necha mg C vitamini kerak?
94. Bir kunda inson organizmiga PP vitaminidan necha mg kerak?
95. Bir kunda inson organizmiga E vitaminidan necha mg kerak?
96. Refraktometriya usul----------?
97. Semiz mol go’shti kategoriyasi------?
98. Yuqori semiz go’sht kategoriyasi----?
99. O’rtacha semizlik kategoriyasi --------?
100. O’rtadan past semizlik kategoriyasi------?
101. Sifatli go’sht deganda nimani tushunasiz?
102. O’rtacha sifatli go’sht deganda nimani tushunasiz?
103. Sifati eskirgan go’sht deganda nimani tushunasiz?
104. Sifati buzilgan go’sht deganda nimani tushunasiz?
105. Oliy navli kolbasa mahsulotlari qanday kolbasa mahsulotlari kiradi?

106. I navli kolbasa mahsulotlari qanday kolbasa mahsulotlari kiradi?
107. II navli kolbasa mahsulotlari qanday kolbasa mahsulotlari kiradi?
108. III navli kolbasalar qanday kolbasa mahsulotlari kiradi?
109. Yarim dudlangan kolbasalarlar navlariga va resepturasiga qarab aniq reglamentlangan suv miqdorini o'ziga necha foizgacha qabul qilishi mumkin.
110. Quruq dudlangan kolbasalar navlariga va resepturasiga qarab aniq reglamentlangan suv miqdorini o'ziga necha foizgacha qabul qilishi mumkin.
111. Pishirilgan kolbasalar, sosiska, sardelkalarda reseptura bo'yicha tuz miqdori necha foiz bo'ladi.
112. Yarim dudlangan kolbasalarda reseptura bo'yicha tuz miqdori necha foiz bo'ladi.
113. Quruq dudlangan kolbasalarda reseptura bo'yicha tuz miqdori necha foiz bo'ladi.
114. Agar kolbasa mahsulotlarini organoleptik baholash 100 ballik sistemada amalga oshirilsa ta'mi va hidiga hecha ball beriladi?
115. Agar kolbasa mahsulotlarini organoleptik baholash 100 ballik sistemada amalga oshirilsa go'shtning konsistensiyasiga hecha ball beriladi?
116. Agar kolbasa mahsulotlarini organoleptik baholash 100 ballik sistemada amalga oshirilsa bo'laklar miqdori, navlarga ajratilishi va sifatiga hecha ball beriladi?
117. Muzlatilgan go‘shtlarni uzoq saqlash uchun qaysi harorat talab etiladi?
118. Ta'm ko‘rsatkichlari bo‘yicha quyidagi go‘shtlardan qaysi birining sifati yuqori hisoblanadi?
119. Go‘shtlarda oqsil miqdori necha foizni tashkil etadi?
120. Go‘shtlarning muskul to‘qimasidagi asosiy oqsil qaysi oqsil hisoblanadi?
121. Mollar go‘sht kombinatiga qabul qilinayotganda nechta dokument bo‘lishi mumkin?
122. Suyilgan molning qoni necha minut oqib turadi?
123. So‘yilgan go‘shtning temperaturasi necha gradus bo‘lishi kerak?
124. Kolbasa tayyorlashda ketadigan xom-ashyolar to‘g‘risida qisqacha ma'lumot?
125. Kolbasaga solinuvchi yordamchi xom-ashyolardan biri bo‘lgan askorbinat natriy nima uchun solinadi?
126. Go‘sht tarkibida necha % suv bor?
127. Necha xil usul bilan go‘sht tuzlanadi?
128. Sovuq dudlangan baliqlar necha xil navlarga bo‘linadi?
129. Go‘sht konservalarini saqlash ko‘rsatkichlari.
130. Kolbasa quritiladigan kameralarda havoning nisbiy namligi qancha bo‘ladi?
131. Mol go‘shtida muskul to‘qimasi necha foizni tashkil etadi?
132. Go‘shtlarning qaysi to‘qimasida kollagen oqsili ko‘p bo‘ladi?
133. Sutning zichligi qaysi uskuna yordamida aniqlanadi?

134. Sut va sut mahsulotlaridan namuna tanlash va ularni tekshirishga qaysi GOST bo‘yicha namuna olinadi?.
135. Sut tarkibidagi yog‘ miqdorini qaysi uskuna yordamida aniqlanadi?
136. Sut pH ini va sut maxsulotlarini nazorat qilish qaysi GOST bo‘yicha namuna olinadi?
137. Filtrlovchi laboratoriya qog‘ozi qaysi GOST talab bo‘yicha ishlatiladi?
138. Pasterillangan sutning sifatini nazorat qilish qaysi GOST talabi bo‘yicha nazorat qilinadi?
139. Sigir suti tarkibidagi suv necha foizni tashkil qiladi?
140. Sigir suti tarkibida necha foiz oqsil bor?
142. Sigir suti tarkibida necha foiz sut yog‘i bor?
143. Sut tarkibida necha foiz sut qanti (laktoza) bor?
144. Sigir suti tarkibida necha foiz quruq modda bor?
145. Sigir suti yog‘ining erish harorati nechani tashkil etadi?
146. Sigir suti tarkibidagi kazein miqdori necha foizni tashkil etadi?
147. Sigir suti tarkibidagi albumin miqdori necha foizni tashkil etadi?
148. Sigir suti tarkibidagi globulin miqdori necha foizni tashkil etadi?
149. Og‘iz suti tarkibidagi globulin miqdori necha foizni tashkil etadi?
150. Og‘iz suti tarkibidagi albumin miqdori necha foizni tashkil etadi?
151. Sut tarkibidagi mineral moddalar necha foizni tashkil etadi?
152. Sutning zichligi nechaga teng.
153. Sut oqsili tarkibidagi aminokislotalar soni nechta?
154. Yangi sog‘ib olingan sutning hayvon tana haroratidagi bakterisid xossasi qancha vaqtgacha davom etadi?
155. Yangi sog‘ib olingan sutning titrlanadigan kislotaliligi nechani tashkil etadi?
156. Sutga mexanik ishlov berish nimalardan iborat?
157. Gomogenlash jarayoni sut mahsulotlarining qaysi xossalariga ta’sir etadi?
158. Iste’mol uchun ishlab chiqariladigan sut turlari qaysilar?
159. Yangi sog‘ilgan sut tarkibida qancha miqdorda vitamin C bo‘ladi
160. Lizinlar bu.
161. Tvorog tayyorlash uchun tayyorlangan aralashmaning kislotaligi qanchaga teng bo‘lishi kerak?
162. Yarim dudlangan kolbasalarning pishirilgan kolbasalardan farqi nimada?
163. 1 g yog‘ necha kalloriya energiya beradi?
164. Kartoshkaning necha foizi uglevod bo’ladi?
165. 100 gr kartoshkada qancha miqdorda mg da kaliy bo’ladi?
166. Pomidor nechanchi asrdan boshlab ommalashib ishlatila boshlagan?
167. Sabzi necha ming yil avval oldin istemol qilina boshlagan?
168. Sarimsoqning vatani qayer hisoblanadi?

169. Loviya haqidagi ilk ma’lumotlar millodan avvalgi nechanchi yillarda uchraydi?
170. O’zbekiston sabzi yertishtirish bo’yicha Xitoydan keyin 2 chi o’rinni nechanchi yillarda egallagan?
171. Karamning nechta turi mavjud?
172. Karam barglari tarkibida necha foiz oqsil bo’ladi?
173. Lavlagi bundan qancha ming yil avval oldind Osiyo hududida madaniylashtirila boshlagan?
174. 2050- yilga borib dunyo aholisining qancha qismi och qolishi mumkin?
175. Besh yoshgacha bo’lgan bolalar o’rtasida o’limning necha foizi to’yib ovqatlanmaslikdan kelib chiqgan?
176. GMO mahsulotlarining ko’p qismi qaysi firma tomonidan ishlab chiqariladi?
177. Yapon biologi ipak qurutlarini o’ldiradigan bakteriya turini qachon topidi?
178. Hozirgi kunda yer sharida qanchadan ortiq trans o’simliklar yetishtiriladi?
179. Qalampirning vatani qayrda?
180. Karam necha ming yillardan beri ratsionga kerib kelgan?
181. Karam tarkibida necha foiz qand mavjud?
182. Uglevodning va oqsilning 1 ga qancha kkal bo’ladi?
183. Vitaminlarning qancha turi mavjud?
184. Ko’katlarda qaysi vitaminlar ko’p bo’ladi?
185. Baliqda A vitamin necha foiz bo’ladi?
186. Yog’da eriydigan vitaminlar qaysilar?
187. Hayvon jigarida necha foiz A vitamin boladi?
188. Sirka kislotasi necha foizda ishlab chiqariladi?
189. Sut kislotasi necha xil shakilda ishlab chiqariladi?
190. Yantar kislota necha gradusda yantar angideridga aylanadi?
191. Suv vison organizmining necha qismini tashkil etadi?
192. Katta yoshdagi odamlar bir kunda necha litr suv istemol qilishi kerak?
193. Shakar tarkibida necha foiz suv bo’ladi?
194. Ho’l mevalarda suv miqdori qancha bo’ladi?
195. Sut tarkibida asosan nechta tur oqsil mavjud?
196. Hayvon go’shtiga suv necha foiz?
197. Sut yog’ining suyuklanish harorat nechi?
198. Sutda necha foiz globulin bo’ladi?
199. Sutda qanchadan ortiq tarkibiy qisimdan iborat?
200. 100 g tvorogda qancha mg lizin bo’ladi?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1.M.B. Темербаева. Безопасность пищевых продуктов: Учебное пособие. – Павлодар: Инновац. Евраз, ун-т, 2012. – 268 с.

2.Yusupova, Z. A., & Jo‘rayev, B. (2019). Bolalar ovqatlanishi va maxsus ovqatlanish mahsulotlari texnologiyasi. Toshkent: “O‘zbekiston Milliy Ensiklopediyasi” nashriyoti.

3.Yusupov, S. S. (2018). Bolalar va parhezbop oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. Toshkent: Oliy ta’lim nashriyoti.

4. Горбатова К.К. Химия и физика молока. – СПб.: Гиорд, 2004. – 288 с.

5. Голубева Л.В. Технология молочных консервов и заменителей цельного молока. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 376 с.

6. Рогожин В.В. Биохимия молока и молочных продуктов: Учебное пособие. – СПб.: Гиорд, 2006. – 320 с.

7.Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология [Текст] / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позднякovский / Под общ. ред. В.Б. Спиричева. – Новосибирск: Сиб. Унив. изд-во, 2004. – 548 с., ил.

8. С.Б. Юдина. Технология продуктов функционального питания. Москва, “Дели принт”. 2008. –278 с.

AXBOROT MANBALARI

9. https://www.sciencedirect.com — Elsevier nashriyoti, bolalar ovqatlanishi va funksional oziq-ovqatlar bo‘yicha ilmiy maqolalar.

10. https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov — Biotibbiyot va pediatriya ovqatlanishi bo‘yicha ilmiy maqolalar (NIH).

11. https://www.efsa.europa.eu — Yevropa oziq-ovqat xavfsizligi agentligi (EFSA), bolalar ovqatlanishi bo‘yicha tavsiyalar.

12. https://www.fao.org — BMT Oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi tashkiloti, bolalar ovqatlanishi va oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha xalqaro ma’lumotlar.

13. https://www.fda.gov — AQSH Oziq-ovqat va dori vositalari agentligi (FDA), bolalar uchun oziq-ovqatlar reglamenti.

14. https://www.springer.com — Springer nashriyoti, bolalar ovqatlanishi texnologiyalari bo‘yicha kitoblar va maqolalar.

15. https://www.researchgate.net — Ilmiy tadqiqotlar almashinuvi platformasi, pediatriya ovqatlanishi va texnologiya bo‘yicha maqolalar.

4. Oziq-ovqat mahsulotlarini texnologik, medik-toksikologik va standart ko’rsatkichlarini nazorat qilish fanidan YaDAK savollari

1. Kokklar qanday kattalikda bo’ladi?
2. Hujayra qobiqning umumiy massasini necha % ini tashkil etadi?
3. Spiroxetalarning uzunligi esa qancha mkm bo’ladi.
4. Kazeinli sutda asosiy oqsil hisoblangan kazein – kamida necha foiz bo’ladi
5. Albuminli sutda albumin necha % ni tashkil qiladi
6. Globulin oqsilining miqdori sutda necha % ni tashkil etadi.
7. Yog’ning sutdagi diametrik o’rtacha necha mikron keladi
8. Sutda gilaktoza miqdori necha % ni tashkil etadi
9. Sirkakislotasining solishtirma og’irligi qanday tarozi yordamida aniqlanadi?
10. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida qo’rg’oshin miqdori qancha mg ga cheklov qo’yilgan?
11. Oziq-ovqat mahsulotlaridagi mishyak miqdori qancha mg/kg darajasida belgilangan?
12. Oziq-ovqat mahsulotlaridagi kadmiy miqdori necha mg/kg miqdorida cheklanadi?
13. Oziq-ovqat mahsulotlarida simob asosan necha mg/kg darajasida cheklanadi?
14. Katta yoshdagi kishilarga bir kunda necha mg C vitamini kerak?
15. Bir kunda inson organizmiga B1 vitaminidan necha mg kerak?
16. Bir kunda inson organizmiga PP vitaminidan necha mg kerak?
17. Bir kunda inson organizmiga E vitaminidan necha mg kerak?
18. Areometr nimani o’lchaydi?
19. Ostvaldviskozimetri yordamida nima o’lchanadi?
20. Potentsiometriya usul------?
21. Kolorimetriya usul------?
22. Refraktometriya usul----------?
23. Oq tunukadan, alyuminiydan, laklangan qotishmalardan tayyorlangan bankalarning sifatini tekshirishda CH3 COOH ning necha foizli eritmasi ishlatiladi?
24. Oq tunukadan, alyuminiydan, laklangan qotishmalardan tayyorlangan bankalarning sifatini tekshirishda vino kislotasining necha foizli eritmasi ishlatiladi?
25. Oq tunukadan, alyuminiydan, laklangan qotishmalardan tayyorlangan bankalarning sifatini tekshirishda NaClning necha foizli eritmas iishlatiladi?
26. Xromlangan laklangan tunukadan tayyorlangan taralarning sifatini tekshirishda vino kislotaning necha foizli eritmasi ishlatiladi?

27. Xromlangan laklangan tunukadan tayyorlangan taralarning sifatini tekshirishda osh tuzining necha foizli eritmasi ishlatiladi?
28. Shisha bankalar devorining qalinligi necha mm gacha bo'lishi kerak?
29. Shisha bankalar tubining qalinligi necha mm gacha bo'lishi kerak?
30. Shisha bankalar tubining qalinligi necha mm gacha bo'lishi kerak?
31. Sutning zichligi qaysi uskuna yordamida aniqlanadi?
32. Sut tarkibidagi yog' miqdorini qaysi uskuna yordamida aniqlanadi?
33. Kislota miqdorini qaysi uskuna yordamida aniqlanadi?
34. Sigir suti tarkibidagi suv necha foizni tashkil qiladi?
35. Sut tarkibida necha foiz sut qanti (laktoza) bor?
36. Sigir suti tarkibida necha foiz sut yog'i bor?
37. Sigir suti yog'ining erish harorati nechani tashkil etadi
38. Sigi rsuti tarkibidagi kazein miqdori necha foizni tashkil etadi?
39. Sigir suti tarkibidagi albumin miqdori necha foizni tashkil etadi?
40. Sigir suti tarkibidagi globulin miqdori necha foizni tashkil etadi?
41. Og'iz suti tarkibidagi globulin miqdori necha foizni tashkil etadi?
42. Og'iz suti tarkibidagi albumin miqdori necha foizni tashkil etadi?
43. Sut tarkibidagi mineral moddalar nech afoizni tashkil etadi?
44. Sut qanday haroratda separatorda baktofuglanadi.
45. Sutning zichligi nechaga teng
46. Sut necha gradusda qaynaydi.
47. Sut oqsili tarkibidagi aminokislotalar soni nechta?
48. Sut oqsili tarkibidagi (nezamenimqe) almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalar soni nechta?
49. Yangi sog'ib olingan sutning hayvon tana haroratidagi bakteritsid xossasi qancha vaqtgacha davom etadi?
50. Antibiotiklar bilan davolanayotgan sigirlardan sog'ib olingan sut qayta ishlash uchun yaroqlimi?
51. Yangi bolalagandan so'ng sigir suti ishlab chiqarish korxonalariga necha kunda jo'natiladi?:
52. Yangi sog'ib olingan sutning titrlanadigan kislotaliligi nechani tashkil etadi?
53. Sutning yuqori sifatliligini korxonaga yetkazib kelguncha qanday saqlash mumkin?
54. Ta'm ko'rsatkichlari bo'yicha quyidagi go'shtlardan qaysi birining sifati yuqori hisoblanadi?
55. Go'shtlarda oqsil miqdori necha foizni tashkil etadi?
56. Go'shtlarning muskul to'qimasidagi asosiy oqsil qaysi oqsil hisoblanadi?
57. Azotli ekstraktiv moddalarning miqdori go'shtda necha foizni tashkil etadi?
58. Glikogenning miqdori go'shtda necha foizni tashkil etadi?

59. Mollar go‘sht kombinatiga qabul qilinayotganda nechta dokument bo‘lishi mumkin?
60. So’yilgan molning qoni necha minut oqib turadi?
61. So‘yilgan go‘shtning temperaturasi necha gradus bo‘lishi kerak?
62. Kolbasaga solinuvchi yordamchi xom-ashyolardan biri bo‘lgan askorbinat natriy nima uchun solinadi?
63. Jilovka nima?
64. Go‘sht tarkibida necha % suv bor?
65. Necha xil usul bilan go‘sht tuzlanadi?
66. Sovuq dudlangan baliqlar necha xil navlarga bo‘linadi?
67. Go‘sht konservalarini saqlash ko‘rsatkichlari.
68. Kolbasa quritiladigan kameralarda xavoning nisbiy namligi qancha bo‘ladi?
69. Mol go‘shtida muskul to‘qimasi necha foizni tashkil etadi?
70. Go‘shtlarning qaysi to‘qimasida kollagen oqsili ko‘p bo‘ladi?
71. Ho’l cherish bu……?
72. Zangori chirish……..?
73. Quruq chirish……..?
74. Kulrang chirish……..?
75. Sabzini oq chirishi - ……..?
76. Sabzini quruq qora chirish….?
77. Sabzining kul rang chirishi.?
78. Sabzining xo’l bakterial chirishi - …….?
79. Lavlagining markaziy chirishi…….?
80. Lavlagining chirishi. …….?
81. Saqlash rejimlarining buzilishi - …...?
82. Lavlagini dumchali chirishi - …….?
83. Pomidorlar fitoftorozi - ……..?
84. Pomidorlarni qora bakteriyali dog’lanishi –……?
85. Pomidorlarni suvli chirishi…….?
86. Pomidorlarning jigarrang chirishi -…?
87. Pomidorlarni xo’l chirishi – …….?
88. Ukropda necha % efir moyi bo’ladi
89. Sut kislotali bijg’ishda qanday ferment sut qantiga ta’sir ko’rsatadi?
90. Antitoksinlar bu?
91. Konservalashda ishlatilgan osh tuzi Davlat standarti talabida tuz tarkibida natriy xlorid necha foiz bo’lishi kerak?
92. Sifati eskirgan go’sht deganda nimani tushunasiz?
93. O’rtacha sifatli go’sht deganda nimani tushunasiz?
94. Sifati buzilgan go’sht deganda nimani tushunasiz?

95. Sifatli go’sht deganda nimani tushunasiz?
96. Oq chirish ……?
97. Bakteriyali chirish.…….?
98. Kulrang chirish.…….?
99. Zangori chirish. …….?
100. Jigarrang chirish.……..?
101. Nordon chirish. ……?
102. O’zakli chirish…….?
103. Bevosita sut bilan ishlash uchun ishga yangi kirayotgan xodimlarning hammasi qancha vaqtda tibbiy ko’rikdan o’tib turishlari kerak.
104. Eng yiriklari hujayralarning uzunligi qancha mkm. bo’ladi
105. Yosh vaqtida hujayralarning uzunligi qancha mkm. bo’ladi
106. Mollarni suyishdan oldin qancha soat davomida och qoldiriladi
107. Mollar temir yulda tashilganda yul masofasi necha km gacha bo’lishi mumkin
108. Mollar piyoda jo’natilganda go’sht kombinatigacha bo’lgan masofa necha km dan ortiq bo’lmasligi kerak
109. Oziq-ovqat qo’shimchalari ……?
110. Oziq-ovqat mahsulotini qalbakilashtirish ……..?
111. Oziq-ovqat mahsulotining yaroqlilik muddati (foydalanish muddati) ..?
112. Oziq-ovqatlarni hamda oziq-ovqat xom ashyosini taqqoslash …?
113. Oziq-ovqat xom ashyosi ……?
114. Oziq-ovqat mahsulotining xavfsizligi ……?
115. Oziq-ovqat mahsulotining sifati bu……..?
116. Oziq-ovqat mahsulotini realizatsiya qilish ……?
117. Oziq-ovqat mahsuloti muomalasi ..?
118. Oziq-ovqat mahsuloti muomalasi ..?
119. Oziq-ovqatlar bu……?
120. Ovqatga qo’shiladigan biologik faol qo’shimchalar bu……..?
121. Dezinseksiya deganda nima tushuniladi?
122. Simob baliqda necha mg/kg bo’lishiga ruxsat etiladi.
123. Nmetilsimob -1 haftada necha mg, danoshmasligi kerak
124. Simob 1 haftada necha mg, danoshmasligi kerak
125. Margimushning suvda necha mg/l bo’lishiga ruxsat etiladi.
126. Margimush ovqat mahsulotida miqdori necha mg/kg oshmasligiga ruxsatb beriladi.
127. Qalayning oziq-ovqat mahsulotlaridagni miqdori (tunuka idishlardagi konservalar) necha mg-kg gacha tashkil etadi.
128. Oziq-ovqat mahsulotlaridagi qo’rg’oshin miqdoriga asosan necha mg/kg darajasida cheklov qo’yilgan.
129. Karatinoidlarga bo’lgan kundalik ehtiyoji…

130. Organizmning A vitamniga bo’lgan kundalik ehtiyoji..
131. B_9 vitaminiga bo’lgan kunlik ehtiyoj.
132. PP vitaminga bo’lgan kunlik ehtiyoj
133. Organizmning P vitaminga bo’lgan kunlik ehtiyoji ….
134. Organizmning natriyga bo’lgan kunlik ehtiyoji ……..
135. Organizmning misga bo’lgan kunlik ehtiyoji ……..
136. Organizmning oltingugurtga bo’lgan kunlik ehtiyoji ……..
137. Organizmning xlorga bo’lgan kunlik ehtiyoji ……..
138. Organizmning kaliyga bo’lgan kunlik ehtiyoji ……..
139. Organizmning temirga bo’lgan kunlik ehtiyoji ……..
140. Organizmning magniyga bo’lgan kunlik ehtiyoji …….
141. Fosforga bo’lgan sutkalik talabi necha g ni tashkil etadi
142. Kalsiyga bo’lgan sutkalik talabi necha g ni tashkil etadi.
143. Organizmning yog’larga bo’lgan kunlik ehtiyoji ……..
144. Aflotoksikoz…….?
145. Ergotizm……..?
146. Alimentar-toksik aleykiya (sepik angina)…….?
147. Mikotoksikozlar……?
148. Stafilokokk intoksikasiyalari……?
149. Botulizm –…….?
150. Ovqatdan zaharlanish necha guruhga bo’linadi
151. Marinadlangan maxsulot kislotaliligi necha % dan ko’p bo’lmaydi
152. Piyozdagi necha % efir moyi bo’ladi
153. Sutni saqlab turish natijasida qanday o’zgarishlar kuzatiladi?
154. Yangi sog’ib olingan sutda qanday mikrofloralar ushraydi?
155. Oziq-ovqat maxsulotlarining xavfsizligi neshta guruxga bo’linadi?
156. Yog’da eruvshi vitaminlarga qaysilari kiradi?
157. Vitaminlar eruvshanligiga qarab nesha xil bo’ladi?
158. Inson organizmida og’irligiga nisbatan nesha qismini suv tashkil qiladi?
159. Sut orqali o’tadigan inson kasalliklari.
160. Sut tarkibidagi oksillarga ko’ra nesha xil bo’ladi?
161. Mikroorganizmlarning rivojlanishiga ta’sir ko’rsatuvshi tashqi muhitning omillari qanday.
162. Sut orqali insonlarga yuqishi mumkin bo’lgan hayvon kasalliklari?
163. 75+ yoshdagi ayollar uchun energiya talabi (kkal) qanday?
164. D vitaminini etarli darajada iste'mol qilmaslik bilan qanday kasallik rivojlanadi ?
165. Sanab o'tilgan komponentlarning muvofiqligini ko'rsating biologik faol qo'shimchalarga bog'lash mumkinmi?

166. Qaysi ovqat A vitaminiga boy?
167. Gerodietetika - bu yosh, jins, jismoniy va hissiy stress, ijtimoiy, geografik va iqlim sharoitlarini hisobga olgan holda _____ va qariyalarning ratsional ovqatlanishi haqidagi fan.
168. Ro'yxatdagi komponentlar xun takviyelariga mos keladimi yoki yo'qligini ayta olasizmi?
169. PP vitaminini etarli darajada iste'mol qilmaslik bilan qanday kasallik rivojlanadi?
170. Balanslangan ovqatlanishda asosiy oziq moddalarning optimal miqdoriy va sifat munosabatlari B: W: U nisbatida ta'minlanadi:
171. Ovqat hazm qilishda qaysi organlar ishtirok etadi
172. Qaysi bez oshqozon osti bezi shirasini ishlab chiqaradi:
173. Tayyor mahsulot sifatini tekshirish:
174. Hujayradagi uglevodlarning asosiy vazifasi:
175. Mahsulotlarni ishlab chiqarish quyidagi bosqichlardan iborat:
176. Chiqish (qabul qilish nazorati - bu tayyor mahsulot sifatini tekshirish, shu jumladan:
177. Go'sht, baliq, tuxumni issiqlik bilan ishlov berish jarayonida oqsillarni yo'q qilish sodir bo'ladi va quyidagilar hosil bo'ladi:
178. Oziq-ovqat mahsulotlarini texnologik qayta ishlash jarayonida ularning tarkibiga kiradigan shakarlarga quyidagilar ta'sir qilishi mumkin:
179. Suvda qizdirilganda kraxmal donasi strukturasining shishishi bilan birga o'zgarishi:
180. Texnologik xaritalar quyidagilarni o'z ichiga oladi:
181. Protein pishirilganda:
182. Retsept - ma'lum miqdordagi oshpazlik mahsulotlari uchun _____ uchun xom ashyo, mahsulotlar va yarim tayyor mahsulotlarning standartlashtirilgan ro'yxati.
183. Funktsional oziq-ovqat mahsulotlariga foydalanish maqsadiga qarab _____ xossaga ega mahsulotlar kiradi.
184. Ovqatni oz miqdorda suvda, sutda, bulonda, qaynatmada yoki o'z sharbatida pishirish_____ deyiladi.
185. Homiladorlikning ikkinchi yarmida homilador ayollar uchun qanday parhez tavsiya etiladi?
186. Mehnat intensivligining beshinchi guruhidagi 40-59 yoshdagi erkaklar uchun oqsillarga (g) ehtiyoj qanday?
187. Beshinchi mehnat zichligi guruhining 30-39 yoshdagi erkaklar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) nima?

188. Mehnat intensivligining beshinchi guruhidagi 18-29 yoshdagi erkaklar uchun protein (g) ga qanday ehtiyoj bor?
189. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhi 40-59 yoshdagi erkaklar uchun oqsillarga (g) ehtiyoj qanday?
190. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhi 30-39 yoshdagi erkaklar uchun protein (g) ga ehtiyoj qanday?
191. Mehnat intensivligining to'rtinchi guruhi 18-29 yoshdagi erkaklar uchun protein (g) ga ehtiyoj qanday?
192. Uchinchi mehnat zichligi guruhining 40-59 yosh guruhidagi erkaklar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?
193. Uchinchi mehnat zichligi guruhining 30-39 yosh guruhidagi erkaklar uchun protein (g) ga qanday ehtiyoj bor?
194. Uchinchi mehnat intensivligi guruhining 18-29 yosh guruhidagi erkaklar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?
195. Mehnat intensivligining ikkinchi guruhi 40-59 yoshdagi erkaklar uchun oqsillarga (g) ehtiyoj qanday?
196. Homiladorlikning birinchi yarmida ayollar uchun qanday miqdorda protein (g) tavsiya etiladi?
197. Mehnat intensivligining ikkinchi guruhi 30-39 yoshdagi erkaklar uchun protein (g) ga ehtiyoj qanday?
198. Ikkinchi mehnat intensivligi guruhining 18-29 yoshdagi erkaklar uchun proteinga bo'lgan ehtiyoj (g) qanday?
199. Katta odamda qancha safro chiqariladi?
200. Sutni saqlab turish natijasida qanday o’zgarishlar kuzatiladi?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. Шаулина Л.П., Корсун Л.Н. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. — Иркутск: Изд-во ИГУ, 2011. — 111 с.

2. Рогов И.А., Дунченко Н.И. и др. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Учебное пособие. — Новосибирск, 2007.

3. Шайхова Г.И. Oziqlanish gigiyenasi. O'quv uslubiy qo'llanma. — Toshkent, 2011. — 234–245 b.

4. Qo'chqorov O'.R. Chorvachilik mahsulotlarining davlat standartlariga mosligini aniqlash asoslari. — Toshkent, 2003. — 55–65 b.

5. Baxritdinov Sh.S., Xudayberganov A.S. Nutritsiologiya. — Toshkent, 2000 y. — 81–95 b.

6. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. — Ростов-на-Дону: Март, 2002. — С. 41–56.

7. Санитарно-норма безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания. СанПиН № 0138-03.

8. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. — СПб.: Гиорд, 2004. — 280 с.