

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

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



“TASDIQLAYMAN”
O'quv ishlari bo'yicha prorektor,
professor A. Elmurodov
“ 28 ” 11 2025 yil

**60811300- QISHLOQ XO'JALIK MAHSULOTLARNI SAQLASH VA QAYTA
ISHLASH TEXNOLOGIYASI (MAHSULOT TURLARI
BO'YICHA)TA'LIMYO'NALISHINI
2025-2026-O'QUV YILI BITIRUVCHILARI UCHUN “IXTISOSLIK”
FANLARIDAN YAKUNIY DAVLAT ATTESTASIYASI SAVOLLARI**

SAMARQAND-2025

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti 60811300- Qishloq xo'jalik mahsulotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishini bitiruvchilarini 2025-2026 o'quv yili uchun "Ixtisoslik" fanlaridan yakuniy davlat attestatsiyasi savollari

I. Majburiy fanlar:

No	Fanlar nomi	Raqami
1	Yog'-moy texnologiyasi	1-20
2	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarining jihozlari va loyihalashtirish asoslari	21-40
3	Meva-sabzavotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	41-70
4	Sut mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	71-90
5	Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlash asoslari	91-110
6	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini quritish texnologiyasi	111-130
7	Paxta xom ashyosini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi	131-150
8	Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	151-170
9	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda logistika	171-190
10	Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	191-210
11	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sensorik baholash	211-230
12	Qishloq xo'jalik mahsulotlari saqlash omborlari	231-250
13	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash sovitish uskuna va jihozlari	251-280
14	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qadoqlash	281-300

Chorvachilik va texnologiyalar fakulteti dekani



B.Nuriddinov

Mahsulotlarini ishlab chiqarish saqlash va qayta ishlash texnologiyasi kafedrasi mudiri



Sh.A.Ishniyazova

Taqrizchilar:

Fayziyev Dj- Samarqand iqtisodiyot va servis instituti, "Servis" kafedrasi dotsenti., texnika fanlari nomzodi

Safarov U -SamDVMCHBU, Mahsulotlarini ishlab chiqarish saqlash va qayta ishlash texnologiyasi kafedrasi dotsenti

Tuzuvchilar:

Mahsulotlarini ishlab chiqarish saqlash va qayta ishlash texnologiyasi kafedrasi mudiri



dotsent, Sh,A,Ishniyazova

dotsent, Z.Saidmuradova

dotsent, Yusupov A

katta o'qituvchi, Safarov U

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti 60811300- Qishloq xo'jalik mahsulotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bitiruvchilarini 2025-2026 o'quv yili uchun "Ixtisoslik" fanlaridan yakuniy davlat attestatsiyasi savollari

1. Yog'-moylarning umumiy tavsifi, ularning kimyoviy tarkibi va sanoatdagi ahamiyati. (Tayanch so'zlar: yog', moy, lipidlar, triglitseridlar, sanoat ahamiyati)
2. O'simlik moylari va ularni ishlab chiqarishda ishlatiladigan xom ashyoning asosiy xususiyatlari. (Tayanch so'zlar: moyli ekinlar, xom ashyo, yog'lilik, namlik)
3. Yog' va moylarning oziqaviylik qiymati hamda inson salomatligidagi roli. (Tayanch so'zlar: energiya, yog' kislotalari, vitaminlar, oziqaviy qiymat)
4. Moyli o'simliklarni qabul qilish jarayoni va sifat ko'rsatkichlari. (Tayanch so'zlar: qabul qilish, namlik, begona aralashmalar, laboratoriya tahlili)
5. Yog'li o'simliklarni saqlash usullari va saqlashda yuzaga keladigan muammolar. (Tayanch so'zlar: saqlash, ombor, ventilyatsiya, zararkunandalar)
6. Urug'larni saqlash va qayta ishlashga tayyorlash texnologiyasi. (Tayanch so'zlar: tozalash, quritish, maydalash, konditsiyalash)
7. Moyli o'simliklarni qabul qilish, saqlash va qayta ishlashga tayyorlashning blok-sxemasi va tavsifi. (Tayanch so'zlar: blok-sxema, texnologik bosqichlar, tayyorlash)
8. Moyli o'simliklardan moy olish uchun mo'ljallangan texnologik sxemalar va ularning tavsifi. (Tayanch so'zlar: texnologik sxema, presslash, ekstraksiya)
9. Yog'li o'simliklarni qobig'idan tozalash jarayoni va samaradorligini baholash usullari. (Tayanch so'zlar: qobiq, dekortikatsiya, samaradorlik, chiqindi)
10. Urug'larni maydalash jarayonining asosiy vazifalari va qayta ishlash mahsulotlari. (Tayanch so'zlar: maydalash, yanchish, mezga, moy chiqimi)
11. Yog'li o'simliklarni maydalash samaradorligi va sifatiga ta'sir qiluvchi omillar. (Tayanch so'zlar: namlik, harorat, donadorlik, texnologik rejim)
12. Yog'li o'simliklarni maydalash jarayonida sodir bo'ladigan fizik, kimyoviy va biokimyoviy o'zgarishlar. (Tayanch so'zlar: fizik o'zgarish, fermentlar, oksidlanish)
13. Moylarni mexanik (presslash) usulida ishlab chiqarish texnologik sxemasi va uskunalari. (Tayanch so'zlar: presslash, shnekli press, sovuq va issiq presslash)
14. Moylarni birlamchi tozalash jarayoni va uning texnologik sxemasi. (Tayanch so'zlar: filtrlash, cho'ktirish, birlamchi tozalash)
15. Ekstraksiya usulida moy ajratib olish texnologiyasi va uskunalari. (Tayanch so'zlar: ekstraksiya, erituvchi, geksan, ekstraktor)
16. O'simlik moylarini rafinasiyalash jarayoni va uning asosiy bosqichlari. (Tayanch so'zlar: gidratatsiya, neytrallash, Oqartirish, dezodoratsiya)
17. Moy va shroti saqlash sharoitlari hamda ularga qo'yiladigan talablar. (Tayanch so'zlar: moy saqlash, shrot, ombor, sifatni saqlash)
18. Kungaboqar urug'ini qayta ishlash jarayonida kutilayotgan yog' miqdorini aniqlash usullari. (Tayanch so'zlar: kungaboqar, yog'lilik, hisoblash, chiqim)
19. Kungaboqar urug'ining namligi, begona o'tlar miqdori va yog'liligini aniqlash usullari. (Tayanch so'zlar: namlik, begona aralashmalar, refraktometrik usul)
20. O'simlik moylarining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash (paxta, soya, kunjut moylari misolida). (Tayanch so'zlar: kislotalilik soni, namlik, sifat ko'rsatkichlari)

21. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarining jihozlari va loyihalashtirish asoslari" fanining maqsadi va vazifalari
(korxonalarida qo'llaniladigan jihozlarning turlari va ularni korxonalaridagi loyihalashtirish xususiyatlari, mahsulotlarni saqlash, qayta ishlash korxonalarini loyihalash uchun me'yorlar...).
22. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash sanoatining rivojlanish tarixi.(Qayta ishlash sanoatining vazifalari va xalq xo'jaligida tutgan o'rni. Prezident farmonlari va qarorlari)
23. Korxonalarini loyihalashdagi umumiy holatlar va tushunchalar (Loyihalashdagi umumiy holatlar, loyihalash bosqichlari, loyihalash vazifasi, texnik loyiha, ishchi chizmalar, namunaviy loyiha, texnologik loyihalash usullari, korxonaning unumdorligini oshirish)
24. Korxonaning ishlab chiqarish quvvatini asoslash.(ishlab chiqarish quvvati vaqt birligida uning sexlarida ishlab chiqarilgan mahsulot, sexlarning yillik quvvati, ishlab chiqarish liniyalarning quvvati)
25. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini konservalash Korxonalarining klassifikatsiyasi.(Ishlab chiqarish quvvati, mahsulot turi, korxonaning ixtisoslashganligiga ko'ra, "Shartli banka" tushunchasining kiritilish maqsadi)
26. Loyihalananayotgan korxonani texnik iqtisodiy asoslash.(Loyihalananayotgan korxonaga haqida fikrlar, qurilish uchun joy tanlash, korxonaning ishlab chiqarish quvvatini asoslash, korxonaga qurilish uchun joy tanlash).
27. Loyihalananayotgan korxonani texnik iqtisodiy asoslashda ikkinchi darajali omillar haqida tushuncha bering.(Yer-tuproq harakteristikasi, xom-ashyo zonasi, qurilish materiallari, transport aloqalari, elektr taminoti, bug' taminoti, yoqilgi va h.k.).
28. Texnologik sxemani tanlash, xom ashyo sarfini aniqlash
(Texnologik sxemalarni tanlashda asosiy shartlar, texnologik sxemani olinadigan mahsulot turiga qarab tanlash, xom ashyoni zavodga olib kelish grafigi, liniyaning ishlash grafigi).
29. Korxonani loyihalashda texnologik uskunalarni tanlash va hisoblash. (uskunalarni tanlashda ularga quyiladigan talablar, uskunalarni texnik harakteristikasi, uzluqli va uzluksiz ishlovchi uskunalar, mashina va apparatlarni kerakli sonini aniqlash).
30. texnologik jarayonlarning grafiglari nima maqsadda tuziladi?(ishning boshlanishi va tamom bo'lishi, smena davomida suv, bug', elektroenergiyaga bo'lgan ehtiyoj, siklning davomligi va h.k).
31. Ishlab chiqarish sexlarini qurilish konstruksiyalari.(Uskunalarni rejalashtirish.(komponovka), uskunalarni rejalashtirish usullari, uskunalarni rejalashtirish tamoyillari, sex rejalari va qirqimlarni grafik rasmiylashtirish, chizmalarni bajarish, qirqimlar, chizmalarda quyiladigan o'lchamlar).
32. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash korxonasining bosh rejasi.(Bosh rejani tuzishda asosiy qoidalar, sanitar ximoya zonasi, yonginga hafllilik darajasi, asosiy oqimlar, boshqa talablar).
33. Bosh rejaning asosiy obyektlari.(Bosh korpus, xom ashyo omborlari, fabrikat sexi, shisha idishlar ombori, tunuka bankalarni tayyorlash sexi, material ombori va h.k.)
34. Ishlab chiqarish sexlarini qurilish konstruksiyasi.(Binolarning o'lchamlari, bir qavatli va ko'p qavatli binolar, ishlab chiqarish sexlarining elementlari, poydevorlar va h.k).
35. Qayta ishlash texnologiyasi jarayonlarining tavsifi.(Texnologik jarayonlarning asosiy guruxlari, mexanik va gidromexanik jarayonlar, issiqlik jarayonlari, fizik-kimyoviy jarayonlar).
36. Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan transport qurilmalari.(yuklarni tashish, elektrotelejkalar, elektrokara, elektropogro'zchiklar, transpartyorlar, lentali transpartyorlar).

37. Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan suyuqliklarni transportlash qurilmalari. (bosim ostidagi suyuq moddalarni transportlash, korroziyadan ximoyalashni talab etuvchi agressiv muxitlar, lopastli, markazdan qochma, vexrevoy, xajmiy, porshenli, shesternali, vintli)
38. Hom ashyo va idishlarni yuvish uskunalari.(Yuvish mashinasining klassifikatsiyasi, o'simlik xom ashyo uchun yuvish mashinalari, silkitib yuvadigan mashinalar, yumshoq konsistensiyali xom ashyoni yuvish mashinalari, tunuka va shisha idishlarni yuvish).
39. Qizdirgichlar va bug'latish jihozlari.(Blanshirlash apparatlari, lentali, kovshli blanshirlash apparati, yumshatgichlar, shnekli yumshatkich, Ikki devorli qozon, trubali qizdirgich, qovurish qozonlari, bir va ko'p korpusli vakuum-bug'latgichlar)
40. Sterilizatsiya va pasterilizatsiya jarayonining mohiyati, sterilizatsiya va pasterilizatsiyalash jihozlari (Sterilizatsiya jarayoni, davriy sterilizatorlar, vertikal va gorizontal avtoklavlar, uzluksiz ishlovchi sterilizatorlar).
41. Meva-sabzavotlarni tabiiy kamayishi deganda nimani tushunasiz? (Tayanch iboralar: saqlash davridagi nisbiy namlik, mevalar tarkibidagi suv miqdori, saqlashda harorat rejimi).
42. Kartoshka, sabzavot va mevalarni terish, tashish xususiyatlari va saqlash usullarining umumiy tavsifi. (Tayanch iboralar: mevalarni terish va tovar holatiga keltirish, tashish, saqlashning umumiy tavsifi).
43. Kartoshka, meva va sabzavotlarni saqlashda qo'llaniladigan doimiy (stasionar) va vaqtinchalik omborlar turlari. (Tayanch iboralar: doimiy (stasionar) omborlar turlari, vaqtinchalik omborlar turlari).
44. Meva va sabzavotlarning texnik shartlari. (Tayanch iboralar: o'lchami (diametri), shaklining to'g'riligi, tipikligi, tashqi ko'rinishi).
45. Kartoshka, sabzavot va mevalarni doimiy omborlarga saqlash uchun joylashtirish usullari. (Tayanch iboralar: doimiy omborlar, joylashtirish usullari).
46. Kartoshka, sabzavot va mevalarni doimiy omborlarga saqlash uchun joylashtirish usullari. (Tayanch iboralar: doimiy omborlar, joylashtirish usullari).
47. Mevalarni saqlash davrida nazorat qilishni tashkil etish. (Tayanch iboralar: Suvning bug'lanishi, Issiqlik ajralishi, Haroratning o'zgarishi).
48. Urug'li mevalarni saqlash texnologiyasi. (Tayanch iboralar: saqlash rejimlari, saqlash usullari, saqlash muddati).
49. Meva va sabzavot xom ashyosiga qayta ishlash sanoati tomonidan qo'yiladigan talablar. (Tayanch iboralar: meva mahsulotlarini standartlash, biologik xususiyatlari, kimyoviy tarkibi, saqlanuvchanligi).
50. Poliz mahsulotlarini saqlashni texnologiyasi. (Tayanch iboralar: qovunni stellajlarda saqlash, tarvuzlarni saqlash, qovoqni saqlash, saqlash ullaari, saqlash rejimi).
51. Mevalarni terish va tovar holatiga keltirish. (Tayanch iboralar: hosilni yig'ishtirib olish, tovar ishlovi berish, o'rab-joylash va mahsulotni tashish jarayonlari).
52. Danakli mevalarni saqlash texnologiyasi. (Tayanch iboralar: saqlash rejimlari, saqlash usullari, saqlash muddati).
53. Muzlatilgan meva va sabzavotlarning sifatiga talablar. (Tayanch iboralar: muzlatilgan mevalarning sifatiga talablar, muzlatilgan sabzavotlarning sifatiga talablar).
54. Meva-sabzavotlarni saqlashni o'rganish. (Tayanch iboralar: rezavor mevalarni saqlash, urug'li mevalarni saqlash).
55. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatini nazorat qilishning qanday usullarini bilasiz? (Tayanch iboralar: organoleptik usul, hisoblash usuli, sotsiologik usul).

56. Meva–sabzavot mahsulotlarining sifatini organoleptik usullari, baholashning qulayliklari va kamchiliklarini tushuntirib bering. (Tayanch iboralar: organoleptik usullari, baholashning qulayliklari va kamchiliklari).
57. Meva va sabzavotlarni muzlatib konservalashning mohiyati va ahamiyati, ozuqaviy qiymati, muzlatish texnologiyasi va usullari. (Tayanch iboralar: mohiyati va ahamiyati, ozuqaviy qiymati, muzlatish texnologiyasi, usullari).
58. Saqlash mavsumi davomida meva-sabzavot mahsulotlarini realizasiyaga tayyorlash. (Tayanch iboralar: realizasiyaga tayyorlash, sabzavotlarni zamonaviy usulda qadoqlash).
59. Ildiz mevali sabzavotlarni saqlash texnologiyasi. (Tayanch iboralar: saqlash rejimlari, saqlash usullari, saqlash muddati).
60. Sirkalangan sabzavotlar va mevalarning sifatiga talablar. (Tayanch iboralar: sabzavotlarning sifatiga talablar, mevalarning sifatiga talablar).
61. Meva - sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlashning iqtisodiy samaradorligi. (Tayanch iboralar: Kartoshka saqlashning iqtisodiy samaradorligi, sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlashning iqtisodiy samaradorligi).
62. Meva – sabzavotlarni saqlashning biologik asoslari. (Tayanch iboralar: saqlash usullarini bioz, anabioz, senoanabioz va abioz guruhlari).
63. Piyoz va sarimsoqlarni saqlash texnologiyasi. (Tayanch iboralar: saqlash rejimlari, saqlash usullari, saqlash muddati).
64. Sharbatlar assortimentining tavsifi va sifatiga talablar. (Tayanch iboralar: Sitrus mevalari sharbati, O‘rik sharbati, Sharbatlarning sifatini baholash).
65. Sirkalangan meva-sabzavotlarning umumiy tavsifi, ahamiyati, ishlab chiqarish texnologiyasi va assortimentining tavsifi. (Tayanch iboralar: umumiy tavsifi, ahamiyati, ishlab chiqarish texnologiyasi).
66. Kartoshka, sabzavot va mevalarni doimiy omborlarga saqlash uchun joylashtirish usullari. (Tayanch iboralar: doimiy omborlar, joylashtirish usullari).
67. Meva sharbatlari ishlab chiqarish texnologiyasi. (Tayanch iboralar: Tayyorlash jarayonlari, Xom ashyoni mexanik maydalash).
68. Kartoshkaga birlamchi ishlov berib ho‘l kraxmal olish va kraxmal sifatini baholash. (Tayanch iboralar: ho‘l kraxmal olish, kraxmal sifatini baholash).
69. Sabzavotlarni saqlash davrida sifatini nazorat qilishni tashkil etish. (Tayanch iboralar: mahsulotning sifat ko‘rsatkichi, namligi, iflosligi).
70. Gazakbop konservalar tayyorlash va sifatini baholash. (Tayanch iboralar: konservalar yuqori to‘yimlilik, yaxshi ta‘mi).
71. Natural sabzavot konservalarini tayyorlashni o‘rganish va sifatini baholash. (Tayanch iboralar: no‘xat, bodring, pomidor va boshqa sabzavotlar sifatini baholash).
72. Sut va sut mahsulotlarini issiqlik va vakuumda qayta ishlash. (sut, qaymoq, simetana, pishloq, sitirilizatsiyalash, pasterilizatsiyalash jarayonlari)
73. Sut va sut mahsulotlarini mexanik qayta ishlash. (sutga birlamchi ishlov berish jarayoni, filterlash)
74. Sut va qaymoqni normallashtirish. (sut, qaymoq tarkibidagi ozuqaviy moddalarni oqsil, yog‘, glyukoza, suv)
75. Yog‘sizlantirilgan sut, ayron va sut zardobidan tayyorlanadigan mahsulotlar. (achirish, tindirish, filterlash, tozalash.)
76. Jixoz va idishlarga sanitariya ishlov berish (issiqlik, kimyoviy, suv sarvi, quritish va boshqalar)

77. Sut qatıq ichimliklarning xususiyatlari va ularni ishlab chiqarishdagi biokimyoviy hamda fizik-kimyoviy jarayonlar.(achish, bijg'ish, sut kislatasi, sirka kislatasi va boshqalar)
78. Tvorog texnologiyasi (an'anaviy va jadallashtirilgan usullar, quyuqa sosil qilish).
79. Ryajenka tayyorlash texnologiyasi . (achitqilar, achish, sut kislatasi, harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
80. Prastaqvash mahsulotlar texnologiyasi. (achitqilar, achish, sut kislatasi, harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
81. Muzqaymoq ishlab chiqarish texnologiyasi. (navlari, aramatizatorlar, qo'shimchalar, kislataligi , harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
82. Sariyog ishlab chiqarish texnologiyasi. (ananaviy usul, navlari, aramatizatorlar, qo'shimchalar, kislataligi , harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
83. Pishloqning tarkibi, xossalari va tasnifi. (achitqilar, achish, sut kislatasi, harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
84. Pishloq ishlab chiqarish texnologik jarayonining umumiy sxemasi (ananaviy usul, navlari, aramatizatorlar, qo'shimchalar, kislataligi , harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
85. Pishloq ishlab chiqarishda foydalaniladigan ivitqi va bakterial konsentratlar (achitqilar, achish, sut kislatasi, harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
86. Bolalar sut mahsulotlari texnologiyasi. (navlari, aramatizatorlar, qo'shimchalar, kislataligi , harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
87. Sut konservalarining umumiy texnologiyasi. (ananaviy usul, navlari, aramatizatorlar, qo'shimchalar, kislataligi , harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
88. Quyultirilgan sut konservalari texnologiyasi. (pasterizatsiyalash, filtirlash, narmalizatsiyalash, gomomanizatsiyalash)
89. Quruq sut mahsulotlari texnologiyasi. (pasterizatsiyalash, filtirlash, narmalizatsiyalash, gomomanizatsiyalash)
90. Smetana ishlab chiqarish texnologik jarayoni. (ananaviy usul, navlari, aramatizatorlar, qo'shimchalar, kislataligi , harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
91. Qatıq ishlab chiqarish texnologik jarayoni tishuntiring. (ananaviy usul, navlari, aramatizatorlar, qo'shimchalar, kislataligi , harorat, vaqt meyorlari va boshqalar)
- 92.Metrologiya fani, uning maqsadi va vazifalari.(Tayanch so'zlar: metrologiya, o'lchash, aniqlik, birlik, xatolik.)
93. Davlat metrologiya xizmati va uning asosiy vazifalari. (Tayanch so'zlar: davlat metrologiya xizmati, etalon, nazorat, tekshiruv.)
94. Standartlashtirish tushunchasi va uning ahamiyati. (Tayanch so'zlar: standart, me'yor, sifat, xavfsizlik.)
95. Standartlashtirish tizimi va uning turlari. (Tayanch so'zlar: milliy, xalqaro, tarmoq standartlari.)
96. Standartlashtirish obyektlari va subyektlari. (Tayanch so'zlar: mahsulot, jarayon, xizmat, tashkilot.)
97. Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirishning o'zaro bog'liqligi. (Tayanch so'zlar: o'lchash, standart, muvofiqlik.)
98. Standartlar ustidan davlat nazorati va uning organlari. (Tayanch so'zlar: davlat nazorati, inspeksiya, tekshiruv.)
99. O'zbekiston Respublikasida standartlashtirish bo'yicha qonunlar. (Tayanch so'zlar: qonun, farmon, me'yoriy hujjat.)
100. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati tushunchasi. (Tayanch so'zlar: sifat, ko'rsatkich, iste'molchi talabi.)

101. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi. (Tayanch soʻzlar: xavfsizlik, sanitariya, gigiyena.)
102. Gʻalla mahsulotlari standartlari va sifat koʻrsatkichlari. (Tayanch soʻzlar: bugʻdoy, namlik, kleykovina, standart.)
103. Dukkakli don mahsulotlari standartlari. (Tayanch soʻzlar: noʻxat, loviya, sifat, meʻyor.)
104. Qishloq xoʻjaligi mahsulotlarini saqlashda standartlarning roli. (Tayanch soʻzlar: saqlash, sifat, yoʻqotish.)
105. Goʻsht mahsulotlari standartlari. (Tayanch soʻzlar: goʻsht, yangi, sifat, xavfsizlik.)
106. Baliq mahsulotlari standartlari. (Tayanch soʻzlar: baliq, sovitish, muzlatish.)
107. Sertifikatlashtirish tushunchasi va maqsadi. (Tayanch soʻzlar: sertifikat, muvofiqlik, sifat.)
108. Majburiy va Ixtiyoriy sertifikatlashtirish. (Tayanch soʻzlar: majburiy, davlat talabi, ixtiyoriy, raqobatbardoshlik)
109. Oziq-ovqat xavfsizligi boʻyicha xalqaro standartlar. (Tayanch soʻzlar: ISO 22000, Codex.)
110. Standartlashtirish va sertifikatlashtirishning iqtisodiy ahamiyati. (Tayanch soʻzlar: raqobat, bozor, eksport.)
111. Qishloq xoʻjalik mahsulotlarini quritish texnologiyasi fanining mazmuni va xalq xoʻjaligidagi ahamiyati. (Tayanch soʻzlar: quritish, texnologiya, quritilgan mahsulot, xalq xoʻjaligi.)
112. Meva-sabzavotlarni quritishning nazariy asoslari. (Tayanch soʻzlar: namlik, issiqlik almashinuvi, massa almashinuvi.)
113. Meva-sabzavotlarning fizik xossalari va ularning quritishga taʼsiri. (Tayanch soʻzlar: zichlik, gʻovaklik, issiqlik oʻtkazuvchanlik.)
114. Meva-sabzavotlarning kimyoviy tarkibi va uni quritish jarayoniga bogʻliqligi. (Tayanch soʻzlar: uglevod, oqsil, vitamin, suv miqdori.)
115. Meva-sabzavotlarni quritish maydonini tashkil etish. (Tayanch soʻzlar: quritish maydoni, sanitariya, texnologik oqim.)
116. Quritish usullari va texnologik jarayonlari. (Tayanch soʻzlar: tabiiy, sunʼiy, konvektiv, kontakt.)
117. Quritish jarayonida mahsulot sifat koʻrsatkichlarining oʻzgarishi. (Tayanch soʻzlar: rang, taʼm, hid, oziqaviy qiymat.)
118. Quyoshda quritish uskunalari va ularning ishlash prinsipi. (Tayanch soʻzlar: quyosh energiyasi, kollektor, tabiiy quritish.)
119. Quritishda resurs tejamkor va istiqbolli issiqlik tashuvchilardan foydalanish. (Tayanch soʻzlar: energiya tejash, quyosh, biomassa.)
120. Quritilgan meva-sabzavotlarga qoʻyiladigan standart meʻyor va talablar. (Tayanch soʻzlar: standart, namlik meʻyori, sifat talabi.)
121. Urugʻmevalilarni quritish texnologiyasi. (Tayanch soʻzlar: olma, nok, kesish, oldindan ishlov.)
122. Danakli mevalarni quritish tartibi. (Tayanch soʻzlar: oʻrik, shaftoli, danak ajratish.)
123. Mahsulotni fazalarga boʻlish uskunalari va ularning vazifalari. (Tayanch soʻzlar: sortlash, kesish, maydalash.)
124. Bugʻlatish jihozlari va ularning quritish jarayonidagi roli. (Tayanch soʻzlar: bugʻlatish, issiqlik, namlik ajralishi.)
125. Subtropik mevalarni quritish texnologiyasi. (Tayanch soʻzlar: anjir, xurmo, banan.)

126. Quritgichlar turlari va ularning ishlash prinsipi. (Tayanch soʻzlar: kamerali, barabanli, lentali quritgich.)
127. Poliz mahsulotlarini quritish texnologiyasi. (Tayanch soʻzlar: qovun, tarvuz, tilimlash.)
128. Sabzavot mahsulotlarini quritish texnologiyasi. (Tayanch soʻzlar: sabzi, piyoz, lavlagi.)
129. Meva-sabzavotlarni sunʼiy quritgichlarda quritish texnologiyasi. (Tayanch soʻzlar: sunʼiy quritish, harorat nazorati.)
130. Quritish jarayonida texnologik rejimlarning ahamiyati. (Tayanch soʻzlar: harorat, vaqt, havo tezligi.)
131. Toʻqimachilik sanoatining paxta tolasiga qoʻyilgan standart talablari. (Tayanch soʻzlar: Paxta tolasini standart, paxta tolasiga xalqaro talablar).
132. Paxtadan olinadigan asosiy mahsulot turlari, ularning olinishi xalq xoʻjaligida ishlatilishi. (Tayanch soʻzlar: Paxtadan olinadigan mahsulotlar, mahsulotlar turlari, xalq xoʻjaligida ishlatilishi).
133. Tola tiplari va ulardan olinadigan mahsulotlar. (Tayanch soʻzlar: Ingichka tolali paxta tiplari, oʻrta tolali paxta tiplari).
134. Paxta zavodlaridagi arrali jinlarning tuzilishi. (Tayanch soʻzlar: Jinlash texnologiyasi, arrali jinlarning tuzilishi).
135. Pishib yetilgan paxta talasini defoliatsiya va desikatsiya qilish. (Tayanch soʻzlar: Dalani defoliatsiya qilish, dalani desikatsiya qilish).
136. Paxtani qoʻlda va mashinada terish qoidalari. (Tayanch soʻzlar: Paxtani qoʻlda terish qoidalari, paxtani mashinada terish qoidalari).
137. Texnik va urugʻlik paxtalarni terib olish va topshirish. (Tayanch soʻzlar: Texnik paxtalarni terib olish, urugʻlik paxtalarni terib olish).
138. Momiq tayyorlashning nazariy asoslari. (Tayanch soʻzlar: Paxtani linterlash, momiq tayyorlash).
139. Paxta gʻaram joylarining yetarliligi, mavjud texnikalarning sozligi, brezentlar bilan taʼminlash. (Tayanch soʻzlar: Yongʻin xavfsizligi choralari, gʻaram joylarining yetarliligi, mavjud texnikalarning sozligi, brezentlar bilan taʼminlanganligi).
140. Paxta xom ashyosini gʻaramlashning oʻziga xos xususiyatlari. (Tayanch soʻzlar: Paxta xom ashyosini gʻaramlash, buntlash balandligi, gʻaramning uzunligi).
141. Qabul qilib olingan paxtani gʻaramlash turlari, ularning kattaligi, terim turi, namligi va sortiga qarab gʻaramlash usullari va miqdori. (Tayanch soʻzlar: Gʻaramlash turlari, ularning kattaligi, terim turi, namligi va sortiga qarab gʻaramlash usullari).
142. Tayyorlangan paxtani saqlash usullari. (Tayanch soʻzlar: Bitta bunt yoki omborda saqlanadigan paxtalar miqdori. Ularning labarantlar tomonidan tekshirib borilishi).
143. Urugʻlik paxtani saqlash qoidalari. (Tayanch soʻzlar: Urugʻlik paxtani saqlash, saqlash muddati, gʻaramlash balandligi).
144. Chigitli paxtani sifat koʻrsatkichlari. (Tayanch soʻzlar: Namligi, sinfi, navi, tipi, iflos aralashmalar miqdori).
145. Paxtadan tola ajratib olish va tolani chiqishi. (Tayanch soʻzlar: Tolani chiqishi, tola indeksi, tola tiplari, rangi, sanoat navi, chigitni haqiqiy ogʻirligi).
146. Paxtani birlamchi ishlashda texnologik jarayonlari. (Tayanch soʻzlar: Paxtani birlamchi ishlash, texnologik jarayonlari).
147. Gʻaramni buzish tartibi, paxtani jinli taʼminlagichga yetkazib berish. (Tayanch soʻzlar: Gʻaramni buzish tartibi, paxtani jinli taʼminlagichga yetkazib berish).

148. Paxta zavodlaridagi valikli jinlarning tuzilishi, vazifasi, ishlab chiqarish quvvati. (Tayanch soʻzlar: Valikli jinlash, valikli jinlarning tuzilishi, vazifasi, ishlab chiqarish quvvati).
149. Ingichka tolali paxta tolasini tozalash, tola tozalagich mexanizmlari. (Tayanch soʻzlar: Tola tozalagichning taʼminlagichi, paxta va tola namlashning ahamiyati).
150. Chigitli paxtani quritish usullari va tartibi. (Tayanch soʻzlar: Quritish va tozalashning ilmiy asoslari, paxta xom ashyosini quritishdan maqsad, quritishning harorat).
151. Don qabul qilish, sifat koʻrsatkichlari boʻyicha joylashtirish va saqlashni tashkil qilishning texnologik qoidalari. (Tayanch soʻzlar: Don qabul qilish, sifat koʻrsatkichlarini aniqlash, joylashtirish, saqlashni tashkil qilish).
152. Don massasini saqlash usullari va tartibi. (Tayanch soʻzlar: Saqlash usullari, harorat, saqlash muddati).
153. Donning fizik xossalari. (Tayanch soʻzlar: Toʻkiluvchanlik. Donning tabiiy qiyalik burchagi. Donning oʻz-oʻzidan saralanishi).
154. Don zaxirasining zararkunandalari. (Tayanch soʻzlar: Zararkunandalarning turkumlanishi va ularning don zaxirasiga tushish yoʻllari).
155. Donni qayta ishlashda qoʻlaniladigan texnologik uskunalari. (Tayanch soʻzlar: Korxonalarda sifatli va zamon talablariga javob beradigan mahsulot ishlab chiqarish uchun yangi zamonaviy texnologiyalar).
156. Donga suv bilan ishlov berish texnologiyasi. (Tayanch soʻzlar: Suv bilan ishlov berishdan maqsad, ishlov berish).
157. Don maydalash va uning nazariy qonuni ishlash prinsiplari. (Tayanch soʻzlar: Donni maydalash jarayoni, donni maydalashning prinsiplari).
158. Un ishlab chiqarish texnologiyasi tuzilish prinsiplari. (Tayanch soʻzlar: Un ishlab chiqarish, navli un tartib texnologiyasi).
159. Makaron va yorma ishlab chiqarish texnologiyasi. (Tayanch soʻzlar: Un xom ashyosidan makaron ishlab chiqarish texnologiyasi, don mahsulotlaridan yorma ishlab chiqarish texnologiyasi).
160. Boshqoqli donlardan yorma olish texnologiyasi. (Tayanch soʻzlar: Bugʻdoy yormasi ishlab chiqarish texnologiyasi, suli yormasi ishlab chiqarish texnologiyasi,).
161. Omuxta yem ishlab chiqarish texnologiyasi. (Tayanch soʻzlar: Briket, galet va granula xolatda yem ishlab chiqarish texnologiyasi).
162. Don massasini saqlashda oʻz oʻzidan qizish jarayoni. (Tayanch soʻzlar: Don massasini qizish jarayoni, qizishga sababchi omillar).
163. Donni saqlashda kechadigan fiziologik jarayonlar. (Tayanch soʻzlar: Oʻz-oʻzidan unish jarayoni, unuvchanlik koʻrsatkichlari).
164. Don sifatini tahlil etish uchun namuna olish. (Tayanch soʻzlar: Namuna olish jixozlari, namuna olish nuqtalari).
165. Don namunalariidan oʻrtacha namuna ajratish. (Tayanch soʻzlar: Dastlabki namuna, oʻrtacha namuna, namunalarni boʻlish jarayoni).
166. Don sifati va soflik koʻrsatkichlarini aniqlash. (Tayanch soʻzlar: Organoleptik usulda aniqlash, laboratoriya usulida aniqlash).
167. Donning ifloslanganlik darajasini. (Tayanch soʻzlar: Donli aralashmalarni aniqlash, iflos aralashmalarni aniqlash).
168. Donning namligini aniqlash. (Tayanch soʻzlar: Quruq donlar, yarim quruq donlar, nam donlar, hoʻl donlar).

169. Donning asl og'irligini soflik ko'rsatkichlarini aniqlash. (Tayanch so'zlar: Natura miqdori, og'irlik ko'rsatkichi).
170. Donni kleykovinasini aniqlash. (Tayanch so'zlar: Quruq kleykovina miqdori, ho'l kleykovina miqdori).
171. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistikasining rivojlanish tarixi. (logistik yo'nalishning vujudga kelishi, rivojlanish bosqichlari, xozirgi vaqtdagi logistikaning roli).
172. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistik tizimi konsepsiyasining nazariy asoslari (logistik tizim konsepsiyasi, logistikaning tizimlari va turlari, logistikani funksional sohalari).
173. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistikasining funksional sohalari (xarid logistikasi, ishlab chiqarish logistikasi, ombor logistikasi va taqsimot logistikasi).
174. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistikasining funksional sohalari (transportlogistikasi, moliya logistikasi, axborot logistikasi va zahira logistikasi).
175. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasi kursining predmeti va vazifasi (predmeti, logistika tizimi qismlarining ta'rifi, makro va mikrologistikaning vazifalari va doirasi).
176. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasi materiallarni boshqarish (moddiy oqimlar harakatlari chizmasining ta'rifi, logistika tizimida mahsulotlar taqsimotining asosiy kanallari va vositachilari).
177. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasida taqsimotni tashkil qilish. (buyurtmalarning jismoniy taqsimlanishi va mahsulotlarni keltirish, korxonalarining tashkiliy tuzilmalari va u boshqaruv xizmatlarining o'zaro hamkorligi).
178. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasida strategiya va rejalashtirish. (strategik reja va uni tuzish tartibi, logistika faoliyatining strategiya turlari, moddiy oqimlarni boshqarish va strategik reja ko'rsatkichlarini xisoblash usullari).
179. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasining rivojlanish bosqichlari (fragmentlashtirish, taqsimlash konsepsiyasining vujudga kelishi, rivojlanish va integrasiya davrlari).
180. Logistikaning rivojlanish bosqichlarida moddiy mahsulotlar tovar xarakatlari tizimlarining rivojlanish davrlari (logistikagacha, klassik va eng yangi logistika davri).
181. Korxonada iqtisodiy faoliyatini boshqarishning zamonaviy usullarida logistikaning roli (zahiralarni, yuk oqimlarining xarakati, omborga joylashtirish va ishlov berish, materiallar va mahsulotlarni taqsimlash).
182. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistik tizimi konsepsiyasining nazariy asoslari. (makro logistika, mikro logistika)
183. Logistik tizimni tuzishda qanday omillar xisobga olinadi. (korxonalar soni, omborlar soni, transport modellari, aloqa, axborot)
184. Moddiy oqimlar xarakatlari. (iste'molchidan tayyor mahsulot bo'lgan xarakatlari)
185. Logistik tizim strategiyasini ishlab chiqish. (transport operatsiyalari, ishlab chiqarish quvvati, aloqa, zahiralarni, yuklash, ortish, tushirish, reja va nazorat, tashkiliy tizim)
186. Zaxiralarni omborga joylashtirish va shu tizimning ta'rifi. (mahsulotlarini korxonadan iste'molchiga yetkazish usullari, tranzit va ombordan foydalaniladigan usul)
187. Taqsimlash jarayoni vazifalari. (selektiv va intensiv taqsimlash)
188. Axborotlar yordamida logistika tizimini xarakatga keltirish. (marketing bo'yicha axborotlar, taqsimlanish bo'yicha axborotlar, loyiha axboroti, ishlab chiqarish, ta'minot)

189. Tovar va mollarning ishlab chiqarish yo'llarida to'liq tarzda jo'natilishi.(korxonahaziralaridan bevosita yuk jo'natish, ishlab chiqarish tarmog'idan bevosita yuk jo'natish, ombor orqali yuk jo'natish)
190. Logistik strategiya va uni tuzish tartibi. (logistik tizim, material oqimi, moliyaviy resurslar oqimi)
191. Konserva ishlab chiqarishda hayvonotni qanday go'shtlari ishlatiladi?
(mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, parranda go'shti, submahsulotlar, suvli va yog'li qismlar)
192. Konservalar qo'shilayotgan ziravorlar nima qilinadi?
(ta'm berish, hidni kuchaytirish, bakteriyalarga qarshi, saqlash muddatini oshirish, mahsulotni xushbo'y qilish, fermentatsiyani kamaytirish)
193. Tunuka idishni ichki qismi nima bilan qoplangan bo'lishi kerak?
(lak bilan, epoksi qatlam, korroziyaga chidamli qoplama, oziq-ovqat xavfsizligi, metal bilan reaksiyasiz, gaz va namlikni o'tmaydigan)
194. Bankani hermetikligi qanday tekshiriladi?
(vakuum sinovi, bosim testi, suvda qo'rqish, ovozli tekshiruv, vizual tekshiruv, deformatsiyani aniqlash)
195. Surtilgan lakni turi konservalarni nimasiga ta'sir qiladi?
(saqlash muddatiga, metal bilan reaksiyaga, hidga, ta'mga, bakteriyalarga chidamlilik, sifat saqlanishi)
196. Konservalar haqidagi ma'lumotlar qanday shtamplanadi?
(sana, ishlab chiqaruvchi, tur va nomi, tarkibi, og'irligi, saqlash shartlari)
197. Go'shtli konservalarini kimyoviy tarkibi, oqsillar, yog'lar, uglevodlar, vitaminlar, mineral moddalar miqdori tayyor mahsulotni nimasini aniqlaydi?
(ozuqaviy qiymat, kaloriyalilik, mikroelementlar, vitaminlar, oqsil miqdori, yog va uglevod miqdori)
198. Konservashda ishlatiladigan bulonni sifati qanday ko'rsatkichlar bilan belgilanadi?
(rang, hid, ta'm, tiniqlik, yog miqdori, tuz miqdori)
199. Konservani ichida havoni qolishi tayyorlash va saqlash jarayoniga qanday ta'sir qiladi?
(oksidlanish, buzilish, rang o'zgarishi, hid o'zgarishi, mikroblar rivoji, saqlash muddatini qisqartiradi)
200. Xom ashyoni qovurib olishda qanday moddalarni parchalanishi kuzatiladi?
(oqsillar, yoglar, uglevodlar, aminokislotalar, peptidlar, fenolik birikmalar)
201. Go'sht mahsulotlarini ozuqaviy qiymati uning qanday tarkibi bilan aniqlanadi?
(oqsillar, yoglar, uglevodlar, vitaminlar, minerallar, suv miqdori)
202. Organizmda sintez qilinmaydigan moddalar qanday mahsulotlar orqali olinadi?
(go'sht, sut mahsulotlari, tuxum, yong'oq, loviya, don mahsulotlari)
203. Oqsil moddasi nimalardan tuzilgan?
(aminokislotalar, peptid bog'lari, polipeptidlar, oqsil zanjirlari, sidik kislotalari, biologik faol moddalar)
204. Uglevod va oqsillar odam organizmida parchalanganda qancha kilokalloriya energiya beradi?
(4 kcal/g, metabolik energiya, tana harorati, ish faoliyati, ATP hosil bo'lishi, ozuqaviy energiya)
205. Yog' moddasi odam organizmida parchalanganda qancha kilokalloriya energiya beradi?
(9 kcal/g, metabolik energiya, tana harorati, ish faoliyati, ATP hosil bo'lishi, yoglar oksidlanishi)

206. Oqsil moddasida nechta almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalar bor?
(9 ta, essensial aminokislotalar, organizm sintez qila olmaydi, oziq-ovqatdan olinadi, biologik qiymat, oqsil manbasi)
207. Oqsillar biologik qiymatini aniqlashda nechta usul qo'llaniladi?
(3–4 usul, hayvon modellarida, laboratoriya usullari, hazm qilinishi, aminokislota tahlili, ozuqaviy indeks)
208. Oqsillarni biologik qiymatini aniqlashda qanday usullar qo'llaniladi?
(PER, BV, NPU, digestibility test, hayvon modellarida, laboratoriya tahlili)
209. Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarishda qanday aralashmalarni nazorat qilinadi?
(metal aralashmalar, to'qimalar qoldiqlari, mikroorganizmlar, xom ashyo sifati, ziravorlar, konservantlar)
210. Metal aralashmalar mahsulotga jihozlarni qaysi organlari shikastlanishi natijasida tushadi?
(maydalagichlar, po'lat qismlar, bıçaklar, transport tizimi, maydalovchi roliklar, aralashtirgichlar)
211. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistikasining rivojlanish tarixi. (logistik yo'nalishning vujudga kelishi, rivojlanish bosqichlari, xozirgi vaqtdagi logistikaning roli).
212. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistik tizimi konsepsiyasining nazariy asoslari (logistik tizim konsepsiyasi, logistikaning tizimlari va turlari, logistikani funksional sohalari).
213. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistikasining funksional sohalari (xarid logistikasi, ishlab chiqarish logistikasi, ombor logistikasi va taqsimot logistikasi).
214. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistikasining funksional sohalari (transportlogistikasi, moliya logistikasi, axborot logistikasi va zahira logistikasi).
215. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasi kursining predmeti va vazifasi (predmeti, logistika tizimi qismlarining ta'rifi, makro va mikrologistikaning vazifalari va doirasi).
216. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasi materiallarni boshqarish (moddiy oqimlar harakatlari chizmasining ta'rifi, logistika tizimida mahsulotlar taqsimotining asosiy kanallari va vositachilari).
217. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasida taqsimotni tashkil qilish. (buyurtmalarning jismoniy taqsimlanishi va mahsulotlarni keltirish, korxonalarining tashkiliy tuzilmalari va u boshqaruv xizmatlarining o'zaro hamkorligi).
218. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasida strategiya va rejalashtirish. (strategik reja va uni tuzish tartibi, logistika faoliyatining strategiya turlari, moddiy oqimlarni bashorat qilish va strategik reja ko'rsatkichlarini xisoblash usullari).
219. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasining rivojlanish bosqichlari (fragmentlashtirish, taqsimlash konsepsiyasining vujudga kelishi, rivojlanish va integrasiya davrlari).
220. Logistikaning rivojlanish bosqichlarida moddiy mahsulotlar tovar xarakatlari tizimlarining rivojlanish davrlari (logistikagacha, klassik va eng yangi logistika davri).
221. Korxonada iqtisodiy faoliyatini boshqarishning zamonaviy usullarida logistikaning roli (zahiralarni, yuk oqimlarining xarakati, omborga joylashtirish va ishlov berish, materiallar va mahsulotlarni taqsimlash)
222. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistik tizimi konsepsiyasining nazariy asoslari. (makro logistika, mikro logistika)

223. Logistik tizimni tuzishda qanday omillar xisobga olinadi. (korxonalar soni, omborlar soi, transport modellari, aloqa, axborot)
224. Moddiy oqimlar xarakatlari.(iste'molchidan tayyor mahsulot bo'lgan xarakatlari)
225. Logistik tizim strategiyasini ishlab chiqish..(transport operatsiyalari, ishlab chiqarish quvvati, aloqa, zahiralar, yuklash, ortish, tushirish, reja va nazorat, tashkiliy tizim)
226. Zaxiralarni omborga joylashtirish va shu tizimning ta'rifi.(mahsulotlarini korxonadan iste'molchiga yetkazish usullari, tranzit va ombordan foydalaniladigan usul)
227. Taqsimlash jarayoni vazifalari. (selektiv va intensiv taqsimlash)
228. Axborotlar yordamida logistika tizimini xarakatga keltirish.(marketing bo'yicha axborotlar, taqsimlanish bo'yicha axborotlar, loyiha axboroti, ishlab chiqarish, ta'minot)
229. Tovar va mollarning ishlab chiqarish yo'llarida to'liq tarzda jo'natilishi.(korxonadan zahiralaridan bevosita yuk jo'natish, ishlab chiqarish tarmog'idan bevosita yuk jo'natish, ombor orqali yuk jo'natish)
230. Logistik strategiya va uni tuzish tartibi. (logistik tizim, material oqimi, moliyaviy resurslar oqimi)
231. Meva-sabzavotlarni saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati. (Tayanch so'zlar: meva, sabzavot, saqlash, yo'qotish, aholi ta'minoti.)
232. Kartoshka, sabzavot va mevalarni saqlashning nazariy asoslari. (Tayanch so'zlar: fiziologik jarayonlar, nafas olish, namlik, harorat.)
233. Meva va sabzavotlarni saqlash usullari. (Tayanch so'zlar: tabiiy, sun'iy, sovitish, muzlatish.)
234. Meva-sabzavotlarni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar va ularning mahsulot sifatiga ta'siri. (Tayanch so'zlar: nafas olish, chirish, pishish, sifat.)
235. Meva va sabzavotlarni saqlash texnologiyasi. (Tayanch so'zlar: texnologik jarayon, tayyorlash, joylashtirish.)
236. Kartoshka, meva va sabzavotlarning saqlanuvchanligiga mikroorganizmlar ta'siri. (Tayanch so'zlar: bakteriya, zamburug', chirish, kasallik.)
237. Kartoshkani saqlash texnologiyasi. (Tayanch so'zlar: kartoshka, harorat rejimi, namlik, shamollatish.)
238. Ildizmevalilarni saqlash usullari. (Tayanch so'zlar: sabzi, lavlagi, saqlash, ombor.)
239. Karamni saqlash texnologiyasi. (Tayanch so'zlar: karam, namlik, harorat, saqlash muddati.)
240. Piyoz va sarimsoqpiyozni saqlash. (Tayanch so'zlar: piyoz, quritish, ventilyatsiya, saqlanuvchanlik.)
241. Tomat mevalarini saqlash xususiyatlari. (Tayanch so'zlar: pomidor, pishish bosqichi, harorat.)
242. Olma va nok hosilini saqlash texnologiyasi. (Tayanch so'zlar: olma, nok, gaz muhiti, sovitish.)
243. Donni saqlash texnologiyasi. (Tayanch so'zlar: don, namlik, harorat, ventilyatsiya.)
244. Don va urug'larni saqlash sharoitlari. (Tayanch so'zlar: urug', unuvchanlik, namlik, zararkunanda.)
245. Donlarni saqlashda zararkunandalarga qarshi kurash choralari. (Tayanch so'zlar: hasharot, dezinfeksiya, fumigatsiya.)
246. Don omborlarida yangi "Kanada texnologiyasi" bo'yicha saqlash. (Tayanch so'zlar: Kanada texnologiyasi, aeratsiya, monitoring.)
247. Don mahsulotlarining saqlanishida harorat va namlik nazorati. (Tayanch so'zlar: harorat, namlik, nazorat, sifati.)

248. Sovutish va muzlatish usullarining farqi. (Tayanch soʻzlar: sovitish, muzlatish, saqlash muddati.)
249. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashuvchi sovitgichli temiryoʻl transportlari. (Tayanch soʻzlar: temiryoʻl, sovitgich vagon, logistika.)
250. Qishloq xoʻjalik mahsulotlarini saqlashda zamonaviy texnologiyalar. (Tayanch soʻzlar: avtomatlashtirish, monitoring, innovatsiya.)
251. Qishloq xoʻjalik mahsulotlarini saqlashda sovitish uskuna va jihozlarning ahamiyati, maqsadi va vazifalari. (oziq-ovqat, qishloq xoʻjalik mahsulotlari, konservalash, sovuqlik olish, sovitish, muzlatish)
252. Qishloq xoʻjalik va oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash hamda konservalashning umumiy printsiplari. (fermentlar, biokimyoviy jarayon, konservalash, konservalash usullari, mikrobiologik omil, saqlash, sovitish, muzlatish)
253. Qishloq xoʻjalik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarini uchun tijorat sovitgich jihozlari toʻgʻrisidagi umumiy maʼlumotlar. (yigʻma sovitish kameralari, sovitgich shkaflari, sovitgichli vitrinalar, prilavkalar, prilavka-vitrinalar)
254. Kompessor, vazifasi va turlanishi. Sovitish mashinasida kompressorning oʻmi va ahamiyati. (kompessorlar turlanishi, ishlash prinsipiga koʻra, porshenli kompressor, turlari, kompressordagi jarayon ishchi sikl diagrammasida)
255. Sovitgich mashinalarining ishlashi va sovitilayotgan muhitdan olingan issiqlik miqdori, bajarilgan ish va tashqi muhitga beriladigan issiqlik miqdori. (sovitgich mashinasi, teskari Karno sikli, siklning $T - s$ diagrammasi, sovitish koeffitsiyenti, sistemaning termik f.i.k.)
256. Sovitish mashinalarida drossel-rostlash qurilmalari, vazifasi, turlari, tuzilishi va ishlash printsiplari, xususiyatlari. (drossellanish, kapillyar naycha, TRV, uning turlari, drossellanish jarayoni ishchi sikl diagrammasida, resiver va filtrlar)
257. Qishloq xoʻjalik va oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash uchun havoli sovitish mashinasining ishchi sikli. Sikl diagrammalari. (gazli yoki havoli sovitish mashinasi, asosiy qismlari, tuzilishi, $p - v$ va $T - s$ diagrammasi)
258. Qishloq xoʻjalik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarini uchun yigʻma sovitish kameralari, ularning konstruktiv xususiyatlari va standart oʻlcham qatori. (KXH- 6,6 ; Polair, ALS 117, R - 404, issiqlik izolyatsiyali panellar)
259. Qishloq xoʻjalik va oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash uchun bugʻ-kompessorli sovitish mashinasining ishchi sikli. Siklning $i - lg p$ diagrammasi. (sunʻiy sovitish, bugʻ-kompessorli sovitish mashinasi, tuzilishi, ishchi sikl, $i - lg p$ diagramma)
260. Qishloq xoʻjalik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarini uchun sovitgich shkaflari, ularning konstruktiv xususiyatlari va standart oʻlcham qatori. (POLAIR, Standard, Grande, Bravo, Professionale, bugʻ-kompessorli sovitish agregati)
261. Sovitish mashinalarining sovitish koeffitsiyenti: fizik mohiyati, formulasi. Sikl diagrammasida yuzalar orqali aniqlanishi. (bugʻ-kompessorli sovitish mashinasi, ishchi sikli, uning $T - s$ diagrammasi, sovuqlik unumdorligi, sovitish koeffitsiyenti)
262. Qishloq xoʻjalik va oziq-ovqat mahsulotlariga sovuqlik bilan ishlov berish uskuna va jihozlarning nazariy asoslari. (issiqlik, sovuqlik, jismlarni sovitish, sunʻiy sovitish, izoentropik kengayish, drossellanish, uyurma effekti, uyurmaviy quvur)
263. Sovuqlik bilan ishlov berish uskunalarini, jihozlari va texnologiyasining yaqin kelajakdagi rivojlanish yoʻnalishlari. (yerdagi hayot, ulʼtrabinafsha nurlari, xlor- fluorogʻlarodlar, gidroxloroflorogʻlarodlar, ozon qatlami, issiqxona effekti)

264. Bug'–kompessorli sovutish mashinasi, uning tuzilishi va ishlash prinsipi. (bug' , kompressor , sovutish agenti , kondensator , drossellovchi qurilma , bug'latgich , freonlar , ammiak)
265. Bug'–kompessorli sovutish mashinasini hisoblash asoslari, hisoblashning maqsadi . Hisoblash asosida yotuvchi parametrlar . ($T - s$ va $i - lg p$ diagrammalar , ental'piya , uning o'lchov birligi , kompressor , uning quvvati , kondensator , issiqlik yuklamasi)
266. Sovutish mashinalarida issiqlik almashinuv jarayonlari va qurilmalari to'g'risidagi umumiy ma'lumotlar. (kondensator, bug'latgich, ularning turlari, issiqlik uzatish tenglamasi , issiqlik tashuvchilar , suv , bug' va tutun gazlari)
267. Sovutish kamerasining to'sinlari orqali kiruvchi issiqliklar miqdori, mohiyati, turlari , hisoblash formulalari. (issiqlik uzatish koeffitsiyenti, o'lchov birligi , Q_1^I – ni hisoblash jadvali , to'sinlar , devor , pol , shift)
268. Sovutish kamerasida yuklardan ular sovutilganida chiquvchi issiqliklar miqdori, mohiyati, turlari, hisoblash formulasi. (solishtirma issiqlik sig'imi, o'lchov birligi, Q_2 – ni hisoblash jadvali , yuk tushunchasi , mahsulotlar , taralar)
269. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash uchun absorbttsiyaviy sovutish masini– nasining sxemasi va ishlash prinsipi . (generator, absorber, nasos, to'g'ri va teskari sikllar , afzalliklari , kamchiliklari)
270. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini tashish uchun sovutgichli transport. (temir yo'l sovutgichli transporti, muzli vagonlar, avtonom vagon–refrijeratorlar, ko'p vagonli seksiyali refrijeratorlar, sovutgichli avtomobil transporti, izotermik kuzovli , muzli va refrijeratorli avtomobillar)
271. Sovutiladigan xonalarning issiqlik balansi, mohiyati, balans tenglamasi, teng– lama tarkibiga kiruvchi miqdoriy kattaliklar. (kalorik hisoblash , Q_1 , Q_2 , Q_3 , Q_4 , Q_5 , Q_0 , ularning mohiyati va aniqlanishi , o'lchov birligi)
272. Suv bilan sovutiluvchi kondensatorlar, vazifasi, tuzilishi va turlanishi. (issiqlik almashinuvi, sovutish mashinasida kondensatorning o'rni, qobiq trubali, qobiq zmeyevikli, ikki trubali kondensatorlar, sovutish mashinalarida ularning qo'llanilishi)
273. Qishloq xo'jalik va oziq–ovqat mahsulotlarini saqlash uchun bug'–kompessorli sovutish mashinasida izotermik va izobarik jarayonlar. (haroratlar, bosimlar, izotermalar, izobaralar, bug'latgich, kondensator, parametrlarning past va yuqori qiymatlari)
274. Saqlanilishi rejalashtirilgan mahsulotlarning turiga ko'ra sovutish kameralari sonini va ularning hajmini hamda yuzasini aniqlash. (kamera soni, kamera yuzasi, kamera hajmi, tovar qo'shnichiligi prinsiplari, saqlash rejimlari: harorat va nisbiy namlik)
275. Sovutish agentlari va sovuqlik tashuvchi moddalar, ularning tavsifi va kim– yoviy asoslari. Xalqaro ISO–817 standarti. (xlorftoruglerodlar, gidroxlorftoruglerodlar , ISO–817 asosida belgilanishi , R–12 , R–22 , R–134 , R–134a , R–13B1)
276. Bug'latgichlar, vazifasi, tuzilishi va turlanishi. Sovutiluvchi muhitning tavsifi ko'ra, harakatiga ko'ra turlanishi. (issiqlik almashinuvi, sovutish mashinasida bug'latgichning o'rni, havo va suv bilan sovutilishi, majburiy va tabiiy harakatli , qo'llanilishi)
277. Qishloq xo'jalik va oziq–ovqat mahsulotlariga sovuqlik bilan ishlov berishda foydalaniladigan hozirgi zamon fizik–kimyoviy ta'sirlar. (ionlantiruvchi nurlanish, UV–nurlanish, ozon, CO₂ muhiti, antibiotiklar, antiseptiklar, o'lchov birligi , qiymatlari)
278. Sovutish kamerasi to'sinlarining qurilish–izolyatsiya konstruksiyalarini tanlash. Issiqlik izolyatsiyasi konstruksiyalari, ularni hisoblash, (vazifasi, turlari, asosiy parametrlari, tavsiflari , issiqlik o'tkazuvchanlik koeffitsiyenti, penoplast, poroplast , penopolistiroil va boshq.)

279. Maishiy (uy-ro'zgi'or) sovutgichlari, ularning konstruktiv xususiyatlari. Bug'-kompressorli va absorbsiyaviy sovutgichlar. (bug'-kompressorli, absorbsiyaviy, kapillyar naycha, bug'latgich-muzlatgich, kompressor-kondensator agregati, No-Frost tizimi)
280. Krioskopik harorat va krioskopik nuqta tushunchalari, ularning sovutish texnologiyasida ahamiyati. (suvning miqdoriy va sifat o'zgarishlari, sovuqlik bilan ishlov berish va saqlash rejimlari, krioskopikka yaqin, subkrioskopik haroratlar, o'ta sovish, nukleatsiya (kristallashuv), fazaviy o'tish)
281. Bolalar ovqatlanishi uchun qadoqlangan konservalar. (qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar)
282. Tunuka idishlarga qadoqlangan mahsulotlarning xususiyatlari. (sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar)
283. "Pyur-pak" tipidagi ekologik xavfsiz idishlar. (sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar)
284. Vakum qadoqlashning xususiyatlari. (qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar)
285. Kombinatsiyalashgan polimer idishlarning xususiyatlari (sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar)
286. Dudlangan kolbasalarni qadoqlash xususiyatlari. (qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar)
287. Qaynatilgan kolbasalarni qadoqlash xususiyatlari. (qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar)
288. Suniy va tabiiy qobiqlar. (qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar)
289. Muzqaymoqni qadoqlashga bo'lgan talablar. (sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar)
290. Qadoqlash materiallarining xususiyatlari. (sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar)
291. Bio o'zgaruvchan polimerli qadoqlash materiallar. (sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar)
292. Sut mahsulotlari uchun qadoqlash materiallari. (qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar)
293. Go'sht mahsulotlari uchun qadoqlash materiallari. (qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar)
294. Baliq mahsulotlari uchun qadoqlash materiallari. (qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar)
295. Parranda mahsulotlari uchun qadoqlash materiallari. (qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar)
296. Konservant bilan qadoqlash. (qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar)
297. Shisha idishlarning xususiyatlari va avzalliklari (sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar)

298. Tunuka idishlarning xususiyatlari va avzalliklari. (sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar)

299. Go'sht mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar. (sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar)

300. Sut mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar. (sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar)