

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

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



**60811600- CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI QAYTA ISHLASH
TEXNOLOGIYASI TA'LIM YO'NALISHINI 2024-2025 O'QUV YILI
BITIRUVCHILARI UCHUN "IXTISOSLIK" FANLARIDAN YAKUNIY
DAVLAT ATTESTATSIYASI
SAVOLLARI**

SAMARQAND-2024 yil

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti 60811600- Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi ta'lim yo'nalishining 2024-2025 o'quv yili bitiruvchilari uchun "Ixtisoslik" fanlaridan Yakuniy Davlat Attestatsiyasi savollari

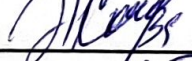

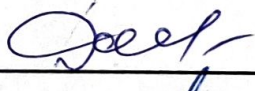


1	Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi	1-50
2	Go'sht va sut mahsulotlarini sensorik baholash	51-100
3	Sut, go'sht va baliq mahsulotlarini qayta ishlash biotexnologiyasi	101-150
4	Chorvachilik mahsulotlarini standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari	151-225
5	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda qadoqlash materiallari va jihozlari	226-300

Mahsulotlarini ishlab chiqarish saqlash va qayta ishlash texnologiyasi kafedrasini mudiri



Sh.A.Ishniyazova

Tuzuvchilar:

1. V.J.Jamoliddinova – assistent 
2. Sh.A.Ishniyazova - k.f.n., dotsent 
3. N.Xodjayeva - b.f.n., dotsent 
4. G'S.Tursunov – q.x.f.f.d., (PhD) 
5. S.O.Kazakova- q.x.f.f.d., (PhD) 

**60811600- Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi ta'lim
yo'nalishining 2024-2025 o'quv yili bitiruvchilari uchun "Ixtisoslik"
fanlaridan Yakuniy Davlat Attestatsiyasi savollari**

Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi (1-50)

1. "Chiqindisiz texnologiya" atamasini tavsiflang.
2. Sub mahsulotlarining morfologik tuzilishi qanday va nimaga bog'liq.
3. Sut zardobidan tayyorlanadigan kvaslar texnologiyasi.
4. Go'shtning suyakli va suyaksiz sub mahsulotlariga ishlov berish.
5. Sut sanoati chiqindisiz texnologiyasi.
6. Ikkilamchi resurs mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi qanday o'tkaziladi?
7. Sut va sovuq ichimliklar tayyorlash texnologiyasi.
8. Shakarsiz quyuqlashtirilgan konsentratlar nimadan tayyorlanadi?
9. Mol yemishlarining oziqaviy qiymati qanday?
10. Teriga shakl berish texnologiyasini tavsiflang.
11. Shilimshiqsimon sub mahsulotlari nima va qanday ishlov beriladi?
12. Junli sub mahsulotlari nima va qanday ishlov beriladi?
13. Endokrin-ferment xom ashyolari nima va qanday ishlov beriladi?
14. Parrandalar sub mahsulotlari va texnik chiqindilariga qanday ishlov beriladi?
15. Mol qonini tavsiflang.
16. Qonni quritishni tavsiflang.
17. Terining tuzilishi va kimyoviy tarkibini tavsiflang.
18. Ichaklarni konservalash, tuzlash va quritishni tavsiflang.
19. Keratinli xom ashyoni tavsiflang.
20. Shox va tuyoqlarga qanday ishlov beriladi?
21. Yemish va texnik mahsulotlar tayyorlashda ishlatiladigan xom ashyoni tavsiflang.
22. Mollarga yemish va texnik mahsulotlar texnologiyasini tavsiflang.
23. Nam jizza sentrifugada qanday yog'sizlantiriladi?
24. Tayyor ikkilamchi resurs mahsulotlari assortimenti va sifatiga qanday talablar qo'yiladi?
25. Terini yuvish va mezdrlash qanday o'tkaziladi?
26. Yemish va texnik mahsulotlar tayyorlashda ishlatiladigan xom ashyoni tavsiflang.
27. Mollarga yemish va texnik mahsulotlar texnologiyasini tavsiflang.
28. Nam jizza sentrifugada qanday yog'sizlantiriladi?
29. Tayyor ikkilamchi resurs mahsulotlari assortimenti va sifatiga qanday talablar qo'yiladi?
30. Terini yuvish va mezdrlash qanday o'tkaziladi?

31. Go'sht suyakli submahsulotlariga ishlov berish.
32. Shilimshiqsimon sub mahsulotlariga ishlov berish.
33. Junli submahsulotlarini yuvish, part qilish va sentrifugada junidan tozalash.
34. Kislotali kazeinni oddiy usul bilan ishlab chiqarish.
35. Ejektorli usul bilan ishlab chiqarish.
36. Zernenniy - donador usul bilan ishlab chiqarish.
37. Yog'sizlantirilgan sutdan ikkilamchi resurs sifatida oziqaviy kazein tayyorlash texnologiyasi.
38. Ichaklarga ishlov berish.
39. Komplektni ajratish va ichaklarni ichidagidan bo'shatish.
40. Yog'sizlantirish va tozalash.
41. Chiqindilar turlari va miqdori.
42. Xom ashyo sifatiga talablar, qonni yig'ish va stabillashtirish.
43. Qonni defibrinlash, separatsiyalash, oqsillarini cho'ktirish va konservalash texnologiyasi.
44. Teri epidermisi, dermasi va teri osti kletchatkasi.
45. Terining kimyoviy tarkibi.
46. Mollarga yemish va texnik mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi va xom ashyoni tayyorlash.
47. Parrandalar chiqindilarini qayta ishlash asosida yemish un tayyorlash texnologiyasi.
48. Sut o'rmini bosuvchi suyuq va pastasimon mahsulotlar texnologiyasi
49. Sut shakari tavsifi va ishlatilishi.
50. Zardobdan tarkibida azot bo'lgan mahsulotlarni ajratishning ultrafiltratsiya usuli.

Go'sht va sut mahsulotlarini sensorik baholash (51-100)

51. Chorvachilik mahsulotlarini sifatini nazorat qilish usullari?
52. Sensorik baholashning sifat tahlili usullari?
53. Sensorik baholashning miqdoriy tahlil usullari?
54. Sensorik tahlilning ifodalovchi usullari tariflab bering?
55. Sifatni baholash deganda nimani tushunasiz?
56. Sifatga ta'sir qiluvchi asosiy omillar qaysilar?
57. Standartlashtirish bo'yicha xalqaro tashkilotlar?
58. Mahsulot haqidagi ma'lumotlarni kodlash deganda nimani tushunasiz?
59. O'lchash usullari haqida tushuncha bering?
60. Mahsulot sifatiga sensorik baho berish deganda nimani tushunasiz?
61. Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinovlar nima?
62. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovlar nima?
63. Sensorik baholash usullari haqida nimani bilasiz?

64. Sensorik baho berish to'g'risida asosiy tushunchalar
65. Iste'molchilar munosabatini tahlil qilish orqali mahsulot sifatiga baho berish.
66. Fizik usulda konservalangan chorvachilik mahsulotlariga sensorik baho berish.
67. Mikrobiologik usulda konservalangan chorvachilik mahsulotlariga sensorik baho berish.
68. Sut va sut mahsulotlariga sensorik baho berish.
69. Qaymoq, saryog', pishloq, smetana va boshqa sut mahsulotlariga sensorik baho berish omillari.
70. Go'sht va go'sht mahsulotlariga sensorik baho berish.
71. Chorvachilik mahsulotlari sifatini sensorli baholashning mohiyatini aytib bering.
72. Chorvachilik mahsulotlarini sensorli baholash jarayonlarini tekshirish uchun qanday usullardan foydalaniladi?
73. Oziq-ovqat sanoatida sensorli baholash jarayonining maqsadi nima?
74. Sensorli baholash panelini yaratishning eng muhim masalalari va bosqichlarini tavsiflang.
75. Mahsulot sifatini aniqlash laboratoriyasini akkreditatsiya qilish qanday amalga oshiriladi?
76. Tatib ko'rishning qanday turlarini bilasiz?
77. Insonning sezgi retseptorlarini tavsiflang.
78. Inson his-tuyg'ularini idrok etishga qanday omillar ta'sir qiladi?
79. Oziq-ovqat sifatini sensorli baholash standartlarini ayting.
80. O'zbekiston Respublikasida qanday oziq-ovqat qo'shimchalarini ishlatishga ruxsat berilgan.
81. Mahsulot sifatini baholash uchun ekspert komissiyasini tanlash tartibini ayting.
82. Mahsulotlarning ta'mi va hidining standartlari qanday?
83. Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini qanday ko'rsatkichlar aniqlaydi?
84. Oziq-ovqat sifatini baholash nima?
85. Mahsulot sifatini qanday aniqlash mumkin?
86. Mahsulot sifatini qanday baholash mumkin?
87. Oziq-ovqat sifatini nazorat qilishning qanday mezonlarini bilasiz?
88. Sensorli baholash nima?
89. Oziq-ovqat mahsulotlarini sensorli baholash nima?
90. Sifatli va miqdoriy hissiy baholash qanday ifodalanadi?
91. Ayrim mahsulotlarning sifati haqida xolisroq xulosa chiqarish uchun qanday reyting joriy etildi?
92. Mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillar qaysilar?
93. Mahsulot sifatini ko'rsatkichlarini aniqlash uslublarini sanab bering.
94. Degustasiya deb nimaga aytiladi?

95. Ekspert usulining mohiyatini tushuntirib bering.
96. Mahsulot sifatini aniqlash organoleptik uslubi haqida tushuncha bering.
97. Ekspert usuli bilan mahsulot sifati qanday aniqlanadi?
98. Oziq-ovqat mahsulotlarini sensorli baholashda qanday omillar yangi mahsulotni ishlab chiqish va sotishning muhim jihatiga aylanmoqda.
99. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va ta'mini organoleptik baholash yangi turdagi mahsulotlarning sensorli tahliliga qanday ta'sir qiladi.
100. Oziq-ovqat mahsulotlarini sensorli tekshirish natijalaridan qanday xulosalar chiqarish mumkin?

Sut, go'sht va baliq mahsulotlarini qayta ishlash biotexnologiyasi (101-150)

101. Transgen texnikasidan sut tarkibini yaxshilash maqsadida foydalanish.
102. Gen muhandisligi asosida sut tarkibini yaxshilash.
103. Transgen texnikasi asosida sut tarkibida kazeinni miqdorini oshirish.
104. Tibbiyot va texnologik jarayonlar uchun kerakli bo'lgan fiziologik faol moddalar sintez qiluvchi transgen hayvonlar.
105. Sutni qayta ishlashda ishtirok etuvchi mikroorganizmlar.
106. Mikroorganizmlardan olinadigan oziqa komponentlari.
107. Pishloq tayyorlashda ishtirok etuvchi mikroorganizmlar.
108. Sutni mikroblar yordamida tabiiy yo'l bilan qayta ishlash.
109. Sut tarkibida mikroorganizmlar oziqlanishini tashkil etish.
110. Yogurt tayyorlashda ishtirok etuvchi mikroorganizmlar.
111. Oziq-ovqat sanoatida ishlatiladigan mikroorganizmlar sifatni baholash.
112. Sun'iy oziq-ovqat tayyorlashda zamonaviy yo'nalishlar.
113. Sun'iy oziq-ovqat tayyorlashda mikroorganizmlarni roli.
114. Go'sht va baliqni qayta ishlash biotexnologiyasi.
115. Baliqni qayta ishlash biotexnologiyasi.
116. Go'sht qayta ishlash biotexnologiyasi.
117. Oziqa achitqilari.
118. Oziqa achitqilarini inson hayot faoliyatidagi ahamiyati.
119. Madaniy go'shtni ildiz hujayralar texnologiyasidan foydalanib yetishtirish biotexnologiyasi.
120. Mikroskopik zamburug'lardan olinadigan oziqa oqsillari.
121. Baliqlarni muzlatish usullari.
122. Baliqlarni sovutishda biotexnologik usullardan foydalanish.
123. Oziqani kompleks boyituvchilari.
124. Qaymoq ishlab chiqarishda mikroorganizmlardan foydalanish.
125. Tvorog biotexnologiyasi.
126. Pishloq ishlab chiqarish biotexnologiyasi.
127. Oqsil-vitaminli preparatlar ishlab chiqarish.

128. Sariyog' turlari va uni ishlab chiqarishda ishtirok etadigan mikroorganizmlar.
129. Sut mahsulotlari biotexnologiyasida ishlatiladigan mikroorganizmlarning umumiy tavsifi.

130. Sut tarkibidagi mikroorganizmlarning ahamiyati .

131. Pishloq tayyorlashda sut kislotali mikroorganizmlardan foydalanish.

132. Smetana biotexnologiyasi.

133. Transgen sut texnikasi.

134. Baliq va baliq mahsulotlarini qayta ishlash biotexnologiyasi.

135. Transgen baliqlar yaratish texnologiyasi.

136. Sut tarkibidagi laktozani o'rganish

137. Mikrob biotexnologiyasining rivojlanish tarixi.

138. Sutdagi oqsil miqdorini aniqlash.

139. Fermentli oziqa preparatlari.

140. Achitilgan sutli ichimliklar biotexnologiyasi.

141. Ozuqa mahsulotlarining sifatini yaxshilash, parhez va ozuqa preparatlari ishlab chiqish.

142. Yangi foydali xossalarga ega bo'lgan transgen hayvonlar.

143. Hayvon oziqalarini qayta ishlashda foydalaniladigan mikroorganizmlar.

144. Mikroorganizmlar yordamida transgen oqsillar olish texnologiyasi.

145. Zamonaviy biotexnologiya.

146. Biotexnologiyani achish-bijg'ish jarayonlari.

147. Funktsional oziqalarni asosiy komponentlari.

148. Tabiiy bioreaktorlar.

149. Biotexnologiyani O'zbekistonda rivojlanishi.

150. Go'sht va baliqning buzilishiga olib keladigan mikroorganizmlar.

Chorvachilik mahsulotlarini standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari (151-225)

151. Standartlashtirish fanining qisqacha tarixi.

152. O'zbekistonda standartlashtirish fani shakllanishining tarixiy jarayonlari.

153. Dunyo rivojlangan mamlakatlari xalq xo'jalik taraqqiyotiga standartlashtirishning tasiri.

154. O'zbekiston Respublikasi standartlashtirishning qonuniy asoslari.

155. O'zbekistonda standartlashtirish sohasining qonuni.

156. O'zbekiston Respublikasida standartlashtirish ishlarini tashkil etish.

157. O'zbekistonda standartlashtirish sohasidagi me'yoriy hujjatlar.

158. Standartlarni ishlab chikish, joriy etish tartibi.

159. Standartlashtirish subektlariva obektlari.

160. Standartlar ustidan davlat nazorati organlari.

161. Standartlashtirishning Davlat nazorati, maqsadi va vazifalari.

162. Mahsulot sifati ko'rsatkichlarini aniqlash usullari (laboratoriya, hisoblash, organoleptik, sotsiologik, ekspert tekshirish).
14. Sifat belgilash uslublari. Mahsulotni navlash, kalibralash, qadoqlash, tamg'lash, tashish va saqlash qoidalari.
163. Mintaqaviy standartlash tashkilotlari.
164. Xalqaro elektrotexnik komissiyasi haqida tushuncha bering.
165. Xalqaro, mintaqaviy, standartlashtirish tashkilotlari.
166. Xalqaro standartlashtirish tashkilotlari.
167. O'zbekistonda GLOBALG.A.P. standartlarini joriy etishning istiqbollari.
168. Global G.A.P. sertifikatlashtirish tizimining mahsulot yetishtiruvchiga beradigan ustunliklari.
169. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejmentining HACCP tizimi
170. Metrologik ta'minotning amalga oshirish bo'yicha bajariladigan ishlar.
171. O'zbekiston Respublikasi metrologiya xizmati
172. O'lchash texnikasi.
173. O'zbekiston Respublikasining sertifikatlashtirish milliy tizimi.
174. Chetdan keltirilgan mahsulotlarni sertifikatlashtirish.
175. Mahsulotlarni majburiy va ixtiyoriy sertifikatlashtirish.
176. Milliy mahsulotlarni sertifikatlashtirish tartibi va qoidalari.
178. Yangi standartlarni ishlab chiqish qoidasi.
179. Kompleks standartlash.
180. Korxonada sifatni boshqarish tizimini ishlab chiqish.
181. Import mahsulotlarni standartlashtirish.
182. Standartlashning asosiy tamoyillar nimadan iborat?
183. O'zbekiston Respublikasi standartlashtirish ishini tashkil etishni qaysi tashkilotlar amalga oshiradi?
184. Degustasiya nima?
185. Mahsulot sifatini aniqlash organoleptik uslubi haqida tushuncha.
186. Sifat ko'rsatkichlari qaysi usullari bilan aniqlanadi?
187. Tuxum sifatiga qanday talablar qo'yiladi?
188. O'simlik moyni standartga muvofiq hidi, rangi va shaffofligi qaysi xaroratda aniqlanadi?
189. Xalkaro SI sistemasi nechta asosiy birlikdan iborat?
190. Milliy etalonlar markazining asosiy vazifalari nimalardan iborat?
191. Laboratoriyalarni akkreditlash nima uchun amalga oshiriladi?
192. Shtrixli kodlash va QR kodlash nima?
193. Attestatsiya va akkreditlash nima?
194. Sifat menejmenti tizimi nima?
195. O'lchamlar birligini ta'minlash Davlat tizimi haqida tushunchalar bering.

196. Sertifikatlashtirilgan mahsulot ustidan inspeksion nazorat.
 197. Standartlar amal qilish sohasiga qarab qanday turlarga bo'linadi? .
 198. Chetdan keltirilgan mahsulotlarni sertifikatlashtirish.
 199. Standartlashtirishga tushuncha, maqsad va vazifasi..
 200. "Metrologiya to'g'risida"gi qonun qachon qabul qilingan?
 201. Milliy mahsulotlarni sertifikatlashtirish tartibi va qoidalari.
 202. Sut va sut mahsulotlari standartlari.
 203. Tuxum va tuxum mahsulotlari standarti.
 204. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejmentining HACCP ning prinsiplari.
 205. GLOBALG.A.P. sertifikatini olish tartibi.
 206. Birinchi SMIIC standartlarini ishlab chiqarish jarayonlarida qaysi davlatlar ishtirok etgan?
 207. OIC/SMIIC tashkilotining asosiy maqsadi.
 208. TS OIC/SMIIC 1:2011 "Halol oziq-ovqat mahsulotlari bo'yicha umumiy qo'llanma" standarti O'z DSt 3286:2018 taxriri.
 209. Kritik nazorat nuqtalari uchun kritik chegaralar tushunchasi.
 210. Texnik jihatdan tartibga solish to'g'risidagi qonun.
 211. Texnik jihatdan tartibga solish tizimi.
 212. Mahsulot sifati va raqobatbardoshligini taminlashda ISO standartlarining o'rni.
 213. Mahsulotlar to'g'risidagi ma'lumotlarni standartlashtirish va kodlash.
 214. ISO 22000 standarti asosida mahsulotlarning xavfsizligiga doir asosiy tushunchalar.
 215. ISO 22000 xalqaro standartining ichki va tashqi afzalliklari.
 216. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejment tizimlarining doimiy yaxshilash konsepsiyasi.
 217. «O'zstandart» «Halol» standarti bo'yicha sertifikatlashni joriy etish.
 218. "Halol" standartlari talablari asosida sertifikatlashtirish.
 219. "Halol" standarti asosida talablar ishlab chiqish.
 220. Achitilgan sut mahsulotlari standarti.
 221. Pishloq mahsulotlari standarti.
 222. Sariyog' mahsulotlari standarti.
 223. Kolbasa mahsulotlari standarti.
 224. Standartlarni ishlab chiqishning bosqichlari.
 225. Laboratoriyalarni akkreditlash nima uchun amalga oshiriladi?
- Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda qadoqlash materiallari va jihozlari (226-300)**
226. Chorvachilik mahsulotlarini qadoqlash materiallari va jihozlari fanining tavsifi. (fanning maqsadi, vazifasi, sanoatda tutgan o'rni)

227. Sohaga doir qabul qilinayotgan qonunlar va yangiliklar. (Chorvachilik mahsulotlarini qadoqlash materiallari va jihozlariga doir respublikada qabul qilingan qarorlar PQ-2520-son, PF-4947-son, 2018 yil 14 yanvardagi 25-son)
228. Qadoqlash materiallarining turlari va ularning tuzulishi (shisha, metal, qag'oz va politelen materiyallar tasnifi)
229. Sanoatda qo'llaniladigan tunuka va shisha idishlar. (tunkla idishlarning turlari, yasalishidagi farqi, listlarning sifat talablari, shisha idishlarga xom ashyolar, idishlarning sig'imi va qopqoqlarining turlari)
230. Markirovka nima va qanday belgilanadi (Birinchi ikkita raqam nima, vaqti-kuni qanday yoziladi, A-yanvar, V-fevral, Ye- iyun va h.k)
231. Tunika idishlarga qancha miqdorda qalay va qo'rg'oshin surtildi? (1 sm^2 joyga ishlatiladigan qalay miqdori va qalayli aralashmaning tarkibi)
232. Plastmassa idishlari nima maqsadda qo'llaniladi? (idishlarni tayyorlash usullari, ishlatiladigan chorvachilik mahsulotlari turlari, ishlatilish muddati, saqlash sharoiti va x.k.z)
233. 105A003 ushbu markirovka tamg'asini izohlang? (Birinchi ikkita raqam nima, vaqti-kuni qanday yoziladi, A-yanvar, V-fevral, Ye- iyun va h.k)
234. Tunika idishlarning ichki va ustki qismiga qanday modda surtiladi? (tunika idishlarini ishlab chiqarishda ishlatiladigan qalay va laklarning turlari xaqida)
235. Hozirda ishlab chiqarilayotgan konserva mahsulotlarining necha foizi shisha idishlarda ishlab chiqarilmoqda va ularning avzaliklarini ayting? (shisha idishlarini ishlab chiqarish, shaqlash va qayta ishlatish, sanoatda qo'llanish ko'lami va qayta tiklanuvchi resurslar)
236. Bir shartli banka qanday sig'imdagi idishlarga to'g'ri keladi? (shartli banka, bankalar sig'imi, tunika va shisha idishlar, dol)
237. Yog'och idishlar nima maqsadda ishlariladi va namligi necha foizdan oshmasligi kerak? (yashik, bochka, va boshqalar)
238. Mahsulotlarni qadoqlashda qo'llaniladigan materiyatlar necha turga bo'linadi? (qadoqlash va joylash materiallari, ularning tasnifi va farqlanishi)
239. Tayyor mahsulotlarni qadoqlashda eng ko'p ishlatiladigan idishlar? (qadoqlashda ishlatiladigan materiallarni chorvachilik soxasi bo'yicha ko'p qo'llaniladiganlarini sanang)
340. Shisha idishlarga qadoqlangan suyuq mahsulotning hisobi qanday birlikda olib boriladi? (butil, butilka va bo'shkalar o'lchov birligi, dol)
241. Qadoqlash jihozlariga qo'yilgan umumiy talablarqanday? (Ekspluatatsion, Energetik, Konstruktiv, Ish qobiliyati, Ishonchligi va boshqalar)
242. Qadoqlash jihozlarining umumiy ekspluatatsiya qoidalari nimalardan iborat? (havoning tozaligi, normal yorug'likning bo'lishi, ionizatsiyadan, qizil va ultrabinafsha nurlardan va boshqalar)

243. Qadoqlash jihozlarining umumiy energetik talablari nimalardan iborat? (minimal miqdorda energiya sarflash yoki apparatning energiya kamsarflik funksiyasi bo'lishi)
244. Qadoqlash jihozlarining umumiy Ergonomik talablari nimalardan iborat? (yorug'lik, mikroklimat, havoning tozaligi, magnit va elektromaydondan uning kuchlanganligini, tovush bosimi va vibratsiyasi ko'rsatkichlar)
245. Mashina va apparatlar deb qanday jihozlar tushuniladi? (tarifi, tushunchasi va vazifalari)
246. Jihozlarni klassifikatsiyalashdan maqsad nima? (tarifi, tushunchasi va vazifalari)
247. Jihozlarda bajariladigan texnologik jarayonlar bo'yicha klassifikatsiyalanishi? (tarifi, tushunchasi va vazifalari)
248. Jihozlarni klassifikatsiyalash umumiy alomatlarini tushuntirib bering? (tarifi, tushunchasi va vazifalari)
249. Ovqatlanish korxonasi jihozlarining klassifikatsiyasini tushuntiring? (tarifi, tushunchasi va vazifalari)
250. Ishlab chiqarish jihozlarining klassifikatsiyasi qanday? (tarifi, tushunchasi va vazifalari)
251. Kombinatsiyalashgan qadoqlash materiallarining turlari? (tarifi, turlari va vazifalari)
252. Polifinli asosdagi qadoqlash materiallari? (tarifi, turlari va vazifalari)
253. Yuqori va past zichlikdagi polipropilenlar? (tarifi, turlari va vazifalari)
254. Kombinatsiyalashgan plyonkalar, katta va kichik turdagi idishlar? (tarifi, turlari va vazifalari)
255. Cho'ziluvchan, qisqaruvchan va havoli pufakli plyonkalarni ishlab chiqarish? (tarifi, turlari va vazifalari)
256. Qadoqlash va joylash vositalari qanday vazifalarni bajarish uchun mo'ljallangan? (qadoqlash va joylash materiyallarining vazifalari, turlari, tasnifi va xususiyatlarini tushuntiring)
257. Qadoqlash materiallari qanday xossalarga ega bo'lishi kerak? (chidamlilik, suv o'tkazmaslik, arzon va boshqalar)
258. Qog'oz qadoqlovchi material sifatida qanday xossalarga ega va uning qanaqa turlari mavjud? (qog'ozning turlari qarton 1 m^2 qog'ozning og'irligi qayta ishlanish xususiyatlar)
259. Qanaqa qog'oz etiketkalar tayyorlash uchun qo'llaniladi? (turlari, markalari va nomlanishi)
260. Pergament va podpergament qanday xossalarga ega? (turlari, markalari va nomlanishi)

261. Ko'p qatlamli plyonkalar, katta va kichik turdagi idishlar? (turlari, markalari va nomlanishi)
262. Cho'ziluvchan, qisqaruvchan va havoli pufakli plyonkalarni ishlab chiqarish? (turlari, markalari va nomlanishi)
263. Yuvish mashinasining klassifikatsiyasi qanday? (markalari, ishlash prinspi, talablari va quvvati)
264. Silkitib yuvadigan mashinalar? (markalari, ishlash prinspi, talablari va quvvati)
265. Barabanli yuvish mashinasi? (markalari, ishlash prinspi, talablari va quvvati)
266. Idishlarni yuvish mashinasi? (markalari, ishlash prinspi, talablari va quvvati)
267. Tunuka idishlarni yuvish mashinasi? (markalari, ishlash prinspi, talablari va quvvati)
268. Shisha idishlarni yuvish mashinasi? (markalari, ishlash prinspi, talablari va quvvati)
269. Tabiiy manbalar asosida tayyorlangan plyonkali materiallarga nimalar kiradi? (nomlanishi, tayyorlanishi, navlari, ishlatilishi va boshqalar)
270. Sun'iy plyonkali materiallar? (nomlanishi, tayyorlanishi, navlari, ishlatilishi va boshqalar)
271. Sut mahsulotlarni shisha idishlariga qadoqlashni xususiyatlari? (shishaga qadoqlanadigan sut mahsulotlari turlari, tasnifi saqlanish muddati va avzalliklari)
272. Turli xil polimerlardan foydalanib sut mahsulotlarini qadoqlash? (polimetga qadoqlanadigan sut mahsulotlari turlari, tasnifi saqlanish muddati va avzalliklari)
273. Sut mahsulotlarini qog'oz, karton, al'yumin fal'gasi asosida tayyorlangan kombinatsiyalangan qadoqlash materiallaridan foydalanish? (qog'ozga qadoqlanadigan sut mahsulotlari turlari, tasnifi saqlanish muddati va avzalliklari)
274. Tunika va shisha idishlar qanday sut mahsulotlarida ishlatiladi? (tunika va shishaga qadoqlanadigan sut mahsulotlari turlari, tasnifi saqlanish muddati va avzalliklari)
275. Ul'trapasterizatsiyalangan sut va sut mahsulotlarini qadoqlash? (Aseptik qadoqlash. Yog'li sut mahsulotlari: sariyog', eritilgan yog').
276. Koagulyatsiyalangan va quritilgan sut mahsulotlarini qadoqlash turlari?(nomlanishi, tayyorlanishi, navlari, ishlatilishi va boshqalar)
277. Quruq sut mahsulotlari ishlab chiqaradigan jihozlar? (Kontsentrlangan va quruq sutlarni qadoqlash usullari va turlari)
278. Qog'oz asosida tayyorlangan qadoqlashni an'anaviy usullari tariflang? (pergoment, pergamin podpergament, parafinli, lamirinli materiallar, termoplast, al'yumin fal'gali).

279. Go'sht yarim tayyor mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar? (Barra holdagi go'shtni qadoqlash xususiyati. Polivinilidenxlorid asosida vakum qadoqlash. Katta, kichik bo'lakli go'shtlarni qadoqlash usullari.)
280. Go'sht konservalarini sifatini oshirish yo'li? (organoleptik hususiyatlarini yahshilash)
281. Qaynatilgan kolbasa mahsulotlarini qadoqlash materiyallari? (tarifi, turlari va vazifalari)
282. Qadoqlashda ishlatiladigan tabiiy va suniy materiallar nimalar? (tarifi, turlari va vazifalari)
283. Belkazin, kutizin materiallari vetchina va go'shtli kulinar mahsulotlarni hamda portsiyon yarim tayyor mahsulotlarni qadoqlashni tushuntiring? (tarifi, turlari va vazifalari)
284. Laminat ko'rinishidagi tiniq qadoqlash materiallari nimalar? (tarifi, turlari va vazifalari)
285. Kollagenli qobiqlar nimalar? (tarifi, turlari va vazifalari)
286. Tabiiy xom ashyodan tayyorlangan ozuqaviy plyonkalar tariflang? (tarifi, turlari va vazifalari)
287. Dudlangan kolbasa mahsulotlarini qadoqlash materiyallarini sanang? (tarifi, turlari va vazifalari)
288. Ko'p qatlamli qadoqlash materiallari kulinar baliq mahsulotlarini yog'ga chidamli ko'p qatlamli kombinatsiyalashgan plyonkalar? (tarifi, turlari va vazifalari)
289. Baliklarni qadoqlashda ishlatiladigan idish turlari va xususiyatlari. (tarifi, turlari va vazifalari)
290. Vakumlashgan qadoqlash maretilalaridan baliqchilik sanoatida qo'lash samaradorligi qanday? (tarifi, turlari va vazifalari)
291. Baliqlarni tunuka idishlar yordamida qadoqlash? (tarifi, turlari va vazifalari)
292. Baliqchilik sanoatida qadoqlash materiallariga va turlariga qo'yiladigan talablar? (tarifi, turlari va vazifalari)
293. Parranda yarim tayyor (file, oyoq) mahsulotlarini qadoqlash materiyallar?
294. Parranda submahsulotlarini qadoqlash materiyallar?
295. Parranda mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan suniy materiallardan foydalanish samaradorligi va avzalligi?
296. Parranda mahsulotlarini qadoqlangan mahsulotga qo'yiladigan talablar?(sifat, texnologiy, energetik va boshqlar)
297. O'zbekiston Respublikasida shtrixli kodlashning tatbiq etilishi qachondan boshlangan? (Iste'molchilarning huquqlarini himoya qilish to'g'risidagi Qonunning)

298. Shtrixli kodlash ishlab chiqarish korxonalarini uchun qanday imkoniyatlarni yaratadi?
299. Davlatlar va ularga mos kod oldi qo'shimchasi (prefiksi) qanday yoziladi? (tarifi, turlari va vazifalari)
300. Qadoqlangan mahsulotlarni markirovkalash mashinalarini sanang? (tarifi, turlari va vazifalari)