

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

“Servis” kafedrası

**“Iste’mol tovarlari tovarshunosligi” fanidan 2025/2026-o‘quv yilining II-
semestrída yakuniy imtihon (yozma)da tushadigan savollar ro‘yxati**

1. Iste’mol tovarlari tovarshunosligi 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 moylarining 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'shtlar. 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 asosolari, 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

41. Plastmassa haqida tushuncha. Plastmassa turlari, iste'mol xususiyatlari.

42. Plastmassa tovarlar assortimenti va iste'mol xususiyatlarini shakllantiruvchi omillar.

43. Plastmassa tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.

44. Elektr tovarlar assortimentining umumiy tasniflanishi, iste'mol xususiyatlari.

45. Elektr tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.

46. Shisha haqida tushuncha. Shisha turlari, iste'mol xususiyatlari.

47. Shisha tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlarini shakllantiruvchi omillar.

48. Shisha tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.

49. Keramika haqida tushuncha. Keramika turlari, iste'mol xususiyatlari.

50. Keramika tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlarini shakllantiruvchi omillar.

51. Keramika tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.

52. To'qimachilik tola, ip va kalavalar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.

53. Gazlama to'qilish turlari va pardozi turlarining gazlamalar iste'mol xususiyatlariga ta'siri.

54. Gazlamalar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.

55. Kiyim-kechaklar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
56. Kiyim-kechaklar assortimenti, iste'mol xususiyatlarini shakllantiruvchi omillar.
57. Poyabzallar assortimenti, iste'mol xususiyatlarini shakllantiruvchi omillar.
58. Poyabzallar assortimenti iste'mol xususiyatlari.
59. Madaniy-maishiy tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
60. Madaniy-maishiy tovarlar assortimentinig umumiy tasniflanishi, iste'mol xususiyatlari.
61. Nooziq –ovqat tovarlar assortimentining umumiy guruxlanishi, iste'mol xususiyatlari.
62. Tovarlarning iste'mol xususiyatlari , sifat ko'rsatkichlari.
63. Shisha tovarlariga beriladigan bezak turlari, iste'mol xususiyatlari va sifatiga ta'siri.
64. Keramika tovarlariga beriladigan bezak turlari, iste'mol xususiyatlari va sifatiga ta'siri.
65. Shisha tovarlarini ishlab chiqarish usullari, iste'mol xususiyatlari va sifatiga ta'siri.
66. Shisha buyumlar narxiga ta'sir etuvchi ko'rsatkichlar.
67. Keramika buyumlar narxiga ta'sir etuvchi ko'rsatkichlar.
68. Ovqat tayyorlash uchun mo'ljallangan elektr tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
69. Oziq-ovqat maxsulotlarni saqlash uchun mo'ljallangan elektr tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
70. Binolarda meyoriy iqlim sharoitini yaratish uchun mo'ljallangan elektr tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.

“Servis” kafedrasi mudiri



I.X.Shukurov