

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

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

“TASDIQLAYMAN”
O‘quv ishlar bo‘yicha prorektor
_____A.A.Elmurodov
“ ____ ” _____ 2023-yil

**5411400- CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI QAYTA ISHLASH
TEXNOLOGIYASI TA‘LIM YO‘NALISHINI 2023-2024 O‘QUV YILI
BITIRUVCHILARI UCHUN “IXTISOSLIK” FANLARIDAN YAKUNIY
DAVLAT ATTESTATSIYASI
SAVOLLARI**

SAMARQAND-2023 YIL

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti 5411400- Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi ta'lim yo'nalishining 2023-2024 o'quv yili bitiruvchilari uchun "Ixtisoslik" fanlaridan Yakuniy Davlat Attestatsiyasi savollari

1	Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi	1-50
2	Go'sht va baliq mahsulotlarini qayta ishlashning resurstejamkor texnologiyalari	51-100
3	Oziq-ovqat sanoati ishlab chiqarish jarayonlarida innovatsion texnologiyalar	101-150
4	Chorvachilik mahsulotlarini standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari	151-200
5	Asalarichilik, baliqchilik va ipakchilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	201-250
6	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda qadoqlash materiallari va jihozlari	251-300

Mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi va standartlashtirish fakulteti dekani

Sh.Shernazarov

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

R.Pardayev

Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi, standartlashtirish va sertifikatlash kafedrasini mudiri

Sh.A.Ishniyazova

Tuzuvchilar:

1. U.Safarov - t.f.n., katta o'qituvchi_____
2. S.Kazakova- q.x.f.f.d., (PhD)_____
3. A.Tulayev - katta o'qituvchi_____
4. Sh.Nurmatov – assistant_____
5. G'.Tursunov – assistent _____

**5411400- Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi ta'lim
yo'nalishining 2023-2024 o'quv yili bitiruvchilari uchun "Ixtisoslik"
fanlaridan Yakuniy Davlat Attestatsiyasi savollari**

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'rnini bosuvchi suyuq va pastasimon mahsulotlar texnologiyasi
49. Sut shakari tavsifi va ishlatilishi.
50. Zardobdan tarkibida azot bo'lgan mahsulotlarni ajratishning ultrafiltratsiya usuli.
51. Resurstejamkorlik texnologiyasi haqida tushuncha.
52. Resurstejamkorlik texnologiyalar iqtisoddagi roli.
53. Resurstejamkorlik texnologiyasi va resurslar.
54. Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish samaradorligini oshirishda resurstejamkorlik texnologiyasini ahamiyati.
55. Go'shtni qayta ishlash jarayonida hosil bo'ladigan chiqitlar turlari.
56. Baliq mahsulotlarini ishlab chiqarish samaradorligini oshirishda resurstejamkorlik texnologiyasini ahamiyati .
57. Baliqlarni tanasining qismlarga bo'linishi va shakli.
58. Baliqlarning muskul to'qimasi issiq qonli hayvonlarning muskul to'qimasidan qaysi ko'rsatkichlari bilan farq qiladi.
59. Ikkilamchi resurs materiallariga nimalar kiradi.
60. Ikkilamchi xom ashyo resurslari nima kiradi?
61. Nooziqaviy yog'lar xom ashyosi nima kiradi.
62. Birlashtiruvchi to'qima mahsulotlarni oziq-ovqat sanoatida qo'lash.
63. Suyak to'qimalariga ishlov berish texnologiyasi.
64. Yog' to'qimalariga ishlov berish texnologiyasi.

65. "Bixayv" firmasining go'sht parchalarini mexanik tozalash qurilmasining sxemasi tushintiring.
66. Har xil hayvon go'shtlari tarkibida oqsil va yog' miqdori.
67. Oqsillarning biologik qiymati.
68. Oziq-ovqat mahsulotlarining qiymatini baholash usullarini yoriting.
69. Go'shtlarda yog' miqdori nimalarga bog'liq va ularning biologik qiymati qanday.
70. Go'shtlar tarkibida qanday vitaminlar va mineral moddalar uchraydi.
71. Go'sht sanoatida ozuqaviy qo'shimchalardan foydalanish.
72. Go'sht mahsulotlarini qayta ishlash jaroyonida qo'llaniladigan qo'shimchalar.
73. Go'sht mahsulotlarini qayta ishlash jaroyonida qo'shiladigan asosiy va qo'shimcha xom-ashyolar.
74. Sutli-oqsilli konsentratlari nima?
75. Soya oqsil konsentratlari nima?
76. Soya oqsil izolyati nima?
77. Soya izolyati nima?
78. Qaynatilgan kolbasalarni ishlab chiqarishda resurstejamkor texnologiyalar.
79. Dudlangan kolbasalarni ishlab chiqarishda resurstejamkor texnologiyalar.
80. Qaynatilgan kolbasalarning assortimentini tavsiflang.
81. Dudlangan kolbasalarning assortimentini tavsiflang.
82. Yarim dudlangan ishlab chiqarishda resurstejamkor texnologiyalar.
83. Xom ashyoni tarkibidagi mineral moddalar va ularni go'sht qiymalariga mineral boyituvchi sifatida qo'shish.
84. Baliq mahsulotlari konservalarini ishlab chiqarishda resurstejamkor texnologiyalar.
85. Ozuqaviy tolalar va ularni go'sht sanoatida qo'llash.
86. Ozuqaviy tolalarning axamiyati.
87. Ozuqaviy tolalar manbayi.
88. Suvda eriydigan va erimaydigan ozuqaviy tolalar.
89. Polisaxaridlarning o'ziga xos funktsional xususiyatlari.
90. Noan'anaviy qo'shimchalar va ularni oziq-ovqat sanoatida qo'llash.
91. Oqsilli qo'shimchalar nima va qanday maqsadda qo'llaniladi.
92. Fosfatli qo'shimchalar nima va qanday maqsadda qo'llaniladi.
93. Kalsiyli qo'shimchalar nima va qanday maqsadda qo'llaniladi.
94. Vitaminli qo'shimchalar nima va qanday maqsadda qo'llaniladi.
95. Qon plazmasini (zardob) nima va qanday maqsadda qo'llaniladi.
96. Soya oqsilini geli nima va qanday maqsadda qo'llaniladi.
97. Gidrotatsiyalangan oqsil nima va qanday maqsadda qo'llaniladi.
98. Quruq oqsil preparati nima va qanday maqsadda qo'llaniladi.
99. Qo'shimchali qaynatilgan kolbasa tayyorlash.
100. Xom ashyo va materiallar.
101. O'zbekistonda go'sht-sut mahsulotlarini qayta ishlash sanoatini tarixi va rivojlanish istiqbollari.

102. Chorvachilikda qabul qilingan qonunlar, farmonlar va qarorlar.
103. Go'sht va go'sht mahsulotlarining oziqaviy, biologik va energetik qiymati.
104. Go'sht va go'sht mahsulotlarini sifatini oshirish omillari.
105. Go'sht mahsulotlarini veterinariya-sanitariya jihatidan baholashning asosiy vazifalari.
106. Go'sht va go'sht mahsulotlarini zararsizlantirish.
107. Nooziqaviy mahsulotlarni utilizatsiyalash
108. Hayvonotlarni transportirovka qilish sharoitlari.
109. Hayvonotlarni so'yishdan oldin saqlash (ushlab turish) jarayonlari.
110. Hayvonotlarni xushsizlantirish usullari.
111. Hayvonotlarni qonsizlantirish va oziqaviy qonni yig'ish.
112. Past haroratni konservalovchi ta'siri.
113. Go'shtni sovitish va uni sovitilgan holda saqlash.
114. Sovitilgan go'shtni saqlash muddatini uzaytirish usullari.
115. Go'sht va submahsulotlarni muzlatish.
116. Muzlatilgan go'sht va submahsulotlarni saqlash.
117. Go'shtni muzdan tushirish.
118. Kolbasa mahsulotlarining sifatini ko'tarishdagi muammolar.
119. Xom ashyo va qo'shimchalarning kolbasa mahsulotlarining sifatiga ta'siri.
120. Kolbasa ishlab chiqarishda qo'llaniladigan qobiqlar (obolochka).
121. Kolbasa ishlab chiqarishda qo'llaniladigan qo'shimchalar.
122. Xom ashyo va materiallarni go'shtli konservalar sifatiga ta'siri.
123. Go'shtli konservalar ishlab chiqarish texnologik jarayonlari.
124. Go'shtli konservalarni saqlashda konservalar sifatini o'zgarishi.
125. Bolalar va parhez go'shtli konservalarini ishlab chiqarish xususiyatlari.
126. Konservalangan go'shtning sifati talablar.
127. Konservalangan go'sht markirovkasi.
128. Go'sht konservalarini saqlash.
129. Parranda go'shti tavsifi.
130. Parrandalar go'shtining oziqaviy va biologik qiymati.
131. Sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqarish tarixi va rivojlanish istiqbollari
132. Chorvachilikni rivojlanishida qabul qilingan qonun va farmonlar.
133. O'zbekistonda chorvachilik sohasini modernizatsiya qilish. Sut va sut mahsulotlarining hozirgi kundagi ahamiyati.
134. Sutning ozuqaviy va biologik qiymati.
135. Yig'iladigan sutga qo'yiladigan talablar
136. Sutni texnologik xususiyatlariga ta'sir qiluvchi omillar.
137. Sutni qabul qilish sharoitlari.
138. Sutga dastlabki ishlov berish va uni transportirovka qilish.
139. Sutni membranali ishlov berish usullari.
140. Sutni separatlash jarayoni.
141. Sutni gomogenizatsiyalash jarayoni.
142. Sutni pasterlash.
143. Sutni sterillash.
144. Sutni sterillash rejimlari.

145. Parhez sut qatiq mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari.
146. Sut qatiq mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi.
147. Sut qatiq mahsulotlarining assortimenti va klassifikatsiyasi.
148. Sut qatiq mahsulotlari texnologiyasining xususiyatlari.
149. Konservlashning nazariy asoslari.
150. Sutli konservalar turlari.
- Standartlashtirishga tushuncha, maqsad va vazifasi.
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, sosiologik, yekspert tekshirish).
14. Sifat belgilash uslublari. Mahsulotni navlash, kalibralash, qadoqlash, tamg'alash, tashish va saqlash qoidalari.
163. Moyli yekinlar urug'lari sifatining belgilarining baxolash uslublarini belgilash.
164. Qayta ishlangan soyaga qo'yilgan standart talablar.
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 sertifikatlashtirishg 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 moyini 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. Sutning assortimentlari to'g'risida tushuncha bering.
197. Sut va sut mahsulotlari sifatini baholash.
198. Kolbasa mahsulotlari sifatiga baho berish?
199. Asalning sifatiga baho berish.
- Pillachilik tarmog'ining eng dolzarb muammosi nimalardan iborat?
200. Respublikada pilla hosildorligi va uning sifat ko'rsatkichlarini yaxshilash uchun qanday ishlarni amalga oshirish kerak.
201. Pilla g'umbagini radiaktiv nurlar bilan o'ldirish qanday amalga oshiriladi?
202. Dunyo bo'yicha ipakchilikning ahvoli.
203. Asalarichilikka ixtisoslashgan yirik fermer xo'jaliklarining afzalliklarini ayting.
204. Asalarichilik jihozlari, uskunalari va qurilmalari.
205. Asalarichilik mahsulotlarini sanoat texnologiyasi asosida qayta ishlash, qadoqlash, jo'natish yo'llari qanday amalga oshiriladi?
206. Pillani quritish uchun Yamato - Sanko konveyerli quritgichi.
207. Asalarilar mahsuloti va kimyoviy tarkibi.
208. Mumni sifatini ko'rsatuvchi belgilar hamda uning kimyoviy tarkibi.
209. Asalari mum mahsulotini qayta ishlash.
210. Pilla g'umbagini yuqori chastotali tok bilan o'ldirish qanday amalga oshiriladi?
211. Pilla g'umbagini vakuumda o'ldirish qanday amalga oshiriladi?
212. Ona asalari sutini olish va saqlash texnologiyasi.
213. Baliqchilik mahsulotlarini tashish, so'yish va sanoat xom ashyosi holatiga keltirish.
214. Baliq go'shti tarkibida qanday oqsillar mavjud?
215. Propolisni asalarilar nima maqsadda ishlatadi?
216. Ipak qurti urug'ini jonlantirish qanday amalga oshiriladi?
217. Ipak qurtiga namlik va haroratning ta'siri qanday?

218. Ipak qurtini boqish agrotexnikasi?
219. Tabiiy va sun'iy dastalar to'g'risida ma'lumot bering?
220. Pilla o'rash, terish, navlarga ajratish va topshirish jarayonlari qanday amalga oshiriladi?
221. Pillalarni dastlabki ishlash bazalarida qanday jarayonlar bajariladi?
222. Pilla chuvishni maqsadi va chuvishdagi texnologik jarayonlar ketma-ketligi.
223. Pillalarni chuvishga dastlabki tayyorlash.
224. Pillani chuvishga tayyorlash texnologiyasi.
225. Pillalarni chuvish va xom ipakni shakillantirish.
226. Pillani quritish uchun SK-150K konveyerli quritgichi.
227. Pillaga dastlabki ishlov berish texnologiyasi va jihozlari.
228. Pillani quritish uchun KSK-4,5 konveyerli quritgichi.
229. Quruq pillani saqlash va sifatiga baho berish.
230. Pilla chuvishni maqsadi va chuvishdagi texnologik jarayonlar ketmaketligi.
231. Tut ipak qurtini rivojlanish bosqichlari.
232. Pillaga dastlabki ishlov berish va quritish texnologiyasi?
233. Germetik usulda pilla g'umbagini o'ldirish qanday amalga oshiriladi?
234. Pilla chuvish texnologiyasi?
235. Xom ipak sifatiga baho berish va chiqindilarni qayta ishlash.
236. Ozuqa tayyorlash va asalari oilalariga tarqatish texnologiyasi.
237. Asal olish uchun asalli mumkatak romlarini ajratish.
238. Markazlashtirilgan usulda asal olish.
239. Respublikamizda ipak qurtining keng tarqalgan zotlari.
240. Tut ipak qurtini boqish texnologiyasi.
241. Tirik pillalarni qabul punkitlariga olib kelish sur'atini rejalashtirish.
242. Tirik pillalarni qabul qilish va vaqtincha saqlash.
243. Asallarning ahamiyati va kimyoviy tarkibi.
244. Asal va asal mahsulotlarining sifati va oziqaviy qiymati.
245. Tirik pillalarni navlarga ajratish laboratoriyasining tuzilishi.
246. Tirik pillalarni laboratoriyada navlarga ajratish.
247. Nuqsonli pillalar turlari va ularni yuzaga kelish sabablari.
248. Tirik pillalarni jonsizlantirish va quritish.
- Parranda mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar.
249. Turli bankali go'sht mahsulot (konserva) lari tayyorlashda nimalarga e'tibor berish kerak?
250. Go'sht mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar.
251. Sut mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar.
252. Sut mahsulotlarini qadoqlashda qo'llaniladigan turli polimer idishlarini tarkibi va xususiyatlari o'rganish.
253. Yog'och idishlarning mahsulot sifatiga ta'siri.

254. Qog‘oz va qog‘oz karton idishlarning mahsulot sifatiga ta’siri.
255. Kolbasalar uchun qobiq sifatida nimalar ishlatiladi?
256. Kalbasa mahsulotlarini ishlab chiqarishda qo‘llaniladigan tabiiy va suniy qobiqlar.
257. Chorva submahsulotlarini qadoqlashda qo‘llaniladigan idish turlari.
258. Quruq sut mahsulotlarini qadoqlash.
259. Quyultirilgan sut mahsulotlarini qadoqlash.
260. Sut mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan idishlar.
261. Issitish uchun qadoqlangan mahsulotlar
262. Bir necha polimerli qatlamdan iborat plonkalarni xususiyatlari
263. Vakum qadoqlashning xususiyatlari.
264. Chorva mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan kombinatsiyalashgan idishlarning xususiyatlari.
265. Yog‘och idishlarning mahsulot sifatiga ta’siri.
266. Qog‘oz va qog‘oz karton idishlarning mahsulot sifatiga ta’siri.
267. Chorva mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan karton va yog‘och idishlarning xususiyatlar
268. Tunuka idishlarni yuvish mashinalari.
269. Chorva mahsulotlarini qadoqlashda qo‘llaniladigan idishlar necha turga bo‘linadi va bular qaysilar?
270. Shisha idishlarni yashiklarga joylash apparati.
271. Qadoqlangan mahsulotlarni markirovkalash mashinalari.
272. Chorvachilk mahsulotlarini qadoqlash materiallari va jihozlarining tavsifi.
273. Sohaga doir qabul qilinayotgan qonunlar va yangiliklar.
274. Qadoqlash materiallarining turlari va ularning tuzulishi .
275. Sanoatda qo‘llaniladigan tunuka va shisha idishlar.
276. Idishlarning tuzilishi, turlarga bo‘linishi va polimer idishlar.
277. Qadoqlash jihozlariga qo‘yilgan umumiy talablar .
278. Qadoqlash jihozlarining umumiy ekspluatatsiya qoidalari .
279. Qadoqlash jihozlariga qo‘yilgan umumiy talablar .
280. Qadoqlash jihozlarining umumiy ekspluatatsiya qoidalari.
281. Qadoqlash va joylash vositalari qanday vazifalarni bajarish uchun mo‘ljallangan.
282. Qadoqlash materiallari qanday xossalarga ega bo‘lishi kerak.
283. Qog‘oz qadoqlovchi material sifatida qanday xossalarga ega va uning qanaqa turlari mavjud.
284. Qanaqa qog‘oz etiketkalar tayyorlash uchun qo‘llaniladi.
285. Pergament va podpergament qanday xossalarga ega.
286. Yuvish mashinasining klassifikatsiyasi.
287. Silkitib yuvadigan mashinalar.
288. Barabanli yuvish mashinasi.
289. Shetkali yuvish mashinasi.
290. Idishlarni yuvish mashinasi.
291. Tunuka idishlarni yuvish mashinasi.
292. Shisha idishlarni yuvish mashinasi.

293. Tabiiy va sun'iy plyonkali materiallar
294. Tabiiy manbalar asosida tayyorlangan plyonkali materiallar.
295. Metallardan tayyorlangan qadoqlash materiallari
296. Chorva mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan tunuka idishlarning xususiyatlari.
297. Metall idishlarning mahsulot sifatiga ta'siri.
298. Shakarli quyultirilgan yog'siz sut ishlab chiqarish texnologik xususiyatlari.
299. Mahsulotni purkash va valsli quritgichlarda quritish. Quruq konsentratlar. Quruq zardob.
300. Sutni o'rnini bosuvchi quruq mahsulotlar. Turli xil sutni o'rnini bosuvchi mahsulotlar texnologiyasi.