
“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi”

kafedrasi mudiri Dots. Norqobilov A.T

“ ” 2021 y

3-kurs

Ta`lim yo`nalishi:	5322500 - Bijg`ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi
	5322600 – Vinochilik texnologiyasi

“OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI VA XAVFSIZLIK ASOSLARI”
FANIDAN ORALIQ NAZORAT SAVOLLARI

1. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash asoslari (*saqlash turlari, bioz, anabioz, abioz*)
2. Soya moyi. (*Olinsh texnologiyasi, tarkibi*)
3. Oziq-ovqat mahsulotlarining tabiiy yo`qotilish (*Ishlab chiqarishdagi yo`qotishlar, qayta ishlash va qadoqlashdagi yo`qotishlar*)
4. Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasining rivojlanish tarixi (*Rivojlanish tarixi, konservalashning kelib chiqishi*)
5. Yer yonoq moyi (*Ishlab chiqarish texnologiyasi, ishlatilishi, moyni tozalash usullari*)
6. Xom ashylarni saqlash vaqtida sodir bo`ladigan jarayonlar. (*Fizik, fizik-kimyoviy, kimyoviy, biokimyoviy, mikrobiologik*)
7. Yog`ga o`xshash moddalar (*Fosfolipidlar, mumlar va ularning tavsifi*)
8. Mayonez ishlab chiqarish texnologiyasi (*Mayonizning olinishi, turlari, ishlatiladigan o'simlik moyi, katalizator, qo'shimch xomashyolar*)
9. Povidlo ishlab chiqarish texnologiyasi (*ishlab chiqarish texnologiyasi, konsistensiyasi, quruq moddalar, qand miqdori, bulatish usuli, qadoqlash*)
10. Marigarinlar va kulinariya yog`lari. (*Ishlab chiqarish texnologiyasi, assortimentining tavsifi*)
11. Oziq-ovqat sanoatida biotexnologiyaning o'rni. (*Oziq-ovqat texnologiyasidabiotexnologik jarayonlar*)
12. Kolbasa maxsulotlari assortimenti. (*Pishirilgan, yarim dudlanagan va xom dudlangan kolbasalar ishlab chiqarishning prinstipiial sxemsi*)
13. Hayvon yog`lari. (*Ishlab chiqarish texnologiyasi, assortimentining tavsifi, toyingan yog` kislotalari*)
14. Dezodorastiya jarayoni, (Jarayon parametrleri: xarorat, bosim)
15. Murabbo ishlab chiqarish texnologiyasi (*Ishlab chiqarish texnologiyasi, organoleptik ko'rsatkichlari*)
16. Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasining rivojlanish tarixi (*Rivojlanish tarixi, konservalashning kelib chiqishi*)
17. Asosiy hayvon yog`larining yog` kislotsasi tuzumi (*To'yingan yog` kislotalari, turlari va nomlanishi*)
18. Go'sht kategoriyalari. (*Go'shtning sifat ko'rsatkichlari*).
19. Kungaboqr moyi (*Ishlab chiqarish texnologiyasi, ishlatilishi, moyni tozalash usullari*)
20. Marmelad (*olinish texnologiyasi, turlari, organoleptik ko'rsatkichlari*)

21. Sovun o'zi nima? Sovun ishlab chiqarishni ahamiyati
22. O'simlik moylari tarkibida yog` kislotalari miqdori (*Yog` kislotalari miqdorini aniqlash, yogkislotalarini ajratib olish*)
23. O'zbekiston Respublikasida ozuqa resurslari (*oqsil tanqisligi muammosini hal qilishning o'ziga xos tomonlari*).
24. Kolbasa maxsulotlari va turlari. (*Yarim dudlangan kolbasalar*)
25. Kunjut moyi (*Olinishi, xom ashyo tavsifi, kiyoviy tarkibi*)
26. Sovun ishlab chiqarish uchun xomashyolar. (*Kirsovunga ishlatiladigan asosiy xomashyolar*)
27. Murabbo (*Ishlab chiqarish texnologiyasi, organoleptik ko'rsatkichlari*)
28. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash asoslari (*saqlash turlari, bioz, anabioz, abioz*)
29. Soya moyi. (*Olinsh texnologysi, tarkibi*)
30. Oziq-ovqat sanoatida biotexnologiya (*biotexnologyaning vazifasi nimalardan iborat*)
31. Ta'm beruvchi moddalar qo'shilgan margarinlar (*Margarin olinish, qo'shiladigan aromatizatorlar*)
32. Xom ashylarni saqlash vaqtida sodir bo'ladijan jarayonlar. (*Fizik, fizik-kimyoviy, kimyoviy, biokimyoviy, mikrobiologik*)
33. Sutning tarkibi va sifatiga ta'sir qiluvchi omillar (*Sut sifatiga qo'yiladigan talablar va pasterizastiyalash usullari*)
34. Taralar va qadoqlash materiallari (*Tara turlari, taralar ucun ishlatiladigan materiallarga qo'yiladigan talab*)
35. Murabbo (*Ishlab chiqarish texnologiyasi, organoleptik ko'rsatkichlari*)
36. Sut mahsulotlariga ishlov berish (*Achitqili sut maxsulotlari va ularning bir-biridan farqi*).
37. Tvorog ishlab chiqarish (*Tvorog ishlab chiqarish asosiy shart sharoitlari.*)
38. Atir sovunga ishlatiladigan asosiy xomashyolar
39. Go'shtli yarimmaxsulotlar turlari (*Yarim dudlangan kolbasalari*).
40. Marigarinlar va kulinariya yog`lari. (*Ishlab chiqarish texnologiyasi, assortimentining tavsifi*)
41. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash (*Saqlash muddatlariga qarab guruhlariga ajrating*)
42. Kolbasa maxsulotlari va turlari (*Xom dudlangan kolbasalar*).
43. Yog` va moylarni rafinastiyalash (*kimyoviy, adsorbstion va termik usullarining mohiyati*).
44. Biologik asoslariga ko'ra konservalash usullari.
45. Taralar va qadoqlash materiallar
46. O'simlik moylarini aralashmalardan tozalash (*tindirib, cho'ktirib va filtrlab birlamchi tozalash*).
47. Margarin restepturasi (*Margarin ishlab chiqarish uchun asosiy xom ashylar*).
48. Achitqili sut maxsulotlari va ularga qo'yiladigan talablar.
49. Sariyog` va pishloq ishlab chiqarish texnologiyalarining asoslari.
50. Kolbasa maxsulotlari assortimenti. (*Pishirilgan, yarim dudlanagan va xom dudlangan kolbasalar ishlab chiqarishning prinstipial sxemsi*).
51. O'simlik moylari ishlab chiqarish. (*Moyli urug'larni sinflanishi*).
52. Xom ashyo va mikroorganizmlar hayot faoliyatini to'liq to'xtatishga asoslangan konservalashusullari.
53. Taralar va joylash materiallari (*Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va saqlanuvchanligiga qanday ta'sir ko'rsatadi*)
54. Margarin ishlab chiqarish uchun asosiy xom ashylar.
55. Go'sht kategoriyalari. (*Go'shtning sifat ko'rsatkichlari*).
56. Mikroorganizmlar va xomashyoning xayot faoliyatini sekinlatishga asoslangan

konservalashusullari.

57. Oziq-ovqat biotexnologiyasi (*Oziq-ovqat sanoatida biotexnologiyaning vazifasi nimalardan iborat*)
58. Yog'larni gidrogenlash usullari. (*Uzluksiz gidrogenlashning prinstipial sxemasi*)
59. Tabiiy sabzavot konservalari (*Meva va sabzovot konservalarining turlari*)
60. Moylarni noxush ta'm va xid beruvchi moddalardan tozalash texnologiyalarining prinstipial sxemasi.
61. Go'sht maxsulotlarini qayta ishlash (*Qayta ishlash korxonalarini tarkibi va turlari*).
62. Muzqaymoq turlari va restepturalari. (*Muzqaymoq texnologiyasining prinstipial sxemasi*).
63. Sovun restepturasini tuzish. (*Atir sovunga ishlatiladigan asosiy xomashyolar*)
64. Tomat pyuresini tayyorlash texnologiyasi. (*Tomat pyuresi va uni ishlab chiqarish texnologiyasi*).
65. Sutni qayta ishlash korxonalarining turlari. (*Tvorog ishlab chiqarish asosiy shart sharoitlari*).
66. Sovunlarning fizik-kimyoviy xususiyatlari. (*Sovunni yuvish qobiliyati*).
67. Moylarni ishqoriy rafinastiyalashning zarurligi. (*Ishqoriy rafinastiyalashning prinstipial sxemasi*).
68. Oziq-ovqat mahsulotlarini kimyoviy tarkibi bo'yicha tasnifini keltirin.
69. Go'sht mushak va bog'lovchi to'qimalari (*Mushak, birlashtiruvchi, yog' va suyak to'qimalari*).
70. Oziq-ovqat sanoatida yog'-moy sanoatining o'rni va roli. (*O'zbekistondagi yog'-moy korxonalarini haqida ma'lumot*)
71. Moylarni gidrogenlash uchun ishlatiladigan katalizatorlar. (*Katalizator harakatining moxiyati*).
72. Baliq konservalari tayyorlash texnologiyasi. (*Natural baliq konservalari ishlab chiqarish texnologiyasi*).

Tuzuvchi:

_____ **S. X. Sadullayev**