

“5410600-Zooinjeneriya (turlari bo‘yicha)” ta’lim yo‘nalishini 2023-2024 o‘quv yili bitiruvchilari uchun “Ixtisoslik” fanlaridan yakuniy davlat attestatsiyasi savollari.

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining O‘zbekiston Respublikasida Yilqichilik va ot sportini rivojlantirishga doir qo‘shimcha chora tadbirlar to‘g‘risidagi qarori.

2. Yilqichilikning xalq xo‘jaligidagi ahamiyati.
3. Otlarning klassik uch kurash o‘yini.
4. Salt miniladigan ot zoti tiplari?.
5. Yilqichilikda qochirish usullari?.
6. Yilqichilikda chatishtirish.
7. Salt minilib, engil yuk tortuvchi ot tiplari.
8. Ot go‘shining hozirgi vaqtda tutgan o‘rni.
9. Yilqichilikning asosiy tarmoqlari.
10. Otlarning eksteryeriga baho bering.
11. Naslli otlarni bonitirovka qilish.
12. Otlarni mashq qildirish va sinash ahamiyati to‘grisida tushuncha.
13. Biya sutining kimyoviy tarkibi.
14. Biyalarning bug‘ozlik davri.
15. Bit o‘rkachli turkman tuya zotiga ta’rif bering.
16. Yilqichilikda takror ishlab chiqarish.
17. Biyalarning bo‘g‘ozlik davri haqida tushuncha bering?.
18. Otlarning Dunyo miqyosidagi, MDH da O‘zbekistondagi bosh soni bo‘yicha holati (mln. ming) hisobida qanchani tashkil etadi?.
19. Qorabayir ot zotining qisqacha tavsifi.
20. Otlarning yoshini aniqlash qanday amalga oshiriladi?.
21. Salt miniluvchi va og‘ir yuk tortuvchi ot zotlarning eksteryer tuzulishi bo‘yicha farqi.
22. Qochirishda biyalarning kuyukish darajalari.
23. Arab ot zotiga qisqacha tavsifi.
24. Tuyachilik sanoatida va inson hayotida tuya junini tutgan o‘rni.
25. Otlarning interyer tuzilishiga ta’rif bering?.
26. Otlarning semizlik kategoriyasi.
27. Shubotning shifobaxshlik xususiyatlari.
28. Biyalarning sut mahsuldorligi.
29. Yilqichilikda naslchilik ishi.
30. Biyalarning sog‘ish usullar bo‘yicha tavsif.
31. Respublikamizdagi baliqchilik to‘g‘risidagi qarorlar. (PQ-2939 qaroning mazmun mohiyati va boshqa qarorlar)
32. Baliqchilikning asosiy ob’ekti haqida gapirib bering.
33. Ikralarning va yosh baliqlarning urchitish hovuzlaridagi rivojlanish gapirib bering.
34. Stefan Lyudvig Yakobi tomonidan baliqlarning urchish biologiyasida qilgan kashfiyotlari ?

35. Tog'ayli baliqlar sinfi nechta kenja sinflarga bo'linadi?
36. Baliqlarning ekologik guruhlari?
37. Malklarni sanash qanday usullarda amalga oshiriladi?
38. Embrion davri deb qaysi davrga aytiladi?
39. Suyakli baliqlarni nomlarini keltiring?
40. Osiyotrlar oilasi vakillarini ayting?
41. Baliqchilik xo'jaliklarida melioratsiyalash ishlari qanday amalga oshiriladi?
42. Intensiv baliq yetishtirish usuli deb nimaga aytiladi?
43. Akulalar turkimiga kiruvchi akulalarga izoh bering?
44. Qishki hovuzlarda qanday ishlar amalga oshirilishi kerak?
45. Skatlar turkumini gapirib bering?
46. Karpsimonlar turkumi nechta oilaga bo'linadi?
47. Lichinka davri deb qaysi davrga aytiladi?
48. Sadka hovuzlardan qanday vaqtlarda foydalaniladi?
49. Respublikamizda yetishtiriladigan asosiy akvakultura oyektlariga misollar keltiring ?
50. Iliq suvli baliqchilik xo'jaliklaridagi barcha hovuzlarni necha xilga bo'lish mumkin?
51. Hovuzlarni tozalash qanday amalga oshiriladi?
52. Yirtqichlar – tirik hayvonlar, jumladan baliqlar bilan oziqlanuvchi baliqlarga qaysi baliqlar kiradi?
53. Basseynlarni qurilishi va o'rnatilish tartibi qanday?
54. Baliqlarning hayotiga ta'sir etuvchi omillarni ayting?
55. Ikralarning va yosh baliqlarning urchitish hovuzlaridagi rivojlanish gapirib bering.
56. Malklarni o'situvchi hovuzlarga o'tkazishda, tutish uchun qanday asboblardan foydalaniladi ?
57. Baliq mahsulotlarning inson organizmga salbiy va ijobiy tasiri haqida izoh bering?
58. Hovuz suvning asosiy gidroximiya ko'rsatkichlarini sanab o'ting ?
59. Nagul qilishga mo'ljallangan hovuzlarda qanday baliqlar boqiladi?
60. Baliqchilik tarmog'ini boshqarish tizimini takomillashtirish to'g'risidagi Prezident qarori to'g'risida gapirib bering.
61. Parrandalarning qancha turi mavjud va shundan qancha turi qishloq xo'jaligida ahamiyatga ega ?
62. Qishloq xo'jalik parrandalarining tana harorati bilan bog'liq biologik xususiyatlar?
63. Xonaki o'rdaklarning yovvoyi ajdodi, mahsuldorlik ko'rsatkichi qanday?
64. Birinchi bo'lib qishloq xo'jalik xonaki parrandalardan qaysi turdagi parrandalar xonakilashtirilgan ?
65. Tovuqlarning kelib chiqishidagi yovvoyi ajdodi va mahsuldor ko'rsatkichi qanday bo'lgan ?

66. Sanoat parrandachilik fabrikalarida qishloq xo'jalik parrandalarni oziqlanishiga bog'lik biologik xususiyatlar?

67. Qishloq xo'jalik parrandalarini galasini bosh sonini ko'paytirish bilan bog'lik biologik xususiyatlari ?

68. Qishloq xo'jalik parrandalar tuxum hujayralari folikulalari holda jinsiy a'zoning qaysi qismida hosil bo'ladi?

69. Qishloq xo'jalik parrandalarni tullash davrini boshlanishida tanasida qanday o'zgarishlar bo'ladi?

70. Parrandalar tuxumi morfologik tuzilish bo'yicha nechta qismlar va qatlmadan tashkil topgan ?

71. Tovuqlarning jinsiy azosida tuxumlar hosil bo'lishi uchun me'yorda sarflanadigan vaqt qancha bo'lishi kerak ?

72. Jo'jalar jinsini aniqlashni qanday usullari mavjud va asboblardan foydalaniladi?

73. Tovuqlarning tuxumdorlik sifatini belgilovchi eksteryer va konstitutsiya ko'rsatkichlari nimalar bilan xarakterlanadi?

74. O'zbekistonda xalq ommasi tomonidan urchitilayotgan mahalliy urishqoq tovuq zotlari?

75. Parrandalarda krossli (gibrid) avlodlarni olish yo'li va uning mohiyati nimada ?

76. Bir kunlikdan o'n kunlikgacha bo'lgan jo'jalarning o'sish tezligi aniqlovchi belgilari qaysilar ?

77. Sanoat parrandachiligi va parrandachilik xo'jaliklarida iste'moli tuxum yetishtirishda tuxum yo'nalishidagi qaysi krosslardan foydalanilmoqda?

78. Parrandalar tuxum hujayrasi jinsiy a'zoning qaysi qismida hosil bo'ladi va qancha vaqtda?

79. Sanoat parrandachiligida va parrandachilik xo'jaliklarida parranda go'shti yetishtirishda go'sht yo'nalishdagi krosslardan foydalanilmoqda ?

80. Broyler jo'jalarini olishda otalik shaklida qaysi go'sht yo'nalishidagi tovuq zotidan foydalaniladi?

81. Broyler jo'jalarini olishda onalik shaklida qaysi mahsuldorli yo'nalishidagi tovuq zotlaridan foydalaniladi?

82. Tuxum yo'nalishdagi tovuq krosslarining otalik shaklidagi liniyalari qanday xo'jalik ko'rsatkichlari bo'yicha ixtisoslashtiriladi?

83. Iste'moli tuxum ishlab chiqaruvchi parrandachilik fabrikalarida, sanoat sexida tovuqlardan tuxum olish necha oyga mo'ljallanadi?

84. Tuxum yo'nalishdagi tovuq krosslarining onalik shaklidagi liniyalari qanday xo'jalik ko'rsatkichlari bo'yicha tanlanadi va qanday zotlardan ajratib olinadi?

85. Tovuqlarning plimutrok zotini mahsuldorlik ko'rsatkichlari?

86. Kurkalarining shimoliy kavkaz zotini mahsuldorlik ko'rsatkichlari ?

87. Tuxum yetishtirishda oq rangli tuxum beradigan qanday krosslardan foydalanilmoqda?

88. Birinchi va ikkinchi tartibli parrandachilik reproduktor xo‘jaliklarida parrandalarning qaysi galasi bilan naslchilik ishlari olib boradi ?

89. G‘ozlar qanday zotlari go‘shbop qilib necha kun boqiladi va necha kg tirik vaznga yetkazilib go‘shga topshiriladi ?

90. Parranda tuxumlarini inkubatsiyalash tartibi haqida gapirib bering?

91. Sut haqida tushuncha bering?

92. Sutni tarkibidagi yog‘ni va zichligini aniqlash usullari

93. Saryog‘ klassifikatsiyasi, sariyog‘ namligi, tuzini aniqlash.

94. Sutning bioximik xususiyatlari haqida gapirib bering?

95. Nordon sut mahsulotlari haqida gapirib bering?

96. Sigirlarni sog‘ish usullari haqida gapirib bering?

97. Sigir sutining tarkibi va xususiyatlariga ta‘sir qiluvchi tashqi omillar haqida gapirib bering?

98. Turli qishloq xo‘jalik hayvonlari sutining tarkibi qanday?

99. Yelinni tozalash usuliga qarab bakteriyalar bilan ifloslanishi, sutning tozaligini aniqlash qanday amalga oshiriladi?

100. Pishloq va uning turlari haqida gapirib bering.

101. Saryog‘ga qo‘yiladigan talablar qanday?

102. Sutni yog‘liligini aniqlashda ishlatiladigan asboblar va reaktivlar haqida gapirib bering?

103. Sutchilik ishida hisob-qitob ishlari haqida gapirib bering.

104. Sutni tarkibidagi quruq modda qanday aniqlanadi?.

105. Sutning kimyoviy tarkibi va to‘yimliligi qanday?

106. Sutni organoleptik ko‘rsatgichlari va nordonligini aniqlash haqida gapirib bering.

107. Sut konservalari tayyorlash va tekshirish usullari qanday?

108. Qo‘y sutining tarkibi haqida gapirib bering?

109. Quyiltirilgan sut konservalari turlari va ishlab chiqarish jarayoni.

110. Separator va uning tuzilishi, sutni separatoridan o‘tkazganda qanday sut mahsulotlari olinadi?.

111. Sutni sanitariya - gigiyena holati, sutga dastlabki ishlov berish jarayoni.

112. Suzma turlari, ishlab chiqarish va tekshirish haqida gapirib bering?

113. Og‘iz sutining ahamiyati va tarkibi haqida gapirib bering?

114. Tuya va biya sutining tarkibiy qismi.

115. Echki sutining xususiyati va tarkibi.

116. Sut achitqilarini tayyorlash usullari haqida gapirib bering?

117. Qaymoq to‘g‘risida tushuncha, qaymoqqa ishlov berishda ta‘sir qiluvchi omillar, yog‘liligi yuqori qaymoqni suyultirish.

118. Sut bezlarining xususiyatlari haqida gapirib bering?

119. Sut sog‘im moslamalari haqida gapirib bering va qanday turlarini bilasiz?

120. Laktatsiya davri haqida gapirib bering.

121. Qo'ychilikning xalq xo'jaligidagi ahamiyati, chorvachilikda tutgan o'rni.
122. Qo'ylarning kelib chiqishi va biologik xususiyatlari.
123. Qo'ylarning mustahkam, dag'al, zich, nozik konstitutsiya tiplari haqida gapirib bering.
124. Qo'ylarning go'sht, jun, barra teri, po'stindop teri, mo'ynabop teri, sut mahsuldorligi.
125. Qo'ylar dum shakli va uzunligiga ko'ra zoologik klassifikatsiyasi.
126. Jun yo'nalishidagi qo'y zotlari, ularning yaratilish tarixi va mahsuldorligi.
127. Go'sht yo'nalishidagi qo'y zotlari, ularning yaratilish tarixi va mahsuldorligi.
128. Yarim mayin jun beradigan qo'y zotlari, ularning yaratilish tarixi va mahsuldorligi.
129. Qo'ylardan olinadigan qo'shimcha mahsulotlar: shirdon, ichaklar, shox va tuyoqlar.
130. Qo'ylarni urchitish va chatishtirish usullari .
131. Echkichilikning xalq xo'jaligidagi ahamiyati, chorvachilikda tutgan o'rni.
132. Echkilarning tivit, jun, go'sht, sut mahsuldorligi.
133. Mayin jun beradigan qo'y zotlari, ularning yaratilish tarixi va mahsuldorligi.
134. Qo'ylarni hujjatlar asosida, tishlariga qarab, tashqi ko'rinishiga qarab yoshini aniqlash usullari.
135. Yarim dag'al jun beradigan qo'y zotlari, ularning yaratilish tarixi va mahsuldorligi.
136. Echkilarning sut yo'nalishidagi zotlari, ularning yaratilish tarixi va mahsuldorligi.
137. Qo'y va echkilarni qochirish mavsumini o'tkazish, ularni qochirish usullari
138. Mayin junli qo'ychilikning yaratilish tarixi, mayin junli qo'ylarning kelib chiqishi.
139. Echkichilikda bir xil juftlash, har xil juftlash, alohida, guruhlar bo'yicha, yoshiga qarab juftlash.
140. Echkichilikda bonitirovkani o'tkazishdan maqsad, bonitirovkani o'tkazish joyi, usullari.
141. Qo'ychilikda bonitirovkani o'tkazishdan maqsad, bonitirovka turlari, bonitirovkani o'tkazish joyi, bonitirovka kaliti, bonitirovka jarayonida foydalaniladigan asbob-anjomlar.
142. Qo'ylarni qirqimni o'tkazish rejasi tuzish, instruktaj o'tkazish, jun qirqimini tashkil etish va o'tkazish.
143. Dag'al jun beradigan qo'y zotlari, ularning yaratilish tarixi va mahsuldorligi.
144. Qo'ychilikda tabiiy tanlash, sun'iy tanlash, gomogen va geterogen juftlash usullari.
145. Echkichilikda sof zotli urchitish, chatishtirish va duragaylash usullari.

146. Mo‘ynabop teri beradigan qo‘y zotlari, ularning yaratilish tarixi va mahsuldorligi.

147. Qo‘y va echkilarni qo‘zilatish mavsumini tashkil qilish.

148. Po‘stinbop teri beradigan qo‘y zotlari, ularning yaratilish tarixi va mahsuldorligi.

149. Qo‘ylarning oliy, o‘rta va o‘rtadan past darajasi semizlik darajasi, semizlik darajasini aniqlash usullari.

150. Qo‘ylar junining tarkibi va xossalari.

151. Qorako‘l terilarining yuzasida qanday gullar farqlanadi va gullar qanday guruhlarga bo‘linadi?

152. Qorako‘l teri jun qoplaminig sifat ko‘rsatkichlari, ipaksimonlik va yaltiroqlilik darajalari haqida gapirib bering.

153. Qorako‘l qo‘zilarining jaket, qovurg‘asimon, yassi va o‘sikgulli (kavkaz) barra tiplari to‘g‘risida tushuncha.

154. Ko‘k rangli qo‘rako‘l terilar xususiyatlari.

155. Sur rangli qo‘rako‘l terilar xususiyatlari.

156. Jun va boqa turdagi tolalar, ularning olish manbaalari.

157. Rangdor qorako‘l terilar xususiyatlari.

158. Individual bonitirovka bilan klassli bonitirovka o‘rtasidagi farqi nimada?

159. Qorako‘l gullarining tasnifi, tuzilishi, shakli va turi

160. Jun tolalarining ichki tuzilishi.

161. Qora qorako‘lning I, II va III navlarining ta‘rifi.

162. Jun konstitutsional tiplari

163. Qo‘ylarning go‘sht mahsuldorligi va semizlik darajalarini aniqlash usullari.

164. Qorako‘l qo‘ylarining jun konstitutsiya tiplariga ta‘rif bering.

165. Qorako‘l qo‘zilar bonitirovka jarayonida qanday belgilariga qarab baholanadi?

166. Qorako‘l qo‘ylarini chatishtirish usullari.

167. Oq, guligaz va qambar qorako‘l qo‘zilari xususiyatlari va klasslarining ta‘rifi.

168. Qorako‘l qo‘zilari qaysi yoshlarida bonitirovka qilinadi?

169. Sur qorako‘lning I, II va III navlarining ta‘rifi.

170. Rangdor qorako‘lning I, II va III navlarining ta‘rifi.

171. Ko‘k qorako‘lning I, II va III navlarinihg ta‘rifi.

172. Qorako‘l qo‘ylarining o‘shish va rivojlanish davrlari.

173. Qorako‘l qo‘ylarining konstitutsiya tiplariga ta‘rif bering.

174. Qorako‘l qo‘ylarni urchitish usullari.

175. Qorako‘l homilasining rivojlanish rivojlanishi.

176. Naslchilik qorako‘lchilik, naslchilik reproduktiv va tovar xo‘jaliklarining ixtisoslanishi.

177. Qorako‘l qo‘zilarni bonitirovka qilish tartibi, amal qilinadigan belgilar, bonitirovka kaliti va jurnallarini to‘ldirish.

178. Qorako‘lchilikda tanlash va juftlash usullari.

179. Qorako‘l qo‘ylariga xos bo‘lgan umumiy xususiyatlar

180. Qorako‘l qo‘ylarini qochirish usullari.
181. Qoramollarning kelib chiqishi va biologik xususiyatlari.
182. Qoramolchilikni xalq xo‘jaligida tutgan o‘rni
183. O‘zbekistonda qoramolchilikni rivojlanish yo‘nalishi
184. Dunyo mamlakatlarida qoramolchilikning holati va rivojlanish istiqbollari.
185. Qoramollarning genofondini saqlash, zot, tip, liniya va oilalarni takomillashtirish hamda yangilarini yaratish tamoyillari
186. Sut yo‘nalishidagi qoramolchilikda qoramol go‘shti ishlab chiqarish texnologiyasi.
187. Sut mahsuldorligiga ta‘sir qiluvchi omillar.
188. Sutdorlikni va sutni asosiy komponentlarining o‘zgaruvchanligi va nasldan naslga o‘tishi
189. Sigirlarning sut mahsuldorligi.
190. Laktasiya va uning xususiyatlari
191. Sutning ajralishi haqida gapirib bering?
192. Sut haqida tushuncha, sutni yog‘ini va oqsilini aniqlash.
193. Sigirlarni fiziologik holatidagi davrlari.
194. Jinsiy sikl. Sigirlarni tuqqanidan so‘ng urug‘lantirish omillari.
195. Go‘st yo‘nalishidagi naslli buqalarni avlodini sifatiga qarab baholash
196. Go‘st mahsuldorligini ko‘rsatkichlari
197. Qoramolchilikda gibridlash (duragaylash).
198. Santa gertruda zotini yaratish tajribasi haqida gapirib bering?
199. Aberdin-anguss zoti haqida gapirib bering?
200. Qizil cho‘l zoti haqida gapirib bering?
201. Buzoqlarni onasidan ajratib o‘stirish qanday amalga oshiriladi?.
202. Naslchilik xo‘jaliklarida naslchilik ishlari haqida gapirib bering?
203. Qoramollarning ozuqani qoplash va vazn o‘shish samaradorligi
204. Poda geneologik tarkibi haqida gapirib bering?
205. Go‘shtdor zot qoramollarni bonitirovka qilish (hisobga olinadigan ko‘rsatichlar, muddatlari).
206. Sutdor qoramollar bonitirovkasi qanday?
207. Juftlashning mohiyati, gomogen va geterogen juftlash haqida gapirib bering?
208. Transplantasiya etaplari haqida gapirib bering?
209. O‘zbekistonda bushuyev zotli qoramollarni ko‘paytirish va mahsuldorligini oshirish yo‘llari.
210. Naslchilik ishini yuritishda biotexnologiya yutuqlaridan foydalanish.
211. Furaj sigirlarning bosh sonini va bir bosh sigirdan sog‘ib olinadigan sut miqdorini aniqlash.
212. Qoramollarni tish sistemasiga qarab yoshini aniqlash.
213. Qoramolchilikda ishlab chiqarish va naslchilik hisob-kitobi ishlari haqida gapirib bering.
214. Bonitirovka asoslari (bonitirovka haqida tushuncha).
215. Uzluksiz aylanma sexlar sistemasida sut ishlab chiqarish

216. Qoramolchilikda podani takror ishlab chiqarish.
217. Naslli buqalarning avlodining sifatiga qarab baholash.
218. Qoramollarni shoxsizlantirish usullari.
219. Qoramolchilikda poda tarkibi va poda harakati hisobini tuzish.
220. Buzoqlarni sut davrida parvarishlash.
221. Podani to'ldiruvchi urg'ochi tanalarni o'stirish haqida gapirib bering?
222. G'unajinlarni tug'ishga tayyorlash va iydinib sog'ishni tashkil qilish.
223. Qoramollarning asosiy tana o'lchamlari va tana tuzilish indeksleri.
224. Sigirlarni mashinada sog'ish tartibi.
225. Sut mahsuldorligiga ta'sir qiluvchi fiziologik omillar.
226. Sut ishlab chiqarishni jadal texnologiyasi.
227. Zot bilan naslchilik ishlarini olib borish.
228. Buzoqlarni o'stirish haqida gapirib bering?
229. Sut ishlab chiqarishni ekstensiv va o'rta jadal texnologiyalari.
230. Qoramollarni tana indeksleri haqida gapirib bering?
231. Naslchilik xo'jaliklarida naslchilik ishlari.
232. Sigirlarni mahsuldorlik klasslari bo'yicha bo'lib oziqlantirish.
233. Mahalliy zebusimon qoramollar.
234. Fermer xo'jaligida qoramollarni ozuqaga bo'lgan talabini hisoblash.
235. Buzoqlarni onasidan ajratib o'stirish.
236. Go'sht yo'nalishidagi naslli buqalarni avlodini sifatiga qarab baholash.
237. Sigir oilalari va ular bilan naslchilik ishini olib borish.
238. Go'sht yo'nalishidagi naslli buqalarni bonitirovka qilish.
239. Fransiyaning go'shtdor qoramol zotlari haqida gapirib bering?
240. Italiyaning go'shtdor qoramol zotlari haqida gapirib bering?
241. O'zbekistonda GLOBAL G.A.P. standartiga tushuncha bering?
242. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejmentining HACCP tizimi haqida ma'lumot bering?
243. Standartlashtirishga oid asosiy tushuncha va atamalarni sanab bering?
244. O'zbekistonda standartlashtirish bo'yicha milliy idora qaysi va uning faoliyati?
245. Standartlashning asosiy tamoyillar nimadan iborat?
246. Standartlashtirish to'g'risida» gi qonun qachon qabul qilingan, necha bo'lim va moddalardan iborat?
247. «O'zbekiston Respublikasida Davlat standartlash tizimini qaysi idora boshqarib boradi?
248. Xalqaro, mintaqaviy va milliy standartlashtirish tashkilotlari to'g'risida tushuncha bering?
249. O'zstandart agentligi haqidagi nizom qaysi tashkilot tomonidan tasdiqlanadi?
250. Kompleks standartlash nima?
251. Necha yil o'tgach xalqaro standartlar qayta ko'rib chiqiladi?

252. Standartlar amal qilish sohasiga qarab qanday turlarga bo'linadi?
253. Xalq xo'jaligining barcha turdagi mahsulotlari necha bo'limdan iborat?
254. O'zbekiston Respublikasi standartlashtirish ishini tashkil etishni qaysi tashkilotlar amalga oshiradi?
255. Standartlash usullarini va standartlar ustidan davlat nazorat organlarini sanab bering?
256. Milliy mahsulotlarni sertifikatlashtirishning tartibi va qoidalariga tushuncha bering?
257. Texnik shartlar deganda nimani tushunasiz?
258. Standartlarning tuzilishi haqida ma'lumot bering?
259. O'zbekistonda standartlashni boshqarib boradigan asosiy idoralarni sanab bering?
260. Mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillar qaysilar?
261. Mahsulot sifat ko'rsatkichlarini aniqlash uslublarini sanab bering?
262. Metrologiya sohasida qonunlashtiruvchi Xalqaro tashkilot (MOZM) haqida tushuncha bering?
263. Mahsulotlar sifat ko'rsatkichlarini aniqlashda ekspert usulining mohiyatini tushuntirib bering.
264. Chorvachilik mahsulotlarini baholashining organoleptik usuli nima?
265. Mahsulot sifatini aniqlashda organoleptik uslub haqida tushuncha bering.
266. Ekspert usulida bilan mahsulot sifati qanday aniqlanadi?
267. Sifat ko'rsatkichlari qaysi usullari bilan aniqlanadi?
268. GLOBALG.A.P. standartlarini bazaviy modulini tushuntirib bering?
269. Qoramollarga muljallangan omixta yem konsentrati namlik necha foiz bo'ladi?
270. Achitilgan sut mahsulotlari standarti va sifat ko'rsatkichlari qanday aniqlanadi?
271. Qattiq shirdon pishloq standarti va sifat ko'rsatkichlari qanday aniqlanadi?
272. Sariyog' standarti va sifat ko'rsatkichlari qanday aniqlanadi?
273. Omixta yem ishlab chiqaruvchilar qanday kafolatni o'z zimmasiga oladilar?
274. Asalning iste'mol qiymati qanday?
275. Tabiiy sigir sutining navlarga bo'linishi va sutning assortimentlari to'g'risida tushuncha bering?
276. Achitilgan sut mahsulotlari sifatini boshqarish va sifat ko'rsatkichlari?
277. Go'shtning kimyoviy tarkibi va sifat ko'rsatkichlari haqida tushuncha bering?
278. Go'shtning asosiy turlari qanday belgilarga qarab turkumlanadi?

279. Go'shtli yarimfabrikatlar to'g'risida tushuncha bering?
280. Kolbasa mahsulotlari qanday tayyorlanadi va unga qo'yiladigan talablar?
281. Go'shtli konservalar qanday tayyorlanadi va ularga qo'yiladigan talablar?
282. Hayvon yog'larning sifatiga qanday talablar qo'yiladi?
283. HACCP tizim tamoyillari va ularning qo'llanilishi?
284. Parhez va oshxona tuxumlari haqida tushuncha bering?
285. Tuxum sifatiga qanday talablar qo'yiladi va tuxum standartlari haqida tushuncha bering?
286. Melanj va quritilgan tuxum qanday tayyorlanadi?
287. Baliq go'shtining kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymati qanday?
288. Dudlangan baliq mahsulotlari qanday tayyorlanadi?
289. Baliq konservalari va baliq ikralari haqida nimalarni bilasiz?
290. MEK tashkiloti haqida ma'lumot bering?
291. ISO tashkilotining faoliyati va uning markaziy kotibiyati qaysi shaharda joylashgan?
292. Mahsulotlarni majburiy va ixtiyoriy sertifikatlashtirish.
293. Metrologik ta'minotning asosiy maqsadi nimalardan iborat?
294. Mahsulot sifati va raqobatbardoshligini taminlashda ISO standartlarining o'rni?
295. Milliy etalonlar markazining asosiy vazifalari nimalardan iborat?
296. Etalonlar deganda nimani tushunasiz?
297. Davlat etaloni, birlamchi etalon va ishchi etalon nima?
298. Laboratoriyalarni akkreditlash nima uchun amalga oshiriladi?
299. Mahsulotlar to'g'risidagi ma'lumotlarni standartlashtirish va kodlash deganda nimani tushunasiz?
300. "Metrologiya to'g'risida"gi qonun qachon qabul qilingan?