

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

“Servis” kafedrası

**“Tovarshunoslik” fanidan 2025/2026-o‘quv yilining 2-semestrda yakuniy
imtihon (yozma)da tushadigan savollar ro‘yxati**

1. Tovarshunoslik fanining predmeti, maqsadi va vazifalari
2. Spirt va aroq mahsulotlari ishlab chiqarish, sifatiga talablar
3. Oziq-ovqat mahsulotlarining fizikaviy va kimyoviy xossalari
4. Vino mahsulotlari, guruhlanishi, sifatiga talablar
5. Don. Anotomik tuzilishi, kimyoviy tarkibi, sifatiga talablar, saqlash
6. Choy. Kimyoviy tarkibi, ishlab chiqarish texnologiyasi, turlari, sifatiga talablar, saqlash
7. Yorma va un mahsulotlari. Olinishi, assortimentining tavsifi, sifatiga talablar, saqlash
8. Qahva. Assortimentining tavsifi, kimyoviy tarkibi, sifatiga talablar, saqlash
9. Non. Non ishlab chiqarish texnologiyasi, assortimentining tavsifi, sifatiga talablar, saqlash
10. Yog‘larning kimyoviy tarkibi, tuzilishi, ahamiyati
11. Mevalarning guruhlanishi, kimyoviy tarkibi, danakli, urug‘li, yong‘oq va subtropik mevalarning tovarshunoslik tavsifi
12. O‘simlik moylari. Xomashyolar, olinishi, moylarni tozalash
13. Sabzavodlarning guruhlanishi. Tuganakli, ildizmevali, karam va piyozsimon sabzavotlarning tovarshunoslik tavsifi
14. O‘simlik choylarining assortimentining tavsifi sifatiga talablar, saqlash
15. Qayta ishlangan meva-sabzavotlar. Achitilgan karam, tuzlangan sabzavotlar va sabzavot konservalarining sifatiga talablar
16. Xayvon yog‘lari. Olinishi, assortimentining tavsifi, sifatiga talablar
17. Kraxmal, shakar mahsulotlarini olish texnologiyasi, sifatiga talablar, saqlash
18. Margarinlar. Olinishi, assortimentining tavsifi, sifatiga talablar
19. Asal. Kimyoviy tarkibi turlari, sifatiga talablar, qalbakiligini aniqlash
20. Don. Anotomik tuzilishi, Kimyoviy tarkibi, sifatiga talablar, saqlash
21. Sut. Kimyoviy tarkibi, ozuqaviy qiymati, sut texnologiyasi
22. Mollarni go‘sh tga so‘yish texnologiyasi, tamg‘alash
23. Sutlarning assortimentining tavsifi, sifatiga talablar, ularda uchraydigan nuqsonlar
24. Go‘sh t larning guruhlanishi, tarkibi, ozuqaviy qiymati
25. Achitilgan sut mahsulotlari. Ishlab chiqarish mohiyati, assortimentining tavsifi, sifatiga talablar
26. Sovutilgan va muzlatilgan go‘sh tlar. Sovutish va muzlatish texnologiyasi, sifatiga talablar, saqlash

27. Saryog'. Ishlab chiqarishning o'ziga xosligi, kimyoviy tarkibi, sifatiga talablar saqlash

28. Kolbasalarning kimyoviy tarkibi, ozuqaviy qiymati, ishlab chiqarish uchun qo'llaniladigan xomashyolar

29. Pishloqlar. Kimyoviy tarkibi, ozuqaviy qiymati, ishlab chiqarish asoslari, sifatiga talablar, saqlash

30. Baliqlarning guruhlanishi, anatomik tuzilishi, kimyoviy tarkibi, ozuqaviy qiymati

31. Sut. Kimyoviy tarkibi, ozuqaviy qiymati, sut texnologiyasi

32. Tirik, sovutilgan, muzlatilgan baliqlar va ularning sifatiga talablar. Muzlatish va sovutish usullari

33. Achitilgan sut mahsulotlar. Ishlab chiqarishning mohiyati, assortimentining tavsifi, sifatiga talablar

34. Tuzlangan va dudlangan baliqlar. Tuzlash usullari

35. Tuzlangan baliqlarning sifatiga talablar

36. Sutlarning assortimentining tavsifi, sifatiga talablar

37. Sut mahsulotlarida uchraydigan nuqsonlar

38. Baliq konservalari. Olinishi, sifatiga talablar, saqlash

39. Saryog'. Saryog' ishlab chiqarishning o'ziga xosligi, kimyoviy tarkibi, sifatiga talablar, ularda uchraydigan nuqsonlar, saqlash

40. Go'sht konservalari. Ishlab chiqarish texnologiyasi, sifatiga talablar, saqlash

"Servis" kafedrasining mudiri



I.X.Shukurov