

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI VETERINARIYA VA CHORVACHILIKNI  
RIVOJLANTIRISH QO‘MITASI  
SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI, CHORVACHILIK VA  
BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI**

**“TASDIQLAYMAN”**  
O‘quv ishlarini boshqaruvchi prorektor,  
professor A. Elmurodov  
11 2025 yil

**60811600-CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI QAYTA ISHLASH  
TEXNOLOGIYASI 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 60811600-Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi ta'lim yo'nalishini bitiruvchilarini 2025-2026 o'quv yili uchun "Ixtisoslik" fanlaridan yakuniy davlat attestasiyasi savollari**

**I. Majburiy fanlar:**

No	Fanlar nomi	Raqami
1.11	Chorvachilik mahsulotlarini saqlashda sovitish uskuna va jixozlari	1-20
1.12	Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash sifat tizim	21-40
1.13	Chorvachilik mahsulotlarining oziq-ovqat hafsizligi	41-60
1.16	Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi	61-80
1.19	Oziqa va ozuqaviy qo'shimchalarning kimyovi tahlili	81-100
1.20	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovarlar logistikasi	101-130
1.23	Pishloq tayyorlash texnologiyasi	131-160
1.24	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash texnologiyasi	161-180
1.25	Asalarichilik, baliqchilik va ipakchilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	181-200
1.26	Go'sht, sut va baliq mahsulotlarini sensorik baholash	201-220
1.27	Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi	221-240
1.28	Chorvachilik mahsulotlarin standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari	241-260
1.29	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda qadoqlash materiallari va jihozlari	261-280
1.30	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirish asoslari	281-300

**Chorvachilik va texnologiyalar fakulteti dekani**

 **B. Nuriddinov**

**Mahsulotlarini ishlab chiqarish saqlash va qayta ishlash texnologiyasi kafedrasini mudiri**

 **Sh. A. Ishniyazova**


**Taqrizchilar:**

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

**Yusupov A** -SamDVMCHBU, Mahsulotlarini ishlab chiqarish saqlash va qayta ishlash texnologiyasi kafedrasini dotsenti

**Tuzuvchilar:**

**Mahsulotlarini ishlab chiqarish saqlash va qayta ishlash texnologiyasi kafedrasini mudiri**

 dotsent, Sh, A, Ishniyazova  
dotsent, Z. Saidmuradova  
katta o'qituvchi, U. Safarov  
katta o'qituvchi, A. Tulayev

**Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti 60811600-Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bitiruvchilarini 2025-2026 o'quv yili uchun "Ixtisoslik" fanlaridan yakuniy davlat attestasiyasi sayollari**

1. Chorvachilik mahsulotlarini saqlashda sovutish uskunæ va jihozlarining ahamiyati, maqsadi va vazifalari. (*oziq-ovqat, chorvachilik mahsulotlari, konservalash, sovuqlik olish, sovutish, muzlatish*)
2. Chorvachilik va oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash hamda konservalashning umumiy prinsiplari. (*fermentlar, biokimyoviy jarayon, konservalash, konservalash usullari, mikrobiologik omil, saqlash, sovutish, muzlatish*)
3. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari uchun tijorat sovutgich jihozlari to'g'risidagi umumiy ma'lumotlar. (*yig'ma sovutish kameralari, sovut-gich shkaflari, sovutgichli vitrinalar, prilavkalar, prilavka-vitrinalar*)
4. Kompessor, vazifasi va turlanishi. Sovutish mashinasida kompressorning o'rni va ahamiyati. (*kompressorlar turlanishi, ishlash prinsipiga ko'ra, porshenli kompressor, turlari, kompressordagi jarayon ishchi sikl diagrammasida*)
5. Sovutgich mashinalarining ishlashi va sovutilayotgan muhitdan olingan is-siqlik miqdori, bajarilgan ish va tashqi muhitga beriladigan issiqlik miqdori. (*sovutgich mashinasi, teskari Karno sikli, siklning  $T-s$  diagrammasi, sovutish koeffitsiyenti, sistemaning termik f.i.k.*)
6. Sovutish mashinalarida drossel-rostlash qurilmalari, vazifasi, turlari, tuzilishi va ishlash printsiplari, xususiyatlari. (*drossellanish, kapillyar naycha, TRV, uning turlari, resiver va filtrlar*)
7. Chorvachilik va oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash uchun havoli sovutish mashinasining ishchi sikli. Sikl diagrammalari. (*gazli yoki havoli sovutish mashinasi, asosiy qismlari, tuzilishi,  $p-v$  va  $T-s$  diagrammasi*)
8. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari uchun yig'ma sovutish kameralari, ularning konstruktiv xususiyatlari va standart o'lcham qatori. (*KXH- 6,6; Polair, ALS 117, R-404, issiqlik izolyatsiyali panellar*)
9. Chorvachilik va oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash uchun bug'-kompressorli sovutish mashinasining ishchi sikli. Siklning  $i-lg p$  diagrammasi. (*sun'iy sovutish, bug'-kompressorli sovutish mashinasi, tuzilishi, ishchi sikl,  $i-lg p$  diagramma*)
10. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari uchun sovutgich shkaflari, ularning konstruktiv xususiyatlari va standart o'lcham qatori. (*POLAIR, Standard, Grande, Bravo, Professionale, bug'-kompressorli sovutish agregati*)
11. Sovutish mashinalarining sovutish koeffitsiyenti: fizik mohiyati, formulasi. Sikl diagrammasida yuzalar orqali aniqlanishi. (*bug'-kompressorli sovutish mashinasi, ishchi sikli, uning  $T-s$  diagrammasi, sovuqlik unumdorligi, sovutish koeffitsiyenti*)
12. Chorvachilik va oziq-ovqat mahsulotlariga sovuqlik bilan ishlov berish uskuna va jihozlarining nazariy asoslari. (*issiqlik, sovuqlik, jismlarni sovutish, sun'iy sovutish, izoentropik kengayish, drossellanish, uyurma effekti, uyurmaviy quvur*)
13. Sovuqlik bilan ishlov berish uskunalari, jihozlari va texnologiyasining yaqin kelajakdagi rivojlanish yo'nalishlari. (*yerdagi hayot, ul'trabinafsha nurlar, xlor-ftoruglerodlar, gidroxlorftoruglerodlar, ozon qatlami, issiqxona effekti*)
14. Bug'-kompressorli sovutish mashinasi, uning tuzilishi va ishlash prinsipi. (*bug', kompressor, sovutish agenti, kondensator, drossellovchi qurilma, bug'latgich, freonlar, ammiak*)

15. Bug'—kompessorli sovutish mashinasini hisoblash asoslari, hisoblashning maqsadi. Hisoblash asosida yotuvchi parametrlar. ( $T-s$  va  $i-lg p$  diagramma—lar, ental'piya, uning o'lchov birligi, kompressor, uning quvvati, kondensator, issiqlik yuklamasi)
16. Sovutish mashinalarida issiqlik almashinuv jarayonlari va qurilmalari to'g'—risidagi umumiy ma'lumotlar. (kondensator, bug'latgich, ularning turlari, is—siqlik uzatish tenglamasi, issiqlik tashuvchilar, suv, bug' va tutun gazlari)
17. Sovutish kamerasing 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)
18. 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)
19. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash uchun absorbtseyaviy sovutish mashinasining sxemasi va ishlash printsipli. (generator, absorber, nasos, to'g'ri va teskari sikllar, afzalliklari, kamchiliklari)
20. Chorvachilik 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)
21. Xavfsizlik siyosati zamonaviy bosqichini o'ziga xos xususiyati nimadan iborat? (ekologik, gmo, zaharli moddalar, sifat ko'rsatkichlari)
22. Odam organizmi uchun begona bo'lgan asosiy begona birikmalar tasnifini izohlang? (kimyoviy moddalar, qo'shimchalar, zaxarlanish xolati)
23. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini baholash texnologiyasini tushuntiring. (ekologik, gmo, zaharli moddalar, sifat ko'rsatkichlari, kimyoviy moddalar)
24. Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasidagi davlat boshqaruvi qanday organlar tomonidan amalga oshiriladi? (qarorlar, farmonlar va boshqaruv organlari)
25. Qadoqlangan va o'ralgan oziq-ovqatlar sifati. (ovqatga qo'shiladigan biologik faol qo'shimchalar, oziq-ovqat qo'shimchalari, yorliqlar)
26. Qanday hollarda oziq-ovqat mahsulotini realizatsiya qilishga yo'l qo'yilmaydi? (standart, kimyoviy, texnologik, biokimyoviy)
27. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini yanada ta'minlash chora tadbirlari to'g'risida" gi sonli farmoni nimaga qaratilgan? (ekologik, gmo, zaharli moddalar, sifat ko'rsatkichlari)
28. Mamlakatda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash sohasida qanday muammolar saqlanib qolmoqda? (ekologik, gmo, zaharli moddalar, sifat ko'rsatkichlari)
29. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash sohasida qanday vazifalar bajariladi? (qarorlar, farmonlar va boshqaruv organlari)
30. Milliy dasturga muvofiq oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash xolatining indikatorlari qanday yo'nalishlar bo'yicha aniqlanadi? (oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlanishi xolati yuzasidan monitoring, yo'nalishlarda)
31. Milliy dasturni amalga oshirish orqali nimalarga erishiladi? (ekologik, gmo, zaharli moddalar, sifat ko'rsatkichlari)
32. Sertifikatlashtirish deb nimaga aytiladi va uning ma'nosini tushuntiring? (tizim, turlar, tasnif, sifatga tasiri, oziq-ovqat xavfsizligi)
33. Sertifikatlashtirish milliy tizimining asosiy maqsadi nimadan iborat? (tizim, turlar, tasnif, sifatga tasiri, oziq-ovqat xavfsizligi)

34. Mahsulotlarni sertifikatlashtirish qanday idoralar tomonidan amalga oshiriladi? (tizim, turlar, tasnif, sifatga tasiri, oziq-ovqat xavfsizligi)
35. Sertifikatlashtirish bo'yicha qonun hujjatlarining asosiysi qaysi qonunlarni tashkil etadi? (tizim, turlar, tasnif, sifatga tasiri, oziq-ovqat xavfsizligi)
36. Yekologik sertifikatlashtirishning asosiy maqsadi nimadan iborat? (tizim, turlar, tasnif, sifatga tasiri, oziq-ovqat xavfsizligi)
37. Sertifikatlashtirish bo'yicha atama va tushunchalar qanday ta'riflanadi? (tizim, turlar, tasnif, sifatga tasiri, oziq-ovqat xavfsizligi)
38. Ixtiyoriy, sifat va ishlab chiqarish sertifikatlashtirish deganda nimani tushunasiz? (tizim, turlar, tasnif, sifatga tasiri, oziq-ovqat xavfsizligi)
39. O'zbekistonda sertifikatlashtirish milliy idorasi qaysi tashkilot hisoblanadi? (tizim, turlar, tasnif, sifatga tasiri, oziq-ovqat xavfsizligi)
40. Akkreditlash va akkreditatsiyadan o'tish deganda nimani tushunasiz? (tizim, turlar, tasnif, sifatga tasiri, oziq-ovqat xavfsizligi)
41. Xavfsizlik siyosati zamonaviy bosqichini oziga xos xususiyati nimadan iborat? (zamonaviy xavfsizlik, inson omili, profilaktika, barqaror rivojlanish, risklarni boshqarish, milliy xavfsizlik)
42. Odam organizmi uchun begona bolgan asosiy begona birikmalar tasnifini izohlang? (kimyoviy moddalar, biologik omillar, fizik aralashmalar, radiologik xavf, pestitsidlar, og'ir metallar)
43. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini baholash texnologiyasini tushuntiring. (xomashyo nazorati, sanitariya talablari, laboratoriya tahlili, sifat nazorati, sertifikatlash)
44. Oziq - ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash muammosini asosiy yo'nalishlari nimalarga qaratilgan? (sifat, xavfsizlik, nazorat, monitoring, soxta mahsulot, iste'molchi himoyasi)
45. Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasidagi davlat boshqaruvi qanday organlar tomonidan amalga oshiriladi? (Vazirlar Mahkamasi, sanitariya-epidemiologiya xizmati, texnik tartibga solish, veterinariya nazorati)
46. Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasida davlat tomonidan normalash qanday amalga oshiriladi? (davlat standartlari, sanitariya me'yorlari, texnik reglamentlar, normativ hujjatlar)
47. Oziq-ovqat mahsulotini va uskunalarni davlat ro'yxatidan o'tkazishda nimalarga yo'l qo'yilmaydi? (davlat ro'yxati, xavfli mahsulot, moslik, taqiqlash, sog'liqni saqlash)
48. Qadoqlangan va o'ralgan oziq-ovqatlar, ovqatga qo'shiladigan biologik faol qo'shimchalar, oziq-ovqat qo'shimchalari yorliqlarida nimalar ko'rsatilishi kerak? (yorliq, tarkib, ishlab chiqaruvchi, yaroqlilik muddati, saqlash sharoiti)
49. Qanday hollarda oziq-ovqat mahsulotini realizatsiya qilishga yo'l qo'yilmaydi? (yaroqlilik muddati, sertifikat yo'qligi, sanitariya buzilishi, taqiqlangan mahsulot)
50. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini yanada ta'minlash chora tadbirlari to'g'risida" gi sonli farmoni nimaga qaratilgan? (oziq-ovqat xavfsizligi, davlat siyosati, ishlab chiqarish, barqaror ta'minot)
51. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini yanada ta'minlash chora tadbirlari to'g'risida" gi sonli farmonida nimalarni amalga oshirilishi nazarda tutilgan? (qishloq xo'jaligi, importni kamaytirish, monitoring, modernizatsiya)
52. Mamlakatda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash sohasida qanday muammolar saqlanib qolmoqda? (sifat notekisligi, logistika, narx barqarorligi, infratuzilma)

53. Nimalar oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning asosiy yo'nalishlari etib belgilangan?(chki ishlab chiqarish, nazorat, sog'lom ovqatlanish, ta'minot)

54. Oziq-ovqat xavfsizligi sohasida iormativ-xuquqiy bazani takomillashtirish sohasida qanday vazifalar bajariladi?( qonunchilik, xalqaro standartlar, huquqiy mexanizm, takomillashtirish)

55. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash sohasida qanday vazifalar bajariladi?(sifat, nazorat, sertifikatlashtirish, iste'molchi huquqlari)

56. Milliy dasturga muvofiq oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash xolatining indikatorlari qanday yunalishlar buyicha aniqlanadi?( qtisodiy ko'rsatkichlar, ijtimoiy omillar, gigiyena, yetarlilik)

57. Milliy dasturda axolining asosiy turdagi oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlanishi xolati yuzasidan monitoring qanday yunalishlarda amalga oshiriladi?( ta'minlanganlik, iste'mol darajasi, narxlar, statistik tahlil)

58. Milliy dasturni amalga oshirish orqali nimalarga erishiladi?(barqarorlik, salomatlik, importni qisqartirish, rivojlanish)

59. Sertifikatlashtirish deb nimaga aytiladi va uning ma'nosini tushuntiring?(muvofiqlik, standart, sifat tasdig'i, baholash)

60. Sertifikatlashtirish milliy tizimi deganda nimani tushunasiz?(milliy tizim, standartlashtirish, nazorat, sertifikat)

61. Go'shtni konservalashning asosiy usullari.

Tayanch iboralar: (sterilizatsiya, pasterizatsiya, quritish, muzlatish, tuzlash, dudlash, yuqori harorat, vaqtinchalik faoliyatni to'xtatish, qizdirish usullari, qaynatish, go'shtdagi mikroorganizmlarni yo'q qilish, faoliyatini to'xtatish, uzoq muddat saqlash).

62. Sterilizatsiyalashning maqsadi.

Tayanch iboralar: (Sterilizatsiya, Go'sht solingan idishlar, (bankalar), harorat, qizdirish, mikroorganizmlarni o'ldirish, fermentlarni yo'q qilish, go'shtni uzoq muddat saqlash, usul eng ko'p qo'llaniladigan usullardan biri, go'sht konservalari uchun).

63. Pasterizatsiyalashning maqsadi.

Tayanch iboralar: (Pasterizatsiya, Go'sht, 85-100°C, harorat, vaqt, qizdirish, mikroorganizmlar, hayoti, faoliyati, vaqtincha, to'xtatish, sifatli saqlash).

64. Quritishdan maqsad nima?

Tayanch iboralar: (Go'sht tarkibi, suvni olib tashlash, suvni issiqlik orqali, erkin suv, bog'langan suv, sifatli saqlash, go'shtni quritish, qo'qi qilish).

65. Goshni muzlatishdan maqsad nima?

Tayanch iboralar: (Go'sht tarkibi, juda past harorat, muzlatish, sekin muzlatish, tez muzlatish, mikroorganizmlar, hayot faoliyati, ko'payishini to'xtatish).

66. Go'shtni tuzlashdan maqsad nima?

Tayanch iboralar: (Go'sht tarkibi, tuz, tuz qo'shish, tuzning xususiyati, go'shtni saqlash, suvsizlanish, mikroblar rivojlanishiga to'sqinlik, mikroorganizmlar, go'shtni sifatli saqlanishi).

67. Konservashda dudlash nima uchun kerak?

Tayanch iboralar: (Dudlangan kalbasalar, ta'm, ma'za, Maxsus usulda dudlash orqali go'shtga saqlash xususiyatini berish).

68. Go'shtni qaynatib konservalash.

Tayanch iboralar: (Qaynatilgan kalbasalar, ta'm, ma'za, Maxsus usulda dudlash, go'shtga saqlash xususiyatini berish, go'shtni qaynatish, idishlarga joylash, bankalarga qadaoqlash).

69. Kolbasa mahsulotlarining sifatini ko'tarishdagi muammolar.

Tayanch iboralar: (Xom ashyo sifati, go'sht tarkibi, turli qo'shimchalar qo'shish, yog'larning ko'p qo'shilishi, sanitariya-gigiyena normalari, konservantlar, bo'yoqlar, lazzat beruvchilarning zararli ta'siri, saqlash muddatini sun'iy uzaytirish, yorliqlar).

70. Konservalar ishlab chiqarishning texnologik jarayonlari.

Tayanch iboralar: (Xom ashyoni tayyorlash, dastlabki issiqlik ishlovi, qadoqlash, to'ldirish, ekshaustirlash, germetik yopish, sterilizatsiya, sovutish, yorliqlash, omborlarda saqlash, avtomatlashtirish).

71. Go'shtli konservalarni tushuntirish.

Tayanch iboralar: (Dimlangan, go'sht-o'simlik konservalari, pashtetlar, tayyor taomlar, sifat belgilari, tarkibi, idishlar, quyiladigan talablar, saqlash, rejimlar, yaroqlilik muddatlari, standart talablari, saqlash sharoitlari, realizatsiya).

72. Saqlashda konservalar sifatini o'zgarishi.

Tayanch iboralar: (Konservalarning sifati, saqlash muddati, harorat, yorug'lik, namlik, havo, tarkibini o'zgarishi, issiqlik, rang, ta'm o'zgarishi, vitaminlar kamayishi, namlik, banka yuzasi, zanglash, mahsulotning chirishi, noto'g'ri saqlashda, gaz hosil bo'lishi (bombo'lish), kimyoviy o'zgarishlar, mikroorganizmlar, sifatsiz mahsulot, iste'mol qilish, yaroqsiz).

73. Bolalar va parhez konservalarini ishlab chiqarishdagi talablar.

Tayanch iboralar: (Xavfsizlik, xom-ashyo tarkibi, pestitsidlar, og'ir metallar, antibiotiklar, gormonal preparatlar, zaharli qoldiqlar, miqdori, sun'iy bo'yoqlar, xushbo'ylantirgichlar, konservantlar, sog'lom hayvonlar go'shti, uzoq muddat muzlatilgan xom-ashyo, sterillanish, patogen mikroorganizmlar, gomogenlangan, donadorlik darajasi, vitamin va minerallar, idishlar, sanatoriya nazorati, sertifikat).

74. Kolbasa ishlab chiqarishda xom ashyoni tayyorlash.

Tayanch iboralar: (Xom ashyoni tanlash, qabul qilish, go'shtni sovutish, maydalash, ziravorlar, qo'shimchalar, qiymani tayyorlash, kutterlash, aralashtirish, qobiqlarni tayyorlash).

75. Kolbasa ishlab chiqarishda qo'llaniladigan qobiqlar (obolochka).

Tayanch iboralar: (Kolbasa ishlab chiqarish, qo'llaniladigan qobiqlar (obolochkalar), tabiiy, sun'iy, Hayvonlar qo'y, cho'chqa, qoramol, ichaklar, kollagen qobiqlar, hayvon terisi, oqsil (kollagen), tabiiy qobiq, iste'mol, tsellyuloza qobiqlar, pishirish, poliamid (sintetik) qobiqlar, fibroz qobiqlar, qog'oz va tsellyuloza aralashmasi, mustahkam, dudlangan, yarim dudlan).

76. Kolbasa ishlab chiqarishda xom ashyo va materiallar.

Tayanch iboralar: (Go'sht xom ashyosi, yordamchi oziq-ovqat mahsulotlari, ziravorlar, ta'm beruvchilar, texnologik va qadoqlash materiallari, dudlash uchun materiallar).

77. Kolbasa ishlab chiqarishda qo'llaniladigan qo'shimchalar.

Tayanch iboralar: (kolbasa ishlab chiqarish, ta'mi, rangi, tuzilishi va saqlash muddati, oziq-ovqat qo'shimchalari, konservantlar, rang saqlovchilar, bog'lovchilar, to'ldiruvchi moddalar, ta'm va hid beruvchilar, texnologik qo'shimchalar, emulsifikatorlar).

78. Konservashda qo'shimchalarni kolbasa va boshqa go'sht mahsulotlariga qo'snish.

Tayanch iboralar: (Go'sht mahsulotlari, kolbasa, ishlab chiqarish, qo'shimchalar, oziq-ovqat qo'shimchalari, rangi, ta'mi, saqlash muddati, konsistensiyasi, nitritli tuzlar, fosfatlar, antioksidantlar, tam beruvchilar, stabilizatorlar).

79. Saqlashda konservalar sifatini o'zgarishi.

Tayanch iboralar: (Saqlash, konserva mahsulotlari, sifati, fizik-kimyoviy, mikrobiologik, organoleptik omillar, mikrobiologik bombaj, kimyoviy bombaj, fizik bombaj, organoleptik ko'rsatkichlarning o'zgarishi, ozuqaviy qiymatining pasayishi).

80. Xom ashyo va materiallarni go'shtli konservalar sifatiga ta'siri.

Tayanch iboralar:(Xom ashyo, go'sht sifati, yog' miqdori, tuzlik, ziravorlar, va qoshimcha materiallar, idishlar, materiali, korroziya, chidamliligi, qoplamasi, go'shtli konservalar ta'mi, xushbo'yiligi, rangi, konsistensiyasi, vitaminlar va oziq-ovqat xavfsizligiga to'g'ridan-to'g'ri ta'siri, go'shtning yangiligi, tozaligi, saqlanishi, yog' va to'qimalar).

81.Fanning ahamiyati va vazifalari. (*Tayanch so'zlar: standartlash, sertifikatlash, deklaratsiyalash*)

82. Oziqa va oziqaviy qo'shimchalarni strukturasi xaqidagi zamonaviy tassavurlar. (*Tayanch so'zlar: tuzilgan (strukturalangan) va erkin - dispers (strukturasisiz), oqsillar, yog'lar, uglevodlar*)

83. Oziqa va oziqaviy qo'shimchalarni sifati: asosiy tushunchalar va atamalar. (*Tayanch so'zlar: zollar, gellar, ilvira, qo'pal dispers sistemalar*)

84. Sertifikatsiyalash va deklaratsiyalash. Oziq-ovqat mahsulotlarini markirovkalash. (*Tayanch so'zlar: sertifikatlash, deklaratsiyalash, markirovkalash,soxtalashtirish.*)

85. Laboratoriya namunasi nima. (*Tayanch so'zlar:Namuna olish tartibi, suyuq, qattiq mahsulotlar uchun.*)

86. Oziq-ovqat mahsulotlarini partiyasi nima? (*Tayanch so'zlar: bitta nom, ishlov berish, nav, korxon, smena*).

87. «Tanlama» tushunchasining ta'rifini bering. (*Tayanch so'zlar: transport o'rami birligi, bir xarakat*).

88. Nuqtali, o'rta va birlashtirilgan namunalar nima? (*Tayanch so'zlar: syyuq mahsulotlarda, qattiq mahsulotlarda, monolit*).

89. Oziq-ovqat mahsulotlaridagi namlikni aniqlash ahamiyati nimada iborat? (*Tayanch so'zlar: bilvosita, bevosita, quritish, mikroorganizmlar, quruq modda*).

90. Namlik bevosita usulda qanday aniqlanadi? (*Tayanch so'zlar: namlikni suvni bug' ko'rinishida ajratish, suvsiz erituvchilar, suvni haydashni, kimyoviy usullar tegishli.*)

91. Mahsulotdagi "nam" yog'ni miqdoriy aniqlash nimaga asoslangan va bu maqsadda qanday usullar ishlatiladi. (*Tayanch so'zlar; Namuna olish, yodometrik usul*)

92. Sutdagi oqsilli moddalar miqdori qanday xisoblanadi? (*Tayanch so'zlar; kendal usulida*)

93. Kul moddasini tezlashtiruvchilarsiz ishtirokida aniqlash uslubi mohiyati nimadan iborat. (*Tayanch so'zlar; Fosfor (V) – oksidi, qo'rg'oshin silikat tuzi*)

94.Oziq-ovqat mahsulotlarini organoleptik tahlil etish. (*Tayanch so'zlar; Identifikatsiya, vizual, sezish, xid bilish, ta'm bilish, audiometod, kimyoviy*).

95.Oziqa va oziqaviy qo'shimchalarni tadqiqot etishning instrumental usullarini tasnifi. (*Tayanch so'zlar; instrumental, biologik, refraktometriya, polyarimetriya.*)

96.Chegaraviy tushish burchagi va to'liq ichki akslanish tushunchalarini izohlang. (*Tayanch so'zlar: qisqa tushisg burchagi, ichki va tashqi akslanish*)

97.Yog'ni kislotali usulda aniqlash qanday tartibda o'tkaziladi? (*Tayanch so'zlar: Yog'ni kislotali, kislota soni, ishqorlar*).

98.Oqsillarni qanday usullar yordamida aniqlash mumkin? (*Tayanch so'zlar: Kendal usuli, Lauri usuli, spektrofotometriya usuli*).

99.Elektrokimyoviy tahlil usullarini tasniflash tamoyillarini aytib bering. (*Tayanch so'zlar; elektrokimyoviy usullar, konduktometrik usul, indikator elektrod va taqqoslash elektrodleri*).

100.Aktiv kislotalik nima? Uni potensiomertik aniqlash usuli mohiyatini izohlang. (*Tayanch so'zlar; chin kislotalik, vodorod ko'rsatgich.*)

101.Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistikasining rivojlanish tarixi. (*logistik yo'nalishningvujudgakelishi, rivojlanishbosqichlari, xozirgi vaqtdagi logistikaning roli*).

102. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistik tizimi konsepsiyasining nazariy asoslari (*logistik tizim konsepsiyasi, logistikaning tizimlari va turlari, logistikani funksional sohalari*).
103. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistikasining funksional sohalari (*xarid logistikasi, ishlab chiqarish logistikasi, ombor logistikasi va taqsimot logistikasi*).
104. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash logistikasining funksional sohalari (*transportlogistikasi, moliyalogistikasi, axborotlogistikasi vazahiralogistikasi*).
105. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasi kursining predmeti va vazifasi (*predmeti, logistika tizimi qismlarining ta'rif, makro va mikrologistikaning vazifalari va doirasi*).
106. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasi materiallarni boshqarish (*moddiy oqimlar harakatlari chizmasining ta'rif, logistika tizimida mahsulotlar taqsimotining asosiy kanallari va vositachilari*).
107. Chorvachilik 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*).
108. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasida strategiya va rejalashtirish. (*startegik reja va uni tuzish tartibi, logistika faoliyatining strategiya turlari, moddiy oqimlarni bashorat qilish va strategik reja ko'rsatkichlarini xisoblash usullari*).
109. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasining rivojlanish bosqichlari (*fragmentlashtirish, taqsimlash konsepsiyasining vujudga kelishi, rivojlanish va integrasiya davrlari*).
110. Logistikaning rivojlanish bosqichlarida moddiy mahsulotlar tovar xarakatlari tizimlarining rivojlanish davrlari (*logistikagacha, klassik va eng yangi logistika davri*).
111. Korxonada iqtisodiy faoliyatini boshqarishning zamonaviy usullarida logistikaning roli (*zahiralar, yuk oqimlarining xarakati, omborga joylashtirish va ishlov berish, materiallar va mahsulotlarni taqsimlash*).
112. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistik tizimi konsepsiyasining nazariy asoslari. (*makro logistika, mikro logistika*).
113. Logistik tizimni tuzishda qanday omillar xisobga olinadi. (*korxonalar soni, omborlar soni, transport modellari, aloqa, axborot*).
114. Moddiy oqimlar xarakatlari. (*iste'molchidan tayyor mahsulot bo'lgan xarakatlari*).
115. Logistik tizim strategiyasini ishlab chiqish. (*transport operatsiyalari, ishlab chiqarish quvvati, aloqa, zahiralar, yuklash, ortish, tushirish, reja va nazorat, tashkiliy tizim*).
116. Zaxiralarni omborga joylashtirish va shu tizimning ta'rif. (*mahsulotlarini korxonadan iste'molchiga yetkazish usullari, tranzit va ombordan foydalaniladigan usul*).
117. Taqsimlash jarayoni vazifalari. (*sektiv va intensiv taqsimlash*).
118. Axborotlar yordamida logistika tizimini xarakatga keltirish. (*marketing bo'yicha ahborotlar, taqsimlanish bo'yicha axborotlar, loyiha axboroti, ishlab chiqarish, ta'minot*).
119. Tovar va mollarning ishlab chiqarish yo'llarida to'liq tarzda jo'natilishi. (*korxonada zahiralaridan bevosita yuk jo'natish, ishlab chiqarish tarmog'idan bevosita yuk jo'natish, ombor orqali yuk jo'natish*).
120. Logistik strategiya va uni tuzish tartibi. (*logistik tizim, material oqimi, moliyaviy resurslar oqimi*).
121. Zaxiralarni omborga joylashtirish va shu tizimning ta'rif. (*mahsulotlarini korxonadan iste'molchiga yetkazish usullari, tranzit va ombordan foydalaniladigan usul*).

122. Transport omborxonasi moddiy oqimlarini tashkil qilish. (avtomatik transport omborxonalari)
123. Logistika tizimida omborxonada ishining xisob kitobi. (uskunaning texnik imkoniyatlari va unga ehtiyoji, ombor xodimlariga ehtiyoji, ombor sig'iminining kattaligi, ombor maydonlariga ehtiyoj)
124. Axborotlar yordamida logistika tizimini xarakatga keltirish. (marketing bo'yicha axborotlar, taqsimlanish bo'yicha axborotlar, loyiha axboroti, ishlab chiqarish, ta'minot)
125. Mol yetkazib beruvchilar tanlovi. (takliflarni qabul qilish va baholash, tanlovli savdo, mol yetkazib beruvchi va iste'molchi o'rtasidagi yozma kelishuv)
126. Logistik xarajatlar va ularni qisqartirish yo'llari. (umumiy logistik xarajatlar, doimiy xarajatlar, o'zgaruvchan xarajatlar va boshqalar)
127. Logistik xizmat ko'rsatish xaqida tushuncha. (sotishdan oldingi ishlar, sotish jarayonidagi ishlar, sotishdan keyingi qilinadigan xizmatlar)
128. Logistik xizmat ko'rsatish darajasi. (xizmat ko'rsatish darajasi formulalarda ifodalash)
129. Logistik xizmat ko'rsatish darajasining qulay hajmini aniqlash. (xizmat ko'rsatish sifat ko'rsatkichlari)
130. Materiallar oqimini boshqarishning funksional mexanizmi. (maxsus funksional bo'limlari, maxsus rahbar va moslashuv guruhi, ikki tomonlama bo'ysinishga asoslangan)
131. Pishloqlar va pishloq ishlab chiqarishda ishlatiladigan xom ashyo tavsifi. (*Tayanch so'zlar: Sutning yog'lilik darajasi, quruq modda miqdori, somatik hujayrlar soni, sutning zichligi*).
132. Yetiltirishda pishloqning qanday hususiyatlari shakllanadi? (*Tayanch so'zlar: ko'zchalar, ta'mi, hidi, rangi*).
133. Ikkinchi isitish harorati past va yuqori sut kislotali bijg'ish darajasiga ega bo'lgan pishloqlar. (*Tayanch so'zlar: Rossiya pishlog'i, cheddar pishlog'i*).
134. Tuzli eritma konsentratsiyasining pishloq massasiga ta'siri qanday? (*Tayanch so'zlar: tuzni pishloq massasiga singish tezligi, osh tuzini konsentratsiyasi*).
135. Sutning bakterial tozaligiga qanday talablar qo'yiladi? (*Tayanch so'zlar: sutdagi umumiy mikroorganizmlar, 1 ml sutdagi bakteriya hujayralari soni*)
136. Yarim qattiq (o'zini-o'zi preslaydigan) pishloqlar. (*Tayanch so'zlar: To'la yog'li yarim qattiq pishloqlar, past yog'li yarim qattiq pishloqlar*).
137. Sutni pishloq ishlab chiqarishga tayyorlash. (*Tayanch so'zlar: sutning bakterial tozaligi, sutning shirdon ferment ta'sirida ivishi, yetiltirish jarayoni*).
138. Pishloqlarni nega parafinlanadi va qachon amalga oshiriladi? (*Tayanch so'zlar: parafin, turli polimer plenklar va kombinatsiyalashgan himoya qoplama*).
139. Sochish usulida shakl berish qachon va qanday qo'llaniladi? (*Tayanch so'zlar: pishloq ishlab chiqarish vannasi, zardob ajratgich*).
140. Qattiq shirdon pishloqlar nuqsonlari. (*Tayanch so'zlar: Ta'm va hid nuqsonlari, konsistensiyasi nuqsonlari, pishloq rasmlari nuqsonlari*).
141. Pishloq ishlab chiqarish uchun sutni ivitishga tayyorlash jarayoni. (*Tayanch so'zlar: Sutga xlorid kalsiy solish, bakterial ivitqi va preparatlar*).
142. Pishloqlarni sotuvga tayyorlash. (*Tayanch so'zlar: Pishloqlar sifatini baholash va navlarga bo'lish, pishloqlarni o'rash va tamg'alash*).
143. Eritilgan pishloqlar texnologiyasi. (*Tayanch so'zlar: Eritilgan pishloqlar tavsifi, xom ashyoni tanlash va tayyorlash*).
144. Sochish usulida shakl berish qachon va qanday qo'llaniladi? (*Tayanch so'zlar: pishloq ishlab chiqarish vannasi, zardob ajratgich*).

145. Qattiq shirdon pishloqlar nuqsonlari. (*Tayanch so'zlar: Ta'm va hid nuqsonlari, konsistensiyasi nuqsonlari, pishloq rasmlari nuqsonlari*).
146. Pishloq uyushmasining xosil bo'lishi. (*Tayanch so'zlar: Shirdon fermentining zaruriy dozasi, uyushmaning quyushlashishi*.)
147. Pishloqqa shakl berishdan maqsad? (*Tayanch so'zlar: pishloq donalarini monolitga birlashtirish, ma'lum shakl berish*).
148. Ikkinchi isitish harorati yuqori bo'lgan qattiq shirdon pishloqlar. (*Tayanch so'zlar: Shveysar pishlog'i, oltoy pishlog'i*).
149. Oddiy namakobli pishloq vakili xisoblangan brinza qanday yetiltiriladi? (*Tayanch so'zlar: yetilish muddati, yetilish jarayoni*).
150. Yumshoq pishloqlar texnologiyasi nimaga asoslangan? (*Tayanch so'zlar: sut kislotali bijg'ishni jadallashtirishni, pishloqlarda yuqori boshlang'ich namlik*).
151. Pishloqlarni yetilishida pishloqni yetiltirish honalarida havoning xarorati va namligi pishloq sifatiga qanday ta'sir etadi? (*Tayanch so'zlar: mog'orlarnish, pishloq xamirini yumshayishi, deformatsiyalanish*).
152. Pishloq uyushmasiga ishlov berish jarayonini tushuntiring. (*Tayanch so'zlar: shirdon uyushmasini kesish, pishloq donalarini tayyorlash*).
153. Tuzli eritma konsentratsiyasining pishloq massasiga ta'siri qanday? (*Tayanch so'zlar: tuzni pishloq massasiga singish tezligi, osh tuzini konsentratsiyasi*).
154. Ikkinchi isitish harorati yuqori bo'lgan qattiq shirdon pishloqlar. (*Tayanch so'zlar: Shveysar pishlog'i, oltoy pishlog'i*).
155. Oddiy namakobli pishloq vakili xisoblangan brinza qanday yetiltiriladi? (*Tayanch so'zlar: yetilish muddati, yetilish jarayoni*).
156. Pishloq nega tuzlanadi va tuzlashni qanday usullari qo'llaniladi? (*Tayanch so'zlar: Tuzlash jarayoni, tuzlash muddati, osh tuzini konsentratsiyasi*).
157. Pishloqlarga shakl berish jarayonini tushuntiring. (*Tayanch so'zlar: Plast hosil qilib shakl berish, to'kish usulida shakl berish, purkash usulida shakl berish*).
158. Pishloqlarning ta'mi, xidi va konsistensiyasi shakillanishi qanday jarayonlar natijasida sodir bo'ladi? (*Tayanch so'zlar: ta'mi shakillanishi, xidi, shakillanishi, konsistensiyasi shakillanishi*).
159. Pishloq ishlab chiqarishda ishlatiladigan sutga qo'yiladigan maxsus talablar. (*Tayanch so'zlar: Organoleptik baholash, fiziko-kimyoviy va gigienik ko'rsatkichlari*).
160. To'kish usulida shakl berish qachon va qanday qo'llaniladi? (*Tayanch so'zlar: latviya, dorogobuj, smolen va boshqalar*).
161. Go'shtning tarkibi va ozuqaviy qiymati.  
(Go'shtlarning guruhlanishi, so'yilgan molning turi, jinsi, yoshi, semizlik darajasi va go'shtning haroratiga qarab guruhlanishi)
162. Sovutilgan go'sht. Sovutilgan go'sht olish usullari.  
(Go'sht va submahsulotlarini past haroratda ishlov berish, go'shtning buzilishining oldini olishning eng samarali usullari, sovutish usullari)
163. Muzlatilgan go'sht. Muzlatish usullari.  
(Go'sht va go'sht mahsulotlarini muzlatish, ularning saqlanish muddatini uzaytirishda konservalashning eng mukammal usullari, hujayralar strukturasi, fizikaviy, gistologik, kolloid-ximik, biokimyoviy va biologik o'zgarishlar)
164. Sovutilgan va muzlatilgan go'shtlarning sifatini organoleptik baholash

(Go'sht va go'sht mahsulotlarini muzlatish, ularning saqlanish muddatini uzaytirish, Go'shtni muzlatish jarayonida go'shtning massasini yo'qotishi, muzlatish jarayonining qay darajada olib borilishi)

165. O'zbekiston respublikasida chorvachilikni va baliqchilikni rivojlantirish sohasida so'nggi yillarda qabul qilingan Prezident va Vazirlar mahkamasining qarorlari va boshqa me'yoriy hujjatlar

(Respublikamizda chorvachilikni va baliqchilikni rivojlantirish sohasida so'nggi yillarda bajarilayotgan ishlar)

166. Go'sht konservalarini tayyorlash texnologiyasi va assortimenti.

(Asosiy xom ashyolarga qarab konservalar ajratilishi, maqsadga ko'ra konservalar bo'linishi, tushlikka, газакли, bolalar uchun, parhez ovqatlanish uchun.)

167. Kolbasalar, olinishi, assortimenti

(Kolbasalar issiqlik ishlovi berilishiga qarab bo'linishi, qaynatilgan, yarim dudlangan va dudlangan kolbasalar, xom ashyoni tayyorlash...)

168. Sut to'g'risidagi tushuncha. Sutning kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymati

(Sut murakkab kimyoviy tarkibga ega bo'lgan biologik-suyuqlik bo'lib, sut emizuvchilarning sut bezlarida xosil bo'ladi, sutda organizm uchun kerak bo'ladigan, moddalar...)

169. Sutning sifatini organoleptik baholash

(Sutning organoleptik ko'rsatkichlari (tashqi ko'rinishi, konsistensiyasi, rangi, mazasi va xidi) ko'p faktorlarga bog'liq, sanitariya va gigiyena qoidalari hamda sigir sog'ish texnologiyasi)

170. Sutdan achitilgan sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi

(achitilgan sut mahsulotlari turlari va tarkibi, normallashtirilgan va tozalangan tvorog, Parhez sut-qatiq mahsulotlari, termostat usuli)

171. Sariyog'lar ishlab chiqarish texnologiyasi

(Yog' hosil bo'lishining nazariy asoslari, Yog' donachalari, Birinchi bosqich – havo pufakchalarini intensiv hosil bo'lishi ...)

172. Pishloq ishlab chiqarishning texnologiyasi

(Pishloqlar tasnifi (klassifikasiyasi), Pishloqlar klassifikasiyasini birinchi bo'lib A.N.Korolev va keyinchalik I.T.Gisin ishlab chiqqan, organoleptik ko'rsatkichlari bo'yicha 100 balli shkala, Shirdon pishloqlari)

173. Sutli konservalari va sut-oqsilli konsentratlar ishlab chiqarish

(Quyultirilgan sut tayyorlash texnologiyasi, sutni qizdirish yoki boshqa texnologik omillar natijasida namligini kamaytirish, sutni sifatini aniqlash va qabul qilish, sovutish va saqlash, normallashtirish, quyultirish, gomogenlash va quyultirilgan sutni sovutish)

174. Tuxum va tuxum mahsulotlari texnologiyasi

(Tuxum va parranda mahsulotlarining ozuqaviy va tovarlik sifatiga baho berishni, tuxumlarning sifat ko'rsatkichlari, qimmatli ozuqaviy va parhez oziq-ovqat mahsulotlari qatoriga kiradi, tuxum melanji)

175. Tuxumning ozuqaviy va tovarlik sifatini baholash

(Tuxum va parranda mahsulotlarining ozuqaviy va tovarlik sifatiga baho berishni, tuxumlarning sifat ko'rsatkichlari, qimmatli ozuqaviy va parhez oziq-ovqat mahsulotlari qatoriga kiradi)

176. Baliq go'shtining kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymati

(ozuqaviy xususiyatlar va kimyoviy tarkibi nisbati baliq turiga, tayyorlash usuliga, baliq ovlash vaqti va b., proteinning massa ulushi, Issiqlik bilan ishlov berish jarayonida baliq go'shtining kimyoviy tarkibi)

177. Baliq konservalari va preservlari ishlab chiqarish texnologiyasi

(Baliq konservalarining organoleptik ko'rsatkichlari, quymaning rangi, konsistensiyasi, ta'mi va hidi, bankadagi baliq burdalarining soni, joylanish sifati va boshqa ko'rsatkichlar, tuz miqdori, nordonligi, mis va qalay tuzlarining miqdori...)

178. Tuzlangan baliqlar olish texnologiyasi.

(Tuzlashdan iste'molga to'g'ridan-to'g'ri yaroqli mahsulotlar ishlab chiqarish va qoqlangan, dudlangan mahsulotlar olishda zarur bo'ladigan tayyor mahsulot xom ashyo, diffuzion-osmatik nazariyasi)

179. Dudlangan baliqlar. Dudlashning mohiyati, dudlash usullari

(Baliqlarni dudlash eng qadimiy va keng tarqalgan konservalash usullaridan biri, Dudlangan baliqlar ishlab chiqarish jarayonlari)

180. Baliq ikralari ishlab chiqarish texnologiyasi

(Istalgan baliq ikrasining 30 foizi tez singadigan, yuqori sifatli oqsil, B guruhi va A, D, E vitaminlari, qizil va qora ikra)

181. Pillalarni chuvishni maqsadi va xom ipakni shakllantirish. *(Tayanch so'zlar: pillalarni chuvish, ipak tolani uzluksiz holatda chuvish chuvishdagi texnologik jarayonlar ketma-ketligi, xom ipakni shakllantirish)*

182. G'umbakni germetik va vakuumda o'ldirish qanday amalga oshiriladi? *(Tayanch so'zlar: g'umbakni germetik o'ldirish, g'umbakni vakuumda o'ldirish, germetik va vakuumda o'ldirish jarayoning afzalligi va kamchiliklari)*

183. Asalarichilikka ixtisoslashgan yirik fermer xo'jaliklarining afzalliklari. *(Tayanch so'zlar: asal to'plash jarayonlari, asal to'plash miqdori, fermer xo'jaligidagi ish unumdorlik)*

184. Asalari peragasi va asalari propolisi haqida malumot bering. *(Tayanch so'zlar: asalari pergasi, bitta uyadan qancha miqdorda olinishi, pergani inson oranizmiga foydasi, asalari propolisi, bitta uyada ancha miqdorda olinishi)*

185. Pilla ichidagi g'umbakni o'ldirishni necha usullari mavjud va har bir usulning afzalligi va kamchiliklari. *(Tayanch so'zlar: g'umbakni o'ldirish usullari, g'umbakni oldirishdan maqsad, o'ldirish usullarining afzalligi, kamchiliklari, ishlab chiqarishga qo'llaniladigan usul)*

186. Oziq-ovqat sifatida asosan qanday baliq ikralari ishlatiladi va olinish usullari? *(Tayanch so'zlar: baliq ikralarining olinishi, baliq ikralarini qayta ishlash, qayta ishlangan baliq ikralarini saqlash muddatlari, ikralarning turlari)*

187. Pilla losi nima. Qanday los ajratgich dastgohlaridan foydalaniladi va los ajratgich dastgohlarining kamchiligi nimalardan iborat? *(Tayanch so'zlar: pillalarni chang va losdan tozalash, pilla losi necha marta tozalanadi, pilla losini ajratish qurilmalari, barabanli los ajratkich, vertikal los ajratkich, gorizantal los ajratkich)*

188. Pilla chuvish texnologiyasi. Pilla chuvish dastgohlari. *(Tayanch so'zlar: pilla chuvishni maqsadi, chuvishdagi texnologik jarayonlar ketma ketligi, avtomat va mexanik pilla chuvish dastgohlari)*

189. Asalarichilikda ishlatiladigan jihozlar va moslamalar. *(Tayanch so'zlar: asalarichilar kiyadigan kiyimlar, asalarilarni tinchlantiruvchi tutatkich, arixona iskanasi, asal olish moslamasi)*

190. Sovutilgan va muzlatilgan baliq mahsulotlar qanday saqlanadi? *(Tayanch so'zlar: baliqlarni sovutish, sovutilgan baliqlarni saqlash, baliqlarni muzlatish, muzlatilgan baliqlarni saqlash)*

191. Tirik pillalarni quritish qanday amalga oshiriladi, nima uchun quritiladi? *(Tayanch so'zlar: maxsus quritish kameralaridan foydalanish, pilla quritish usullari, pilla quritish jarayoni, pilla quritishdan maqsad)*

192. Asalari mumni oqartirish qanday amalga oshirildi va eritilmagan xom mum navlarga bo'linishi. *(Tayanch so'zlar: mum mahsulotining navlarga bo'linishi, mumni oqartirish usullari, quyosh nuri ta'siri, suv hammomida eritish)*
193. Nuqsonli pillalar turlari va ularni yuzaga kelish sabablari. *(Tayanch so'zlar dukurma (qo'sh) pillalar, qiyshiq pillalar va boshqa nuqsonli pillalar, atlasli yoki paxtaga o'xshash bo'sh qobiqli pillalar teshik pilla, dog'langan pilla, yupqa qobiqli pilla, ikki g'umbakli pilla)*
194. Tirik pillalarni laboratoriyada navlarga ajratish. *(Tayanch so'zlar: Tut ipak qurtining tirik pillalari qobig'ining sifatiga qarab, 1-navli pillalar, 2-navli pillalar, nostandart pillalar, navsiz pillalar)*
195. Tirik pillani bug', germetik va vakum usulida g'umbakni o'ldirish qanday amalga oshiriladi? *(Tayanch so'zlar: g'umbakni germetik o'ldirish, g'umbakni vakuumda o'ldirish, germetik va vakuumda o'ldirish jarayoning afzalligi va kamchiliklari)*
196. Asalarichilik mahsulotlarini sanoat texnologiyasi asosida qayta ishlash, qadoqlash, jo'natish usullari. *(Tayanch so'zlar: asalari mahsulotlarini qayta ishlash, asalari mahsulotlarini saqlash, asalari mahsulotlarini qadoqlash)*
197. Pilla chuvish dastgohlari. Pilla chuvish texnologiyasi. *(Tayanch so'zlar: avtomat pilla chuvish dastgohlari, mexanik pilla chuvish dastgohlari, mexanizatsiyalashgan chuvish uskunasi)*
198. Baliq mahsulotlarini dudlash texnologiyasi. *(Tayanch so'zlar: baliqni dastlabki tayyorlash, tuz eritmasida ushlab, sovuq dudlash jarayoni issiq dudlash jarayon, tayyor mahsulot sifati)*
199. Standart talabi bo'yicha navsiz va nostandart pillalarga qanday talablar bor. *(Tayanch so'zlar: qobiq yuzasining tasnifi bo'yicha, pilla standarti, navsiz pillaga standart talabi, nostandart pillaga standart talabi, juda buzuq shaklli va ikkala qutbi o'tkir uchli pillalar)*
200. Asalari peragasi va asalari propolisi haqida malumot bering. *(Tayanch so'zlar: asalari pergasi, bitta uyadan qancha miqdorda olinishi, pergani inson oranizmiga foydasi, asalari propolisi, bitta uyada ancha miqdorda olinishi)*
201. Go'sht, sut va baliq mahsulotlarini sensorik baholash fanining maqsadi va vazifalari. *(Sensorik baholash, organoleptik usul, sifat nazorati, iste'molchi talabi, oziq-ovqat xavfsizligi, standartlar, baholash mezonlari, mahsulot sifati)*
202. Sensorik baholashda qo'llaniladigan sezgi a'zolari va ularning roli. *(Ko'rish, hid bilish, ta'm bilish, sezish, baholash jarayoni, sezgirlik, inson omili, subyektivlik)*
203. Go'sht mahsulotlarining asosiy organoleptik ko'rsatkichlari. *(Rang, hid, ta'm, konsistensiya, shiradorlik, elastiklik, tolalilik, yuzasi holati)*
204. Yangi go'sht mahsulotlarining sensorik belgilari. *(Tabiiy rang, xos hid, zich tuzilma, yopishqoqlik yo'qligi, elastiklik, shiradorlik, yuzaning quruqligi)*
205. Go'sht mahsulotlarida uchraydigan asosiy sensorik nuqsonlar. *(Qorayish, achchiq ta'm, begona hid, shilimshilik, qurib qolish, rang o'zgarishi, buzilish)*
206. Sut va sut mahsulotlarining sensorik sifat ko'rsatkichlari. *(Rang, hid, ta'm, birxillik, konsistensiya, cho'kma, kislotalilik, silliqlik)*
207. Yangi sutning sensorik xususiyatlari va unga qo'yiladigan talablar. *(Oq rang, toza hid, yengil shirin ta'm, birxillik, cho'kmasiz, yopishqoqlik, yangi mahsulot)*
208. Fermentlangan sut mahsulotlarini sensorik baholash. *(Qatiq, yogurt, kefir, kislotalilik, tuzilma, xos ta'm, hid, gaz hosil bo'lishi)*

209. Sut mahsulotlarida uchraydigan sensorik nuqsonlar.  
(Nordon ta'm, begona hid, gaz hosil bo'lishi, qatlamlanish, rang o'zgarishi, achchiqlik)
210. Baliq va baliq mahsulotlarini sensorik baholashning ahamiyati.  
(Yangilik, xavfsizlik, iste'molga yaroqlilik, hid, tuzilma, rang, biologik buzilish)
211. Yangi baliq mahsulotlarining sensorik belgilari.  
(Tiniq ko'zlar, qizil jabralar, elastik go'sht, toza hid, shilliq qavat, tangachalar, namlik)
212. Baliq mahsulotlarida buzilish belgilari va nuqsonlar.  
(Amonyak hidi, yumshoq, tuzilma, rang o'zgarishi, shilliqdan, nordon ta'm, bakterial buzilish)
213. Muzlatilgan go'sht va baliq mahsulotlarini sensorik baholash.  
(Muz kristallari, qurish, rang o'zgarishi, ta'm yo'qolishi, tuzilma, qayta muzlash)
214. Qayta ishlangan go'sht mahsulotlarini sensorik baholash.  
(Kolbasa, konservalar, rang barqarorligi, kesim sifati, hid, ta'm uyg'unligi, tuzilma)
215. Qayta ishlangan baliq mahsulotlarini sensorik baholash.  
(Dudlangan baliq, tuzlangan baliq, rang, hid, elastiklik, tuzilma, ta'm, saqlanish)
216. Go'sht, sut va baliq mahsulotlarida konsistensiya va teksturaning ahamiyati.  
(Qattqlik, yumshoqlik, mayinlik, elastiklik, tolalilik, silliqlik, birxillik)
217. Saqlash sharoitlarining sensorik ko'rsatkichlarga ta'siri.  
(Harorat, namlik, oksidlanish, mikrobiologik buzilish, hid, rang o'zgarishi)
218. Degustatsiya jarayonini tashkil etish va o'tkazish qoidalari.  
(Degustatsiya xonasi, namuna tayyorlash, baholash tartibi, xolislik, protokol, gigiyena)
219. Sensorik va fizik-kimyoviy baholash usullarini taqqoslash.  
(Subyektivlik, obyektivlik, laboratoriya tahlili, kompleks baholash, aniqlik)
220. Sensorik baholashning mahsulot sifati va raqobatbardoshligidagi roli.  
(Sifat nazorati, iste'molchi ishonchi, bozor talabi, raqobatbardoshlik, standartlar)
221. "Chiqindisiz texnologiya" atamasini tavsiflang. *(tayanch so'zlar: Kam chiqitli texnologiya, toza yoki nisbatan toza texnologiya, xom ashyodan to'liq foydalanish, ikkilamchi resurs)*
222. Sub mahsulotlarining morfologik tuzilishi qanday va nimaga bog'liq. *(tayanch so'zlar: submahsulot, morfologik tuzilish, mushak to'qima, biriktiruvchi to'qima, hayvon turi)*
223. Sut zardobidan tayyorlanadigan kvaslar texnologiyasi. *(tayanch so'zlar: fermentatsiya, xamirturush, pasterizatsiya, kvas)*
224. Go'shtning suyakli va suyaksiz sub mahsulotlariga ishlov berish. *(tayanch so'zlar: suyakli, suyaksiz submahsulot, yuvish, ajratish, sovitish)*
225. Sut sanoati chiqindisiz texnologiyasi. *(tayanch so'zlar: chiqindisiz texnologiya, zardob, laktoza, kazein)*
226. Ikkilamchi resurs mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi qanday o'tkaziladi? *(tayanch so'zlar: saralash, qayta ishlash, qadoqlash)*
227. Sut va sovuq ichimliklar tayyorlash texnologiyasi. *(tayanch so'zlar: sut ichimligi, sovuq ichimlik, pasterizatsiya, shakar, sovitish)*
228. Shakarsiz quyuqlashtirilgan konsentratlar nimadan tayyorlanadi? *(tayanch so'zlar: quyuqlashtirilgan konsentrat, zardob, yog'siz sut, oqsil)*
229. Mol yemishlarining oziqaviy qiymati qanday? *(tayanch so'zlar: oziqaviy qiymat, oqsil, mineral moddalar)*
230. Teriga shakl berish texnologiyasini tavsiflang. *(tayanch so'zlar: yuvish, cho'zish, quritish, shakl berish)*

231. Shilimshiqsimon sub mahsulotlari nima va qanday ishlov beriladi? (*tayanch so'zlar: submahsulot, ichak, yuvish, tozalash*)
232. Junli sub mahsulotlari nima va qanday ishlov beriladi? (*tayanch so'zlar: submahsulot, bosh-oyoq, part qilish, jun ajratish, molning tuyog'i, lablari va quloqlari*)
233. Qonni quritishni tavsiflang. (*tayanch so'zlar: Qonni quritish, purkagichli quritgich, barabanli quritgich*)
234. Mol terisi, ichaklari va keratinli xom ashyolar chiqindisi tavsifi va ishlatilishi (*tayanch so'zlar: terining tuzilishi va kimyoviy tarkibini, teriga ishlov berish, navlarga ajratish*)
235. Ichaklarni konservalash, tuzlash va quritishni tavsiflang.
236. Keratinli xom ashyoni tavsiflang. (*tayanch so'zlar: kimyoviy elementlar, fermentlar va issiqlik ta'sirida ishlov beriladi*)
237. Go'sht sanoati chiqindilaridan mollarga yemish va texnik mahsulotlar ishlab chiqarish? (*tayanch so'zlar: tayyor mahsulotlar assortimenti va sifatiga talablar*)
238. Yemish va texnik mahsulotlar tayyorlashda ishlatiladigan xom ashyoni tavsiflang. ? (*tayanch so'zlar: yemish unning kimyoviy tarkibi, yemish va texnik yog'lar*)
239. Mollarga yemish va texnik mahsulotlar texnologiyasini tavsiflang. (*tayanch so'zlar: xom ashyoni yig'ish va transportirovkalash*)
240. Nam jizza sentrifugada qanday yog'sizlantiriladi? . (*tayanch so'zlar: xom ashyoni qaynatish, gorizontol vakuum qozonlarda xom ashyo yog' va tarkibida yog' bo'lgan mahsulotlarga ajratilmaydi*)
241. Metrologiya fani, uning maqsadi va vazifalari. (*Tayanch so'zlar: metrologiya, o'lchash, aniqlik, birlik, xatolik.*)
242. Davlat metrologiya xizmati va uning asosiy vazifalari. (*Tayanch so'zlar: davlat metrologiya xizmati, etalon, nazorat, tekshiruv.*)
243. Standartlashtirish tushunchasi va uning ahamiyati. (*Tayanch so'zlar: standart, me'yor, sifat, xavfsizlik.*)
244. Standartlashtirish tizimi va uning turlari. (*Tayanch so'zlar: milliy, xalqaro, tarmoq standartlari.*)
245. Standartlashtirish obyektlari va subyektlari. (*Tayanch so'zlar: mahsulot, jarayon, xizmat, tashkilot.*)
246. Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirishning o'zaro bog'liqligi. (*Tayanch so'zlar: o'lchash, standart, muvofiqlik.*)
247. Standartlar ustidan davlat nazorati va uning organlari. (*Tayanch so'zlar: davlat nazorati, inspeksiya, tekshiruv.*)
248. O'zbekiston Respublikasida standartlashtirish bo'yicha qonunlar. (*Tayanch so'zlar: qonun, farmon, me'yoriy hujjat.*)
249. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati tushunchasi. (*Tayanch so'zlar: sifat, ko'rsatkich, iste'molchi talabi.*)
250. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi. (*Tayanch so'zlar: xavfsizlik, sanitariya, gigiyena.*)
251. Mahsulotlar sifatini baholash uslublari. (*Tayanch so'zlar: laboratoriya, organoleptik, fizik-kimyoviy.*)
252. G'alla mahsulotlari standartlari va sifat ko'rsatkichlari. (*Tayanch so'zlar: bug'doy, namlik, kleykovina, standart.*)
253. Dukkakli don mahsulotlari standartlari. (*Tayanch so'zlar: no'xat, loviya, sifat, me'yor.*)
254. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda standartlarning roli. (*Tayanch so'zlar: saqlash, sifat, yo'qotish.*)

255. Go'sht mahsulotlari standartlari. (*Tayanch so'zlar: go'sht, yangi, sifat, xavfsizlik.*)
256. Baliq mahsulotlari standartlari. (*Tayanch so'zlar: baliq, sovitish, muzlatish.*)
257. Sertifikatlashtirish tushunchasi va maqsadi. (*Tayanch so'zlar: sertifikat, muvofiqlik, sifat.*)
258. Majburiy va Ixtiyoriy sertifikatlashtirish. (*Tayanch so'zlar: majburiy, davlat talabi, ixtiyoriy, raqobatbardoshlik*)
259. Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha xalqaro standartlar. (*Tayanch so'zlar: ISO 22000, Codex.*)
260. Standartlashtirish va sertifikatlashtirishning iqtisodiy ahamiyati. (*Tayanch so'zlar: raqobat, bozor, eksport.*)
261. Bolalar ovqatlanishi uchun qadoqlangan konservalar. (*qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar*)
261. Tunuka idishlarga qadoqlangan mahsulotlarning xususiyatlari. (*sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
262. Pyur-pak" tipidagi ekologik xavfsiz idishlar. (*sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
263. Vakum qadoqlashning xususiyatlari. (*qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar*)
264. Kombinatsiyalashgan polimer idishlarning xususiyatlari (*sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
265. Dudlangan kolbasalarni qadoqlash xususiyatlari. (*qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar*)
266. Qaynatilgan kolbasalarni qadoqlash xususiyatlari. (*qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar*)
267. Suniy va tabiiy qobiqlar. (*qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar*)
268. Muzqaymoqni qadoqlashga bo'lgan talablar. (*sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
269. Qadoqlash materiallarining xususiyatlari. (*sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
270. Bio o'zgaruvchan polimerli qadoqlash materiallar. (*sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
271. Sut mahsulotlari uchun qadoqlash materiallari. (*qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar*)
272. Go'sht mahsulotlari uchun qadoqlash materiallari. (*qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar*)
273. Baliq mahsulotlari uchun qadoqlash materiallari. (*qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar*)
274. Parranda mahsulotlari uchun qadoqlash materiallari. (*qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar*)
275. Konservant bilan qadoqlash. (*qadoq turlari. Metal, shisha, qog'oz, politelin va kombinatsiyalashgan qadoqlar*)
276. Shisha idishlarning xususiyatlari va avzalliklari (*sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
277. Tunuka idishlarning xususiyatlari va avzalliklari. (*sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
278. Go'sht mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar. (*sifati, shidamililigi, texnik*)

- shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
279. Sut mahsulotlarini qadoqlashga qo'yiladigan talablar. (*sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
280. Qadoqlash materiallarining xususiyatlari. (*sifati, shidamililigi, texnik shikastlanishlar, yorug'lik, namlik, vaqt, qo'llanilish kulayligi va qayta tilklanuvchi resurslar*)
281. Go'sht va sut mahsulotlari ishlab chiqarish va qayta ishlash sanoatining rivojlanish tarixi.  
(Go'sht va sut sanoatining vazifalari va xalq xo'jaligida tutgan o'rni. Go'sht va sut, konservalangan mahsulot xillari. Qayta ishlash jarayonining xilma-xilligi).
282. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarini loyihalashdagi umumiy holatlar va tushunchalar.  
(Qayta ishlash korxonalarini loyihalashdagi umumiy holatlar, bunda joyning geografik o'rni, infrastrukturasi, suv bilan ta'minlanganlik darajasi va h.k.).
283. Loyihalananayotgan chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash korxonasini texnik iqtisodiy asoslash.  
(rejalashtirilayotgan korxonaga uchun talab etilayotgan xom ashyo bazasi, korxonani quvvati, korxonaga uchun kerak bo'ladigan xom ashyo va qo'shimcha materiallar turlari va h.k.).
284. Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun texnologik sxemani tanlash.  
(Texnologik sxema haqida tushuncha, texnologik sxemalarni tanlashda asosiy shartlar, texnologik sxemani olinadigan mahsulot turiga qarab tanlash)
285. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarini uchun texnologik uskunalarni tanlash va hisoblash.  
(Uskunalarni tanlashda ularga qo'yiladigan talablar, texnik harakteristikasi, davriy va uzliksiz, uskunalarni qayta ishlanadigan xom ashyo turiga qarab tanlash, uskunalarni mexanizatsiyalanganligi)
286. Ishlab chiqarish sexlarini qurilish konstruksiyalari  
(Qayta ishlash korxonalarini qurishdagi tartib qoidalar, konstruktiv turlari, ularni tuzilish va h.k.)
287. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash korxonasining bosh rejasi  
(bosh rejani tuzish bosqichlari, ularni ketma ketligi, qayta ishlash korxonalarida bosh reja bo'yicha asosiy va yordamchi sexlar)
288. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash sanoatining jihozlari.  
(Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan mexanik, isitish, quritish jarayonlari va ularga qo'llaniladigan jihozlar turlari, ularni ishlash prinsiplari)
289. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash sanoatida ishlatiladigan transport qurilmalari.  
(transportyorlar, transport qurilmalari turlari, ishlash prinsiplari)
290. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda xom ashyoni kesish va maydalash mashinalari.  
(Xom ashyolarni kesish va maydalash jarayonlari, volchoklar va kutterlar, asosiy ishchi organlari, ishlash prinsiplari)
291. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash korxonasining ishlab chiqarish quvvatini asoslash.  
(vaqt birligida korxonaning sexlarida ishlab chiqarilgan mahsulot, sexning ishlab chiqarish quvvati, liniyalarning quvvati, soni).
292. Mahsulotlarni konservalash korxonalarining klassifikatsiyasi  
(Ishlab chiqarish quvvatiga ko'ra, ishlab chiqariladigan mahsulotning turiga ko'ra, ixtisoslashgan yoki universal)

293. Korxonalarni loyihalashda ikkinchi darajali omillar  
(Yer – tuproq harakteristikasi va iqlim sharoitlari, xom ashyo zonasi, qurilish materiallari, transport aloqalari va h.k.).
294. Qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirishda uskunalarni rejalashtirish.  
(uskunalarni rejalashtirish usullari, uskunalarni rejalashtirishda asosiy tamoillar).
295. Qayta ishlash korxonalarini loyihalashda bosh rejani tuzishda asosiy qoidalar.  
(sanitar ximoya zonasi, yonginga xavflilik darajasi, asosiy oqimlar va h.k.)
296. Qayta ishlash korxonalarini loyihalashda bosh rejaning asosiy obyektlari  
(ishlab chiqarish sexlari, yordamchi binolar va xonalar, bosh korpus, xom ashyo omborlari, tayyor mahsulot ombori va h.k.).
297. Qayta ishlash texnologiyasi jarayonlarining tavsifi  
(Qayta ishlash texnologiyasi jarayonlarining asosiy guruhlari, mexanik va gidromexanik, issiqlik jarayonlari).
198. Qayta ishlash korxonalarida qo‘llaniladigan yuklarni tashish qurilmalari.  
(Elektrotelejka, elektrokarr, vagonlarda yuklarni tashish, yuklarni ko‘tarish, tushirish va balandlikda ko‘chirish qurilmalari).
299. Mahsulotlarga issiqlik ishlov berish qurilmalari.  
(Mahsulotlarni quyulantirish, bir va ko‘p korpusli vakuum- bug‘latgichlar, )
300. Qayta ishlash korxonalarida ishlatiladigan sterilizatsiya va pasterizatsiyalash jihozlari.  
(Sterilizatsiya uchun qurilmalar, davriy va uzluksiz, atmosfera bosimida, bug‘ bilan sterilizatsiyalash va h.k)