**FOMT fanidan yakuniy nazorat savollari**

1. Ovqatlanishni zamonaviy ilmiy nuqtai nazardan tashkil etish
2. BJSSTning ovqatlanish va salomatlik bo‘yicha o‘rni
3. Fanning tadqiqot usullari.
4. Fanning rivojlanish bosqichlari.
5. Zamonaviy oziq-ovqat ishlab chiqarish texnologiyasida foydalanadigan ayrim mahsulotlar
6. Funksional xossalarga ega xomashyolar
7. Nutriyentlar ta’rifi
8. Maxsus qo‘shiladigan moddalar
9. A.P. Nechayev va L.A. Sarafanovalar texnologik sinflari
10. Mahsulot ta‘mi va xushbo‘yligini yaxshilovchi moddalar
11. Mahsulot tashqi ko‘rinishi (rangi)ni, ya‘ni ko‘rkamligini ta‘minlovchi moddalar
12. Konsistensiyani rostlovchi va teksturani hosil qiluvchi moddalar
13. Saqlashga chidamliligini oshiruvchilar va saqlash muddatini oshiruvchilar
14. Texnologik jarayonlarni tezlashtiruvchilar va yengillantiruvchilar-
15. A.S. Buldakov, V.N. Golubyev va boshqa tatqiqotchilar oziqaviy qo‘shimchalar texnologik sinflari
16. Funksional xossalarga ega xomashyolar
17. Uyda ovqatlanish
18. Jamoatchilik ovqatlanishi
19. Ovqatlanish tushunchasi
20. Ovqatlanish korxonalari tushunchasi
21. Ovqatlanish korxonalari turlari
22. Ovqatlanish korxonalarining texnologik tuzilishi
23. Restoran
24. Kafeteriy
25. Kafelar
26. Tamaddixona
27. Pitstseriya
28. Bufet.
29. Kofeynya.
30. Barlar.
31. Keytering.
32. Servirlash-tuzash- ketma-ketligi