

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI VETERINARIYA VA
CHORVACHILIKNI RIVOJLANTIRISH DAVLAT QO‘MITASI**

**SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOOGIYALAR UNIVERSITETI**

«TASDIQLAYMAN»
O‘quv ishlari bo‘yicha prorektor
_____ A.A.Elmurodov
«_____» _____ 2022 yil

**5411400- CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI QAYTA ISHLASH
TEXNOLOGIYASI TA’LIM YO‘NALISHINI 2022-2023 O‘QUV YILI
BITIRUVCHILARI UCHUN “IXTISOSLIK” FANLARIDAN YAKUNIY
DAVLAT ATTESTATSIYASI
SAVOLLARI**

SAMARQAND-2022 YIL

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti 5411400- Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi ta'lim yo'nalishini 2022-2023 o'quv yili bitiruvchilari uchun "Ixtisoslik" fanlaridan Yakuniy Davlat Attestatsiyasi savollari

1	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	1-50
2	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasi	51-100
3	Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi	101-150
4	Chorvachilik mahsulotlarini standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari	151-200
5	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda qadoqlash materiallari va jihozlari	201-250
6	Chorvachilik mahsulotlarining oziq-ovqat xavfsizligi	251-300

Mahsulotlarni qayta ishlash
texnologiyasi va standartlashtirish
fakulteti dekani

Sh.Shernazarov

Chorvachilik mahsulotlarini ishlab
chiqarish, saqlash va qayta ishlash
texnologiyasi kafedrası mudiri

R.Pardayev

Tuzuvchilar:

1. R.Pardayev - q.x.f.f.d., (PhD)
2. A.Xudayberdiyev - t.f.n., dotsent
3. U.Safarov - t.f.n., katta o'qituvchi
4. A.Tulayev - assistent
5. Sh.Shamsiyeva - assistent

1. Sutning energetik qiymati haqida tushuncha bering?
2. Sut qanday tizimdan (sistema, muhitdan) iborat ?
3. Shirdon (sichujniy) fermenti ta'sirida qanday modda qatlamlanadi va quyqa (laxta, quyuq qoldiq) hosil qiladi ?
4. Sut tarkibiga oqsil bo'lmagan azotli moddalar haqida tushuncha bering ?
5. Sutning fizik xossalari haqida tushuncha bering.
6. Sutning texnologik xususiyatlariga qanday xususiyatlar kiradi ?
7. Sutning shirdon fermenti ta'sirida qatlamlanishi qanday bo'ladi ?
8. Sut tarkibida quruq moddalarning miqdori haqida tushuncha bering ?
9. Sutda mikroorganizmlarning ko'payishining haroratga bog'liqligi ?
10. Sutni pasterizatsiyalash jarayoni qanday?
11. Sutni sterilizatsiya qilish jarayoni haqida tushuncha bering?
12. Go'shtli konservalarini kimyoviy tarkibi qanday?
13. Go'shtning kimyoviy tarkibi qanday?
14. Konservlashda ishlatiladigan bulonni sifati qanday ko'rsatkichlar bilan belgilanadi?
15. Konservani ichida havoni qolishi tayyorlash va saqlash jarayoniga qanday ta'sir qiladi?
16. Xom ashyoni qovurib olishda qanday moddalarni parchalanishi kuzatiladi?
17. Konserva ichida havoni qolishi qanday jarayonga ta'sir qiladi?
18. Konserva idishi ichidagi havoni chiqarib yuborishda qanday jarayon qo'llaniladi?
19. Deaeratsiya jarayoni haqida tushuncha bering?
20. To'ldirilgan idishlarni qanday haroratgacha isitib keyin vakuumlanadi?
21. Idishlarni yopish qanday mashinalarda amalga oshiriladi?
22. Malish, Kichkintoy, Pashtet konservalarini tayyorlash texnologiyasi qanday?
23. Bogatir, Kroshka, Cheburashka konservalarini tayyorlash texnologiyasi qanday?
24. Parranda go'shti qanday to'qimalardan iborat?
25. Parranda muskul to'qimasida qanday oqsillar mavjud?
26. Semizlik darajasi va ishlov berish sifatiga qarab qoramol go'shti qanday kategoriyaga bo'linadi?
27. Semizlik darajasi va ishlov berish sifatiga qarab hamma parrandalar qanday kategoriyalarga bo'linadi?
28. Parrandani turiga qarab qanday begilar bilan markirovka qilinadi?
29. Parranda go'shti qanday holda jo'natiladi?
30. Mamlakatimizda sutchilik ishini rivojlanish tarixi va istiqbollari.
31. Sutning sanitariya – gigiyena holatini tavsiflovchi ko'rsatkichlar.
32. Sutni mikroblar bilan zararlovchi manbalar.
33. Inson salomatligiga xavf tug'diruvchi sutda ayrim holatlarda uchraydigan aralashmalar .
34. Sutni sog'ib olishda veterinariya va sanitariya qoidalari.
35. Sutni sifatiga bo'lgan davlat standarti talablari.
36. Sutni sanitariya-gigiyena holatini tavsiflaydigan ko'rsatkichlar.
37. Sutni iste'mol qiymati qanday aniqlanadi?

38. Sutni mikroblar bilan ifloslanish manbalari.
39. Sutni mikroblar bilan ifloslanishining oldini olish qanday amalga oshiriladi?
40. Sutda turli kasalliklarni tarqatuvchi mikroblar bo'lsa, u sut qanday ishlatiladi?
41. Turli kasallikka chalingan sigirlardan sog'ilgan sutdan qanday foydalaniladi?
42. Sutni hisobga olish va mexanik aralashmalardan tozalash.
43. Sutni sovutish, saqlash va tashish.
44. Yashash joyi va yashash tarziga binoan baliqlar qanday turlarga bo'linadi ?
45. Chuchuk suv baliqlari guruhiga kiradigan baliqlar haqida tushuncha bering ?
46. Dengiz baliqlari guruhiga kiradigan baliqlar haqida tushuncha bering ?
47. Quritilgan baliq haqida tushuncha bering ?
48. Losos' baliqlar oilasiga kiruvchi baliqlar haqida tushuncha bering ?
49. Baliqlarga dastlabki ishlov berish texnologik operatsiyalari ?
50. Dudlangan baliqlar texnologiyasi?
51. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasining funksiyalari.
52. Omborlar, ular to'g'risida tushunchalar va ularning logistikadagi o'rni.
53. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash muzxonalarining ishlash prinsiplari.
54. Chorvachilik mahsulotlarini tashish va realizasiya qilish logistikasi.
55. Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishni tashkil etish jarayonlarida transport vositalarining turlari va sonini tanlash uslubi.
56. Chorvachilik mahsulotlari talabi va taklifini prognoz qilishda ekspert baholash uslublari.
57. Chorvachilik fermer xo'jaliklarida ishlab chiqarishni tashkil etishning an'anaviy va logistik konsepsiyasi va zahiralar.
58. Chorvachilik fermer xo'jaligi logistikasida servis xizmat ko'rsatish.
59. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda logistik tizimidan foydalanish.
60. Mintaqalararo logistika.
61. Mamalakatning turli hududlarida tizimlashgan logistik markazlarni qurish.
62. Logistikaning kelajak istiqbollari.
63. Chorva mollarini xorijiy davlatlardan keltirishda logistik masalalar
64. Logistikaga prognozlash va bashorat uslublari.
65. Chorvachilik mahsulotlarini maxsus muzxonalarda saqlashdagi ishlar.
66. Mahsulotlarni saqlash muzxonalarni qurish va tashkil qilish ishlari.
67. Chorvachilik mahsulotlarini muzxonalarga saqlashga tayyorlash.
68. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash davrida kamayishini kuzatish.
69. Mahsulotlarni saqlash davrida bo'ladigan o'zgarishlarni kuzatish.
70. Parranda mahsulotlarini saqlash, qayta ishlashdagi logistik masalalar.
71. Baliq mahsulotlarini yetishtirish, saqlash va qayta ishlashda logistik masalalar.
72. Chorvachilik mahsulotlarini saqlashdagi kamayishni aniqlash
73. Logistika markazlaridagi omborlar maydonini aniqlang
74. Qoramolchilik fermalarida logistik masalalar
75. Parrandachilik fermalarida logistik masalalar
76. Asalarichilik xo'jaliklarida logistik masalalar
77. Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlashda logistik masalalar
78. Pillachilik tarmog'ining eng dolzarb muammosi nimalardan iborat?

79. Respublikada pilla hosildorligi va uning sifat ko'rsatkichlarini yaxshilash uchun qanday ishlarni amalga oshirish kerak.
80. Asalarichilik mahsulotlarini sanoat texnologiyasi asosida qayta ishlash, qadoqlash, jo'natish yo'llari qanday amalga oshiriladi?
81. Asalarilar mahsuloti va kimyoviy tarkibi.
82. Asalari mum mahsulotini qayta ishlash.
83. Ona asalari sutini olish va saqlash texnologiyasi.
84. Baliq go'shti tarkibida qanday oqsillar mavjud?
85. Qadim zamonlarda "logistika" atamasi nimani anglatadi?
86. Iqtisodiyot sohasida logistika rivojlanishning qaysi bosqichida?
87. "Logistika" tushunchasining ilmiy va ishlab chiqarish sohasiga nisbatan qanday talqinlari bor?
88. Ombordan bir kunda o'rtacha 500 kg tovar o'tishi ma'lum bo'lsa, 30 kun ichida ombordan o'tadigan material oqimining qiymatini aniqlang.
89. Logistikada qanday materiall oqimlari mavjud?
89. Qanday logistika operatsiyalari mavjud?
90. Qaysi mutaxassislar uchun logistika usullarini bilish kerak?
91. Sotiladigan mahsulotlarning raqobatbardoshligini oshirish uchun nimalar zarur?
92. Logistika faoliyatining maqsadi nima?
93. Sut va sut mahsulotlarini o'ralishiga qanday talablar qo'yiladi?
94. Sut va sut mahsulotlarini markirovkalashga bo'lgan talablarni izohlang.
95. Texnik reglament talablariga javob bermaydigan sut va sut mahsulotlarini yo'qotilishini (utilizasiya) tushuntiring.
96. Sut va sut mahsulotlari muvofiqligini baxolash qanday amalga oshiriladi?
97. So'yish mahsulotlari va go'sht mahsulotlarini mikrobiologik xavfsizlik mezonlarigabo'lgan talablarni tushuntiring.
98. So'yishga jo'natilayotgan xayvonlar, so'yish mahsulotlari va go'sht mahsulotlarini veterinariya-sanitariya xavfsizligiga qanday talablar qo'yiladi?
99. So'yish mahsulotlari va go'sht mahsulotlarini ekologik xavfsizligiga qanday talablar qo'yiladi?
100. So'yish mahsulotlari va ularni ishlab chiqarish jarayonlariga qanday talablar qo'yiladi?
101. Go'sht sanoati chiqindilaridan kley va jelatin ishlab chiqarish texnologiyasi.
102. Yog'sizlantirilgan sutdan tayyorlangan kazein texnologiyasi va ishlatilishi.
103. Yog'sizlantirilgan sutdan ikkilamchi resurs sifatida tayyorlangan sifatli pishloqlar.
104. Mol terisi, ichaklari va keratinli xom ashyolar chiqindisi tavsifi va ishlatilishi.
105. Shakarli va shakarsiz tayyorlangan quyuqlashtirilgan konsentratlar.
106. Go'shtning suyakli va suyaksiz sub mahsulotlariga ishlov berish.
107. Ikkilamchi resurslardan tayyorlanadigan va sut o'rniga ishlatiladigan mahsulotlar.
108. Chiqindini qayta ishlash va ikkilamchi resurs sifatida foydalanish qanday ahamiyatga ega?

109. Chorvachilik mahsulotlari chiqindilaridan ikkilamchi resurs sifatida foydalanishni rivojlantirishning asosiy yo‘nalishlari.
110. Yog‘sizlantirilgan sutdan tayyorlangan pishloqlar turlari.
111. “Chiqindisiz texnologiya” atamasini tavsiflang.
112. Kam chiqitli ishlab chiqarishni tashkil etishda qanday tavsiyalar bor?
113. Sub mahsulotlarining morfologik tuzilishi qanday va nimaga bog‘liq?
114. Qon oqisilini koagulyatsion cho‘ktirish asosida ajratishni tavsiflang.
115. Sub mahsulotlari oziqaviy qiymati jihatidan qanday ajratiladi?
116. Ichaklarni konservalash, tuzlash va quritishni tavsiflang.
117. Sub mahsulotlarining kimyoviy tarkibi qanday?
118. Shilimshiqsimon sub mahsulotlari nima va qanday ishlov beriladi?
119. Junli sub mahsulotlari nima va qanday ishlov beriladi?
120. Endokrin-ferment xom ashyolari nima va qanday ishlov beriladi?
121. Parrandalar sub mahsulotlari va texnik chiqindilariga qanday ishlov beriladi?
122. Mol qonini tavsiflang.
123. Oziqaviy va davolovchi preparatlar tayyorlashda qanday qon ishlatiladi?
124. Yemish, un va texnik mahsulot tayyorlashda qanday qon ishlatiladi?
125. Ajraladigan qon miqdori nimaga bog‘liq?
126. Terini yuvish va mezdrlash qanday o‘tkaziladi?
127. Ichaklarni konservalash, tuzlash va quritishni tavsiflang.
128. Keratinli xom ashyoni tavsiflang.
129. Shox va tuyoqlarga qanday ishlov beriladi?
130. Jun va qillarga qanday ishlov beriladi?
131. Mollarga yemish va texnik mahsulotlar ishlab chiqarishda qanday xom ashyo ishlatiladi?
132. Mol yemishlarining oziqaviy qiymati qanday?
133. Nima sababli quritilgan yemish un tarkibidagi yog‘ va suv miqdori chegarlangan?
134. Yemish va texnik yog‘larni tavsiflang.
135. Yemish va texnik mahsulotlar tayyorlashda ishlatiladigan xom ashyoni tavsiflang.
136. Mollarga yemish va texnik mahsulotlar texnologiyasini tavsiflang.
137. Parranda chiqindilaridan qanday turdagi yemish unlar tayyorlanadi?
138. Parranda chiqindilaridan yemish un tayyorlash texnologiyasini tavsiflang.
139. Chiqindilarga ishlov berish sexlariga (bo‘limlariga) va jihozlariga qanday talablar qo‘yiladi?
140. Qozonlarga solinadigan xom ashyo miqdori turli xildagi yemish unlar tayyorlashda gorizontal vakuumlarda qanday me‘yorlanadi?
141. Zardobdan tarkibida azot bo‘lgan mahsulotlarni ajratishning ultrafiltratsiya usuli.
142. Tayyor ikkilamchi resurs mahsulotlari assortimenti va sifatiga qanday talablar qo‘yiladi?
143. Shakarsiz quyuglashtirilgan konsentratlar nimadan tayyorlanadi?
144. Zardobdan tarkibida azot bo‘lgan mahsulotlarni ajratishning ultrafiltratsiya usuli.

145. Sut va sovuq ichimliklar tayyorlashda qanday aralashmalar qo‘shiladi?
146. Ayronidan qanday ichimliklar tayyorlanadi?
147. Pasterlangan sut zardobi texnologiyasi va tavsifi.
148. Dudlatilgan pishloq qanday tayyorlanadi?
149. Shakarsiz quyuqlashtirilgan konsentratlar nimadan tayyorlanadi?
150. Mol qonining kimyoviy tarkibi?
151. Standartlashtirishga tushuncha, maqsad va vazifasi.
152. Standartlashtirish fanining qisqacha tarixi.
153. O‘zbekistonda standartlashtirish fani shakllanishining tarixiy jarayonlari.
154. Dunyo rivojlangan mamlakatlari xalq xo‘jalik taraqqiyotiga standartlashtirishning tasiri.
155. O‘zbekiston Respublikasi standartlashtirishning qonuniy asoslari.
156. O‘zbekistonda standartlashtirish sohasining qonuni
157. O‘zbekiston Respublikasida standartlashtirish ishlarini tashkil etish
158. O‘zbekistonda standartlashtirish sohasidagi me‘yoriy hujjatlar
159. Standartlarni ishlab chikish, joriy etish tartibi
160. Standartlashtirish subektlariva obektlari
161. Standartlar ustidan davlat nazorati organlari
162. Standartlashtirishning Davlat nazorati, maqsadi va vazifalari.
163. Mahsulot sifati ko‘rsatkichlarini aniqlash usullari (laboratoriya, hisoblash, organoleptik, sosiologik, yekspert tekshirish).
164. Sifat belgilash uslublari. Mahsulotni navlash, kalibralash, qadoqlash, tamg‘alash, tashish va saqlash qoidalari.
165. Moyli yekinlar urug‘lari sifatining belgilarining baxolash uslublarini belgilash.
166. Qayta ishlangan soyaga qo‘yilgan standart talablar.
167. Xalqaro, mintaqaviy, standartlashtirish tashkilotlari
168. Xalqaro standartlashtirish tashkilotlari
169. O‘zbekistonda GLOBAL G.A.P. standartlarini joriy etishning istiqbollari
170. Global G.A.P. sertifikatlashtirish tizimining mahsulot yetishtiruvchiga beradigan ustunliklari
171. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejmentining HACCP tizimi
172. Metrologik ta‘minotning amalga oshirish bo‘yicha bajariladigan ishlar.
173. O‘zbekiston Respublikasi metrologiya xizmati
174. O‘lchash texnikasi.
175. O‘zbekiston Respublikasining sertifikatlashtirish milliy tizimi.
176. Chetdan keltirilgan mahsulotlarni sertifikatlashtirish.
177. Mahsulotlarni majburiy va ixtiyoriy sertifikatlashtirish
178. Milliy mahsulotlarni sertifikatlashtirishg tartibi va qoidalari
179. Yangi standartlarni ishlab chiqish qoidasi.
180. Kompleks standartlash
181. Korxonada sifatni boshqarish tizimini ishlab chiqish.
182. Import mahsulotlarni standartlashtirish
183. Standartlashning asosiy tamoyillar nimadan iborat?
184. O‘zbekiston Respublikasi standartlashtirish ishini tashkil etishni qaysi tashkilotlar amalga oshiradi?

185. Degustasiya nima?
186. Mahsulot sifatini aniqlash organoleptik uslubi haqida tushuncha.
187. Sifat ko'rsatkichlari qaysi usullari bilan aniqlanadi?
188. Tuxum sifatiga qanday talablar qo'yiladi?
189. O'simlik moyini standartga muvofiq hidi, rangi va shaffofligi qaysi xaroratda aniqlanadi?
190. Xalqaro SI sistemasi nechta asosiy birlikdan iborat?
191. Milliy etalonlar markazining asosiy vazifalari nimalardan iborat?
192. Laboratoriyalarni akkreditlash nima uchun amalga oshiriladi?
193. Shtrixli kodlash va QR kodlash nima?
194. Attestatsiya va akkreditlash nima?
195. Sifat menejmenti tizimi nima?
196. O'lchamlar birligini ta'minlash Davlat tizimi haqida tushunchalar bering.
197. Sutning assortimentlari to'g'risida tushuncha bering.
198. Sut va sut mahsulotlari sifatini baholash
199. Kolbasa mahsulotlari sifatiga baho berish?
200. Asalning sifatiga baho berish
201. Parranda mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar.
202. Turli bankali go'sht mahsulot (konserva) lari tayyorlashda nimalarga e'tibor berish kerak?
203. Go'sht mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar.
204. Sut mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar.
205. Sut mahsulotlarini qadoqlashda qo'llaniladigan turli polimer idishlarini tarkibi va xususiyatlari o'rganish.
206. Yog'och idishlarning mahsulot sifatiga ta'siri.
207. Qog'oz va qog'oz karton idishlarning mahsulot sifatiga ta'siri.
208. Kolbasalar uchun qobiq sifatida nimalar ishlatiladi?
209. Kalbasa mahsulotlarini ishlab chiqarishda qo'llaniladigan tabiiy va suniy qobiqlar.
210. Chorva submahsulotlarini qadoqlashda qo'llaniladigan idish turlari.
211. Quruq sut mahsulotlarini qadoqlash.
212. Quyultirilgan sut mahsulotlarini qadoqlash.
213. Sut mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan idishlar.
214. Issitish uchun qadoqlangan mahsulotlar
215. Bir necha polimerli qatlamdan iborat plonkalarni xususiyatlari
216. Vakum qadoqlashning xususiyatlari.
217. Chorva mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan kombinatsiyalashgan idishlarning xususiyatlari.
218. Yog'och idishlarning mahsulot sifatiga ta'siri.
219. Qog'oz va qog'oz karton idishlarning mahsulot sifatiga ta'siri.
220. Chorva mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan karton va yog'och idishlarning xususiyatlar
221. Tunuka idishlarni yuvish mashinalari.
222. Chorva mahsulotlarini qadoqlashda qo'llaniladigan idishlar necha turga bo'linadi va bular qaysilar?

223. Shisha idishlarni yashiklarga joylash apparati.
224. Qadoqlangan mahsulotlarni markirovkalash mashinalari
225. Chorvachilik mahsulotlarini qadoqlash materiallari va jihozlarining tavsifi
226. Sohaga doir qabul qilinayotgan qonunlar va yangiliklar
227. Qadoqlash materiallarining turlari va ularning tuzilishi
228. Sanoatda qo'llaniladigan tunuka va shisha idishlar
229. Idishlarning tuzilishi, turlarga bo'linishi va polimer idishlar
230. Qadoqlash jihozlariga qo'yilgan umumiy talablar
231. Qadoqlash jihozlarining umumiy ekspluatatsiya qoidalari
232. Qadoqlash jihozlariga qo'yilgan umumiy talablar
233. Qadoqlash jihozlarining umumiy ekspluatatsiya qoidalari
234. Qadoqlash va joylash vositalari qanday vazifalarni bajarish uchun mo'ljallangan.
235. Qadoqlash materiallari qanday xossalarga ega bo'lishi kerak.
236. Qog'oz qadoqlovchi material sifatida qanday xossalarga ega va uning qanaqa turlari mavjud.
237. Qanaqa qog'oz etiketkalar tayyorlash uchun qo'llaniladi.
238. Pergament va podpergament qanday xossalarga ega.
239. Yuvish mashinasining klassifikatsiyasi.
240. Silkitib yuvadigan mashinalar.
241. Barabanli yuvish mashinasi.
242. Shetkali yuvish mashinasi.
243. Idishlarni yuvish mashinasi.
244. Tunuka idishlarni yuvish mashinasi.
245. Shisha idishlarni yuvish mashinasi.
246. Tabiiy va sun'iy plyonkali materiallar
247. Tabiiy manbalar asosida tayyorlangan plyonkali materiallar.
248. Metallardan tayyorlangan qadoqlash materiallari
249. Chorva mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan tunuka idishlarning xususiyatlari.
250. Metall idishlarning mahsulot sifatiga ta'siri.
251. Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasidagi davlat boshqaruvi qanday organlar tomonidan amalga oshiriladi?
252. Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasida davlat tomonidan normalash qanday amalga oshiriladi?
253. Oziq-ovqat mahsulotini va uskunalarni davlat ro'yxatidan o'tkazishda nimalarga yo'l qo'yilmaydi?
254. Qadoqlangan va o'ralgan oziq-ovqatlar, ovqatga qo'shiladigan biologik faol qo'shimchalar, oziq-ovqat qo'shimchalari yorliqlarida nimalar ko'rsatilishi kerak?
255. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini yanada ta'minlash chora tadbirlari to'g'risida" gi sonli farmoni nimaga qaratilgan?
256. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini yanada ta'minlash chora tadbirlari to'g'risida" gi sonli farmonida nimalarni amalga oshirilishi nazarda tutilgan?

257. Mamlakatda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash sohasida qanday muammolar saqlanib qolmoqda?
258. Oziq-ovqat xavfsizligi soxasida iormativ-xuquqiy bazani takomillashtirish soxasida qanday vazifalar bajariladi?
259. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash sohasida qanday vazifalar bajariladi?
260. Milliy dasturga muvofiq oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash holatining indikatorlari qanday yo'nalishlar buyicha aniqlanadi?
261. O'zbekiston Respublikasi sertifikatlashtirish milliy tizimi tomonidan qanday sertifikatlashtirish sxemalari qabul qilingan?
262. Qaysi qonunga asosan «O'zstandart» agentligiga sertifikatlashtirish ishlarini tashkil qilish yuklatiladi?
263. Sertifikatlashtirilgan mahsulot ustidan inspeksion nazorat qanday tartib va bosqichlarda amalga oshiriladi?
264. Qanday kasalliklar alimantar yoki oziqaviy deb nomlanadi?
265. Toksigen mikroorganizmlar qanday toksinlarni ishlab chiqaradi?
266. Oziqaviy zaxarlanishlar shartli ravishda qanday guruhlariga bo'linadi?
267. Oziq –ovqat mahsulotlarini xavfsizlik mikrobiologik ko'rsatkichlari qanday guruhdagi mikroorganizmlar nazoratini qamraydi?
268. Oziq-ovqat mahsulotlarining mikrobiologik xavfsizlik ko'rsatkichlarini me'yorlash qanday amalga oshiriladi?
269. Bakterial toksikoinfeksiyalar qanday sharoitlarda paydo bo'ladi?
270. Salmonellezlarni qanday turlari mavjud?
271. Shartli-patogen mikroorganizmlar keltirib chiqaradigan oziqaviy toksikoinfeksiyalarni izohlang.
272. Patogen mikroorganizmlar chaqiradigan toksikoinfeksiyalarni tushuntiring.
273. Qanday kasallik oziqaviy intoksikatsiyalar deb nomlanadi?
274. Bakterial oziqaviy intoksikatsiyalar guruhiga qanday kasalliklar tegishli?
275. Atrof muxit organizmga kelib tushadigan begona moddalarga qanday ta'sir qiladi?
276. Ksenobiotiklar qanday tasniflanadi?
277. Qanday radionuklidlar eng xavfli hisoblanadi?
278. Qaysi izotoplar SanPiN 2.3.2.1078-01 ga muvofiq oziq-ovqat mahsulotlarida majburiy ravishda tekshirilishi kerak?
279. Qanday Pazandalik qayta ishlash usullari bilan oziq-ovqat mahsulotlaridagi radionuklidlar kontsentrasiyasining pasaytirish mumkin?
280. Tanadan radionuklidlarni olib tashlaydigan mahsulotlarni tavsiflang?
281. Oziq-ovqat mahsulotlari va oziq-ovqat xom ashyosidagi radionuklidlar miqdorini aniqlashda qaysi usullardan foydalaniladi?
282. Radiasiyaviy xavsizlikni aniqlashda o'lchash natijalari va tadqiqot xatolari qanday hisoblanadi?
283. Oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro savdosida qaysi toksik metallarni miqdori nazorat qilinadi?
284. Toksik metallar miqdori qanday usullar bilan aniqlanadi?
285. Zamonaviy biotexnologiya oddiy seleksiyadan nima bilan farqlanadi?

286. Gen muhandislik modifitsiyalangan organizm nima?
287. Gen modifikatsiyalangan organizmlarni yaratish uchun qanday uslublar ishlab chiqilgan?
288. Gen modifikatsiyalangan manbalarni potensial xavflari nimalardan iborat?
289. O'simliklar gen muhandisligini asosiy vazifalari qanday yo'nalishlarda bajariladi?
290. Sanoat miqyosida yetishtiriladigan transgen o'simliklar chidamliligi bo'yicha qanday strukturaga ega?
291. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini baholash texnologiyasini tushuntiring.
292. Oziq – ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash muammosini asosiy yo'nalishlari nimalarga qaratilgan?
293. Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasidagi davlat boshqaruvi qanday organlar tomonidan amalga oshiriladi?
294. Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasida davlat tomonidan normalash qanday amalga oshiriladi?
295. Oziq-ovqat mahsulotini va uskunalarni davlat ro'yxatidan o'tkazishda nimalarga yo'l qo'yilmaydi?
296. Mamlakatda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash sohasida qanday muammolar saqlanib qolmoqda?
297. Nimalar oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning asosiy yo'nalishlari etib belgilangan?
298. Oziq-ovqat xavfsizligi sohasida normativ-huquqiy bazani takomillashtirish sohasida qanday vazifalar bajariladi?
299. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash sohasida qanday vazifalar bajariladi?
300. Milliy dasturga muvofiq oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash holatining indikatorlari qanday yo'nalishlar bo'yicha aniqlanadi?