

OZIQ- OVQAT XAFSIZLIGI FANIDAN YAKUNIY NAZORAT SAVOLLARI

1. Oziq- ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, sifati, fizik xususiyati
2. Inson salomatligiga xavf tug'diruvchi komponentlar, ularning xom ashyodagi manbai.
3. Oziq- ovqatdagi tabiiy komponentlar, ularning xom ashyodagi manbai.
4. Oziq – ovqatdagi genetic modifikatsiyalangan manbalari xavfsizligi.
5. Mahsulotni analiz qilish uchun namunalar olish.
6. Oziq-ovqat mahsulotining sifatini aniqlash.
7. Quruq moddalar miqdorini refraktometrda aniqlash.
8. Mahsulotlarning organoleptik sifat ko'rsatkichlari.
9. Mahsulot tarkibidagi kimyoviy xavflar.
10. Mahsulot tarkibidagi fizikaviy xavflar.
11. Mahsulot tarkibidagi mikrobiologik xavflar.
12. Oziq-ovqat xavfsizligini baholashga yozdoshuvalar.
13. Oziq-ovqat xavfsizligini baholash tamoyillari va darajalari.
14. Oziq-ovqat xavfsizligini baholash ko'rsatkichlari va koeffitsiyentlari.
15. Radioaktiv yuklamalar sharoitida yashovchi aholi ovqatlanishini tashkillashtirish va holatining gigienik nazorati.
16. Radionuklidlarning oziq-ovqat xom ashyosining asosiy guruhlaridagi konsentratsiyasi va taqsimlanishi.
17. Radioaktiv yuklama sharoitida aholi ovqatlanishi tashkillashtirish.
18. Qayta ishlangan meva-sabzavot mahsulotlari tasnifi.
19. Oziq –ovqat mahsulotlarining sifat o'zgarishini fizikaviy va kimyoviy usullari.
20. Oziq –ovqat mahsulotlarining sifat o'zgarishini mikrobiologik va biokimyoviy usullari.
21. Oziq ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish turlari.
22. Oziq ovqat mahsulotlar tarkibini begona moddalardan kamaytirish yo'llari.
23. Oziq ovqat mahsulotlari sifatiga ta'sir qiluvchi omillar.
24. Oziq ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi.
25. Oziq ovqat mahsulotlarining biologik qiymati.
26. Oziq ovqat mahsulotlarining energetik qiymati.
27. Tayyor mahsulot turlari.
28. Ozuqaviy qo'shimchalar turlar tasnifi.
29. Ozuqaviy bo'yoqlar rang beruvchi komponentlar.
30. Aromatizator (xushbo'ylantiruvchilar) moddalar.
31. Sintetik oziq-ovqat mahsulotlari
32. Sintetik oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlash-o'rash materiallari zarari, ularni xavfsizlantirish yo'llar
33. Bankali go'sht konservalariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko'rsatkichlari
34. Go'shtni fizik-kimyoviy tekshirish usullari

- 35.O'simlik yog' moy mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko'rsatkichlari
- 36.Non va non mahsulotlari
- 37.Nonning ozuqaviy qiymati
- 38.Nonning gigiyenik sifat ko'rsatkichlari
- 39.Sut va sut mahsulotlarining xavfsizligini organoleptik baholash
- 40.Non mahsulotlariga tegishli tibbiy-toksikologik ko'rsatkichlari.
- 41.Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati, ularni saqlash va tashishga qo'yiladigan gigiyenik talablar (0054-23-son SanQvaN)
- 42.Oziq- ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, sifati, fizik xususiyati
- 43.Inson salomatligiga xavf tug'diruvchi komponentlar, ularning xom ashyodagi manbai.
- 44.Oziq- ovqatdagi tabiiy komponentlar, ularning xom ashyodagi manbai.
- 45.Oziq – ovqatdagi genetic modifitsirlangan manbalari xavfsizligi.
- 46.Mahsulotni analiz qilish uchun namunalar olish.
- 47.Oziq-ovqat mahsulotining sifatini aniqlash.
- 48.Quruq moddalar miqdorini refraktometrda aniqlash.
- 49.Mahsulotlarning organoleptik sifat ko'rsatkichlari.
- 50.Mahsulot tarkibidagi kimyoviy xavflar.
- 51.Mahsulot tarkibidagi fizikaviy xavflar.
- 52.Mahsulot tarkibidagi mikrobiologik xavflar.
- 53.Oziq-ovqat xavfsizligini baholashga yozdoshuvalar.
- 54.Oziq-ovqat xavfsizligini baholash tamoyillari va darajalari.
- 55.Oziq-ovqat xavfsizligini baholash ko'rsatkichlari va koeffitsiyentlari.
- 56.Radioaktiv yuklamalar sharoitida yashovchi aholi ovqatlanishini tashkillashtirish va holatining gigiyenik nazorati.
- 57.Radionuklidlarning oziq-ovqat xom ashyosining asosiy guruhlaridagi konsentratsiyasi va taqsimlanishi.
- 58.Radioaktiv yuklama sharoitida aholi ovqatlanishi tashkillashtirish.
- 59.Qayta ishlangan meva-sabzavot mahsulotlari tasnifi.
- 60.Oziq –ovqat mahsulotlarining sifat o'zgarishini fizikaviy va kimyoviy usullari.
- 61.Oziq –ovqat mahsulotlarining sifat o'zgarishini mikrobiologik va biokimyoviy usullari.
- 62.Oziq ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish turlari.
- 63.Oziq ovqat mahsulotlar tarkibini begona moddalardan kamaytirish yo'llari.
- 64.Oziq ovqat mahsulotlari sifatiga ta'sir qiluvchi omillar.
- 65.Oziq ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi.
- 66.Oziq ovqat mahsulotlarining biologik qiymati.
- 67.Oziq ovqat mahsulotlarining energetik qiymati.
- 68.Tayyor mahsulot turlari.
- 69.Ozuqaviy qo'shimchalar turlar tasnifi.
- 70.Ozuqaviy bo'yoqlar rang beruvchi komponentlar.

71. Aromatizator (xushbo'ylantiruvchilar) moddalar.
72. Sintetik oziq-ovqat mahsulotlari
73. Sintetik oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlash-o'rash materiallari zarari, ularni xavfsizlantirish yo'llar
74. Bankali go'sht konservalariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko'rsatkichlari
75. Go'shtni fizik-kimyoviy tekshirish usullari
76. O'simlik yog' moy mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko'rsatkichlari
77. Non va non mahsulotlari
78. Nonning ozuqaviy qiymati
79. Nonning gigiyenik sifat ko'rsatkichlari
80. Sut va sut mahsulotlarining xavfsizligini organoleptik baholash
81. Non mahsulotlariga tegishli tibbiy-toksikologik ko'rsatkichlari.
82. Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati, ularni saqlash va tashishga qo'yiladigan gigiyenik talablar (0054-23-son SanQvaN)
83. Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, sifati, fizik xususiyati
84. Inson salomatligiga xavf tug'diruvchi komponentlar, ularning xom ashyodagi manbai.
85. Oziq-ovqatdagi tabiiy komponentlar, ularning xom ashyodagi manbai.
86. Oziq – ovqatdagi genetic modifitsirlangan manbalari xavfsizligi.
87. Mahsulotni analiz qilish uchun namunalar olish.
88. Oziq-ovqat mahsulotining sifatini aniqlash.
89. Quruq moddalar miqdorini refraktometrda aniqlash.
90. Mahsulotlarning organoleptik sifat ko'rsatkichlari.
91. Mahsulot tarkibidagi kimyoviy xavflar.
92. Mahsulot tarkibidagi fizikaviy xavflar.
93. Mahsulot tarkibidagi mikrobiologik xavflar.
94. Oziq-ovqat xavfsizligini baholashga yozdoshuvalar.
95. Oziq-ovqat xavfsizligini baholash tamoyillari va darajalari.
96. Oziq-ovqat xavfsizligini baholash ko'rsatkichlari va koeffitsiyentlari.
97. Radioaktiv yuklamalar sharoitida yashovchi aholi ovqatlanishini tashkillashtirish va holatining gigiyenik nazorati.
98. Radionuklidlarning oziq-ovqat xom ashyosining asosiy guruhlaridagi konsentratsiyasi va taqsimlanishi.
99. Radioaktiv yuklama sharoitida aholi ovqatlanishi tashkillashtirish.
100. Qayta ishlangan meva-sabzavot mahsulotlari tasnifi.
101. Oziq –ovqat mahsulotlarining sifat o'zgarishini fizikaviy va kimyoviy usullari.
102. Oziq –ovqat mahsulotlarining sifat o'zgarishini mikrobiologik va biokimyoviy usullari.
103. Oziq ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish turlari.
104. Oziq ovqat mahsulotlar tarkibini begona moddalardan kamaytirish yo'llari.

105. Oziq ovqat mahsulotlari sifatiga ta'sir qiluvchi omillar.
106. Oziq ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi.
107. Oziq ovqat mahsulotlarining biologik qiymati.
108. Oziq ovqat mahsulotlarining energetik qiymati.
109. Tayyor mahsulot turlari.
110. Ozuqaviy qo'shimchalar turlar tasnifi.
111. Ozuqaviy bo'yoqlar rang beruvchi komponentlar.
112. Aromatizator (xushbo'ylantiruvchilar) moddalar.
113. Sintetik oziq-ovqat mahsulotlari
114. Sintetik oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlash-o'rash materiallari zarari, ularni xavfsizlantirish yo'llar
115. Bankali go'sht konservalariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko'rsatkichlari
116. Go'shtni fizik-kimyoviy tekshirish usullari
117. O'simlik yog' moy mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko'rsatkichlari
118. Non va non mahsulotlari
119. Nonning ozuqaviy qiymati
120. Nonning gigiyenik sifat ko'rsatkichlari
121. Sut va sut mahsulotlarining xavfsizligini organoleptik baholash
122. Non mahsulotlariga tegishli tibbiy-toksikologik ko'rsatkichlari.
123. Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati, ularni saqlash va tashishga qo'yiladigan gigiyenik talablar (0054-23-son SanQvaN)
124. Oziq- ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, sifati, fizik xususiyati
125. Inson salomatligiga xavf tug'diruvchi komponentlar, ularning xom ashyodagi manbai.
126. Oziq- ovqatdagi tabiiy komponentlar, ularning xom ashyodagi manbai.
127. Oziq – ovqatdagi genetic modifitsirlangan manbalari xavfsizligi.
128. Mahsulotni analiz qilish uchun namunalar olish.
129. Oziq-ovqat mahsulotining sifatini aniqlash.
130. Quruq moddalar miqdorini refraktometrda aniqlash.
131. Mahsulotlarning organoleptik sifat ko'rsatkichlari.
132. Mahsulot tarkibidagi kimyoviy xavflar.
133. Mahsulot tarkibidagi fizikaviy xavflar.
134. Mahsulot tarkibidagi mikrobiologik xavflar.
135. Oziq-ovqat xavfsizligini baholashga yozdoshuvalar.
136. Oziq-ovqat xavfsizligini baholash tamoyillari va darajalari.
137. Oziq-ovqat xavfsizligini baholash ko'rsatkichlari va koeffitsiyentlari.
138. Radioaktiv yuklamalar sharoitida yashovchi aholi ovqatlanishini tashkillashtirish va holatining gigienik nazorati.

139. Radionuklidlarning oziq-ovqat xom ashyosining asosiy guruhlaridagi konsentratsiyasi va taqsimlanishi.
140. Radioaktiv yuklama sharoitida aholi ovqatlanishi tashkillashtirish.
141. Qayta ishlangan meva-sabzavot maxsulotlari tasnifi.
142. Oziq –ovqat maxsulotlarining sifat o'zgarishini fizikaviy va kimyoviy usullari.
143. Oziq –ovqat maxsulotlarining sifat o'zgarishini mikrobiologik va biokimyoviy usullari.
144. Oziq ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish turlari.
145. Oziq ovqat mahsulotlar tarkibini begona moddalardan kamaytirish yo'llari.
146. Oziq ovqat mahsulotlari sifatiga ta'sir qiluvchi omillar.
147. Oziq ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi.
148. Oziq ovqat mahsulotlarining biologik qiymati.
149. Oziq ovqat mahsulotlarining energetik qiymati.
150. Tayyor mahsulot turlari.

Fan oqituvchisi

Naqashbaeva A.