

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti
“Servis” kafedrası “Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari”
fanidan 2025/2026-o’quv yili kuzgi semestrda yakuniy imtihon (yozma)da
tushadigan savollar ro’yxati

1. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun ishlatiladigan xom ashyo turlari, ularning oziqaviy va biologik aktiv moddalari
2. Yog'larning yo'g' kislotalari tarkibi
3. Vitaminlar klassifikatsiyasi.
4. Oziq-ovqat mahsulotlarining mineral moddalari va ularning chegeralangan miqdorlari
5. O'simlik oziq-ovqat mahsulotlarining yumshash mexanizmi
6. Go'shtning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qimmati
7. Xom ashyo va mahsulotlarning guruhlanishi. Globulyar va fibrillyar oqsillar, ularning xossalari.
8. Go'sht mahsulotlarining rangi va uning o'zgarishi
9. Mexanik ishlov berish usullari.
10. Globulyar va fibrillyar oqsillar, ularning xossalari.
11. Taomlar tayorlashda vitaminlarni saqlab qolish choralari.
12. Go'sht va go'sht mahsulotlariga dastlabki ishlov berish.
13. Oqsillarning denaturatsiyasiga ta'sir qiluvchi omillar.
14. Shakarlarning karamellanishi va uning fiziologik ahamiyati
15. Maydalangan go'shtdan tayyorlanadigan yarim tayyor mahsulotlar
16. Oqsillar molekulalarining tuzilishi.
17. Vitaminlarning parchalanish mexanizmi.
18. Hid beruvchi moddalarning sezilish konsentratsiyalari.
19. Oziq-ovqat mahsulotlari chiqindilari va ulardan foydalanish.
20. Mahsulotlarni ishlab chiqarishda murakkab uglevodlarning o'zgarishi va uning ahamiyati.
21. Oqsillarining texnologik ishlov berish jarayonida o'zgarishi.
22. Yog' kislotalariga xos xossalarning saqlashda va texnologik ishlov berishda yog'lar sifatiga ta'siri.
23. Oziq-ovqat xomashyolarning ta'm va hid beruvchi moddalari.
24. Birlamchi ishlov berish usullari
25. Yog'larning oksidlanish mexanizmi.
26. Gidromexanik ishlov berish usullari.
27. O'simlik oziq-ovqat xom ashyolari konsistentsiyasining yumshashiga ta'sir qiluvchi omillar
28. Mahsulotlarni ishlab chiqarishda murakkab uglevodlarning o'zgarishi va uning ahamiyati.
29. Taomlar tayyorlashda xomashyolarga texnologik ishlov berishning ahamiyati.
30. Ikkinchi darajali mahsulotlar (pocha, kalla, ichak, yurak, oyok) va saloninaga dastlabki ishlov berish.
31. Oqsillar denaturatsiyasi, qaytar va qaytmas denaturatsiya.

32. Kraxmal va ularning turlari.
33. Ta'm beruvchi moddalarni sezish mexanizmi.
34. Vitaminlar va ularning biologik ahamiyati.
35. Xom ashyolar oqsillari va ularning tuzilishi.
36. O'simlik mahsulotlari tabiiy ranglari va ularning o'zgarishi
37. Oqsillarining texnologik ishlov berish jarayonida o'zgarishi.
38. Mahsulotlarga hid beruvchi moddalar va ularning me'yorlari.
39. Mahsulotlarni tayyorlash uchun ishlatiladigan xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlari
40. Oqsillarning denaturasiyasiga ta'sir qiluvchi omillar.
41. Shakarlarning karamellanishi va uning fiziologik ahamiyati
42. Maydalangan go'shtdan tayyorlanadigan yarim tayyor mahsulotlar
43. Globulyar va fibrillyar oqsillar, ularning xossalari.
44. Taomlar tayorlashda vitaminlarni saqlab qolish choralari.
45. Go'sht va go'sht mahsulotlariga dastlabki ishlov berish.
46. Oqsillar molekulalarining tuzilishi.
47. Vitaminlarning parchalanish mexanizmi.
48. Hid beruvchi moddalarning sezilish konsentrsiyalari.
49. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun ishlatiladigan xom ashyo turlari, ularning oziqaviy va biologik aktiv moddalari
50. Yog'larning yo'g' kislotalari tarkibi
51. Vitaminlar klassifikatsiyasi.

"Servis" kafedrasi mudiri



I.X. Shukurov