

**Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Servis” kafedrası**  
**“Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi” fanidan**  
**2025-2026 o‘quv yili kuzgi semestrda yakuniy imtihon (test)da**  
**tushadigan savollar ro‘yxati**

1. Oqsillar nima?
2. Oddiy oqsillar deb nimaga aytiladi?
3. Proteidlar nima?
4. Oddiy oqsillar deb nimaga aytiladi?
5. Globulyar va fibrillyar oqsillar nima bilan farq qiladi?
6. To‘la qiymatli oqsillar deb qanday oqsillarga aytiladi?
7. Almashmaydigan aminokislotalar nechta?
8. Oqsillar denaturatsiyasi nima?
9. Oqsillar destruksiyasi nima?
10. Fermentlar nima?
11. Fermentlarning katalizatorlik qobiliyati qanday?
12. Fermentlarga harorat qanday ta’sir etadi?
13. Fermentlarning oziq-ovqat sanoatida ishlatilishi?
14. Uglevodlar qanday elementlardan tashkil topgan?
15. Qaysi uglevodlar inson organizmida yaxshi hazm bo‘ladi?
16. Inson organizmida hazm bo‘lmaydigan uglevodlar?
17. Sut shakari qanday ataladi?
18. Kraxmal nimalardan tashkil topgan?
19. Karamelizatsiya hodisasi nima?
20. Kraxmalning dekstrinlanishi nima?
21. Kraxmalning kleystrlanishi nima?
22. Melonoid paydo bo‘lish reaksiyasi nima?

23. Yog'lar qanday moddalardan tashkil topgan?
24. Qovurish paytida yog'larda qanday o'zgarish sodir bo'ladi?
25. Issiqlik harorat yog'ning oziqaviy qiymatiga ta'siri qanday?
26. Qaynatish paytida yog'larda qanday o'zgarish sodir bo'ladi?
27. Vitamin C qanday xususiyatlarga ega?
28. Vitamin B kompleksi (B1, B2, B6, PP va pentoten kislota) qanday xususiyatlarga ega?
29. Birlamchi ishlov berishda yangi ranglarning paydo bo'lishi nimaga bog'liq?
30. Qaysi vaqtda xlorofill pigmenti o'zgaradi?
31. Karotinoidlar nima?
32. Antotsionlar qanday xususiyatga ega?
33. Tayyor mahsulotlarga xos ta'm va hid beruvchi moddalar hosil bo'lish jarayoni qanday paydo bo'ladi?
34. Tayyor mahsulotga xos hid va ta'm berishning boshqa yo'llari?
35. Ovqatlanish mahsulotlariga ta'm va hid beruvchi tabiiy va kimyoviy moddalar?
36. Kartoshkaga birlamchi ishlov berish texnologik sxemasi?
37. Kartoshka chiqiti miqdori nimaga bog'liq?
38. Sabzavotlar chiqiti qanday ishlatiladi?
39. Go'shtga birlamchi ishlov berish texnologik jarayonining sxemasi?
40. Go'shtni muzdan tushirish qanday muhitda olib boriladi?
41. Mol tanasi qanaqa bo'laklarga bo'linadi?
42. Go'shtdan tayyorlanadigan yarim tayyor mahsulotlar turlari?
43. Mol tanasining qovurib pishiradigan nozik bo'laklari?
44. Mol go'shtining qaysi qismidan porsiyali yarim tayyor mahsulotlar kesiladi?
45. Mol go'shtidan qanday porsion yarim tayyor mahsulotlar tayyorlanadi?
46. Go'shtni urib tekislashdan va yumshatishdan maqsad nima?
47. Mol go'shtining qaysi qismlari kotlet go'shtiga ishlatiladi?

48. Qo'y tanasi qaysi qismlarga bo'linadi?
49. Qo'y go'shtidan qanday porsion yarim tayyor mahsulotlar tayyorlanadi?
50. Befstroganov va gulyash yarim tayyor mahsulotlarining farqi?
51. Natural farshning kotlet massasidan farqi?
52. Cho'chqa go'shti qanday pazandalik qismlariga bo'linadi?
53. Ovqatlanish korxonalarida tovuq go'shti qanday holatda keltiriladi?
54. Uy parrandasiga qanday birlachi ishlov beriladi?
55. Parranda tanasiga qanday shakl beriladi?
56. Uy parrandasidan knel massasini tayyorlash?
57. Parranda tanasiga yopishgan parranda tuki qanday ajratiladi?
58. Nima uchun sho'rva yuzasidan ko'pini ajratib olish kerak?
59. So'rvalar nega past haroratda tayyorlanadi?
60. Osh lavlagi , sabzi va no'xot nega tuz qo'shmasdan qaynatib pishiriladi?
61. Osh lavlagisini yumshatishning qanday usullari bor?
62. Yashil sabzavotlarning rangini saqlash uchun qanday pishiriladi?
63. Kartoshka va sabzavotlarning oziqaviy qiymatini ko'proq saqlab qolish uchun qanday pishiriladi?
64. Ko'p yog'da (frityurda) somoncha shaklida kesilgan kartoshkani qovurish uchun nega avval suvda yuvib keyin quritib olinadi?
65. Grechixa (grechka) yormasi necha yuvilmaydi?
66. Grechixa sotuvga qanday holatda keltiradi?
67. Hidrotermik ishlovdan o'tkazilgan grechixa xususiyati qanday bo'ladi?
68. Xom grechixaga qanday ishlov beriladi?
69. Yormalarga qanday birlamchi ishlov beriladi?
70. Nega yormalar yuviladi?
71. Nega no'xat ivitiladi?



72. Makaronlarga birlamchi ishlov berish nimalardan iborat?
73. Sochiluvchan guruchli bo'tqa qanday tayyorlanadi?
74. Tayyorlash texnologiyasi bo'yicha polovlarni asosan qanday turlarga bo'lish mumkin?
75. Yormalar va dukkakli donlarni qaynatish jarayonida nega sovuq suv qo'shish mumkin emas?
76. Bifshteks, file va langet mol go'shtining qaysi qismidan tayyorlanadi?
77. Kotlet massasiga qo'shiladigan non necha foizni tashkil etadi?
78. Nega kotlet massasiga non qo'shiladi?
79. Parranda go'shtidan taom tayyorlaganda nimaga e'tibor beriladi?
80. O'rdak va g'ozlar asosan qanday pishiriladi?
81. Ixchamlashtirilgan parranda tanasiga qancha suv solib pishiriladi?
82. Qaynatib pishirilgan parranda go'shti qanday tarqatiladi?
83. Qaynatib pishirilgan parranda go'shti tarqatguncha qanday saqlanadi?
83. Yog'siz tovuq va jo'jalar yuzida qobiq hosil bo'lishi uchun nima qilinadi?
84. Go'sht tarkibidagi oqsillar miqdori nimaga bog'liq?
85. Go'shtda yog' miqdori nimaga bog'liq?
86. Go'sht tarkibida vitaminlar mavjudmi?
87. Umumiy ovqatlanish korxonalariga go'sht qanday ko'rinishda keltiriladi?
88. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar deb nimaga aytiladi?
89. Hayvonlar yoshining kattalashishi bilan go'sht tarkibidagi biriktiruv to'qimalar qanday o'zgaradi?
90. Kotlet massasi tarkibiga nimalar kiradi?
91. Karotinoidlar nima?
92. Antotsionlar qanday xususiyatga ega?
93. Oqsillar nima?
94. Oddiy oqsillar deb nimaga aytiladi?

95. Globulyar va fibrillyar oqsillar nima bilan farq qiladi?
96. To'la qiymatli oqsillar deb qanday oqsillarga aytiladi?
97. Oqsillar denaturatsiyasi nima?
98. Globulyar va fibrillyar oqsillar qanday modda qoldiqlaridan iborat?
99. Oqsil molekulasidagi aminokislotalar soni va ular qoldiqlarining peptid bog'lari orqali bir-birlari bilan bog'lanishining tabiiy holati qanday izohlanadi?
100. Oqsil molekulasida peptid bog'lari qancha ko'p bo'lsa, qanday bog'lar ham shuncha ko'p paydo bo'ladi?
101. Oqsil molekulasidagi vodorod bog'lari qanday hisoblanadi?
102. Oqsil molekulalarida polipeptid zanjirlarining spiral shaklga o'tishi va uning natijasida uzunligining qisqarishi oqsillarning nimasini belgilaydi?
103. Almashmaydigan aminokislotalar nechta?
104. Proteidlar nima?
105. Oqsillar destruksiyasi nima?
106. Oqsillar gidrotatsiyasi nima?
107. Oddiy oqsillar deb nimaga aytiladi?
108. Yog'lar qanday moddalardan tashkil topgan?
109. Qovurish paytida yog'larda qanday o'zgarish sodir bo'ladi?
110. Issiqlik harorat yog'ning oziqaviy qiymatiga ta'siri qanday?
111. Qaynatish paytida yog'larda qanday o'zgarish sodir bo'ladi?
112. Issiqlik harorat yog'ning oziqaviy qiymatiga ta'siri qanday?
113. Uglevodlarning asosiy manbalari toping.
114. Uglevodlar tuzilishiga qarab qanday turlarga bo'linadi?
115. Mahsulotlarga texnologik ishlov berish davrida ularning o'zgarishi natijasida tayyor mahsulotlarning asosiy sifat ko'rsatkichlari shakllanadi, hamda ularning hazm bo'lish darajasi ortadi. Bu erda sifat ko'rsatkichlari nimani anglatadi?
116. Urug'li mevalarda qanday shakar ko'p bo'ladi?

117. Sutda shakarning toping?

118. Vitamin C qanday xususiyatlarga ega?

119. Vitaminlarning faolligini yo'qotadigan asosiy omilni toping?

120. Vitaminlarni parchalaydigan omillar to'liq ko'rsatilgan javobni toping.

121. Umumiy ovqatlanish korxonalarida mahsulotlarga ishlov berish usullari ularni havo kislorodi ta'siridan xolos qila oladimi?

**Servis kafedrası mudiri**



**I.Shukurov**

БВС/СНЦ