



“Tasdiqlayman”

O'quv ishlari bo'yicha prorektor

T.S.Sharipov

2023 y. « ____ » _____

5610100-Xizmatlar sohasi (tovar ekspertizasi xizmatlarini tashkil etish) ta'lim yo'nalishi bitiruvchilari uchun mutaxassislik fanlari (Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va ekspertizasi, Nooziq-ovqat tovarlari tovarshunosligi va ekspertizasi, Tovarlar qalbakiligini aniqlash va identifikatlash, Tovarlar bojxona ekspertizasi, Tovarlar sifatini aniqlashning fizik-kimyoviy usullari)dan Yakuniy davlat attestatsiyasi sinovi savollari

«Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va ekspertizasi» fani bo'yicha

1. Oziq-ovqat tovarlarini ekspertiza qilishning mohiyati, ahamiyati va vazifalari
2. Ekspertiza obyektlari va subyektlari. Oziq-ovqat tovarlari sifat ekspertizasi fanining tamoyillari
3. Donlarning organoleptik ko'rsatkichlari va sifatini organoleptik usulda baholash. Donlarning fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarning donlarning sifatini baholashdagi ahamiyati
4. Donlarni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar va ularning donlar sifatiga ta'siri. Yormalarning organoleptik ko'rsatkichlari va sifatini organoleptik usulda baholash
5. Yormalarning fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari va bu ko'rsatkichlarning yormalarning sifatini baholashdagi ahamiyati
6. Yormalarni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar va ularning yormalar sifatiga ta'siri
7. Unlarning organoleptik ko'rsatkichlari va sifatini organoleptik usulda baholash
8. Unlarning fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari va bu ko'rsatkichlarning unlarning sifatini baholashdagi ahamiyati
9. Unlarni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar va ularning unlar sifatiga ta'siri
10. Nonlarning sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
11. Nonlarda uchraydigan kasalliklar va nuqsonlar. Nonlarni tashish, saqlash va saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar
12. Makaron mahsulotlarining sifat ekspertizasi. Makaron mahsulotlarning saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar
13. Mevalarning sifat ko'rsatkichlari va bu ko'rsatkichlarning mevalar sifatini baholashdagi ahamiyati. Mevalarning sifatiga standart talablari
14. Ho'l meva va sabzavotlarni saqlash
15. Yong'oq mevalarining sifat ekspertizasi. Setrus mevalarining sifat ekspertizasi
16. Ho'l meva va sabzavotlarni saqlash jarayonida sifatining o'zgarishi
17. Tuganak mevali sabzavotlarning sifatiga talablar. Ildiz mevali sabzavotlarning sifatiga talablar

18. Piyozsimon va karam sabzavotlarning sifatiga talablar. Qavoqdosh va pomidorsimon sabzavotlarning sifatiga talablar
19. Achitilgan karamlarning sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
20. Tuzlangan pomidor va bodringlarning sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
21. Sirkalangan meva va sabzavotlarning sifatiga talablar. Sabzavot konservalarining sifatiga talablar
22. Meva konservalarining sifatiga talablar. Sabzavot va meva konservalarini joylashtirish, tamg'alash va saqlash
23. Quritilgan mevalar va sabzavotlarning sifatini baholash va ularni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar
24. Muzlatilgan meva va sabzavotlarning sifatiga talablar
25. Kraxmallar va kraxmal mahsulotlarining sifatiga talablar
26. Qand-shakar mahsulotlarining sifatiga talablar
27. Qand-shakar mahsulotlarini joylash, saqlash va tashish qoidalari
28. Asallarning tovar ekspertizasi. Asallarning veterinariya-sanitariya va gigiyenik ekspertizasi. Asallarni saqlash va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar
29. Karamellarning sifatini organoleptik ko'rsatkichlari asosida baholash. Karamellarning sifatini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
30. Karamellarni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar va ularning mahsulot sifatiga ta'siri
31. Konfetlarning sifat ekspertizasi
32. Shokoladlarning sifat ekspertizasi
33. Konfedlar va shokoladlarni saqlash, ularda uchraydigan nuqsonlar
34. Pechenye, kreker, galetlarning sifat ekspertizasi.
35. Pryaniklarning sifat ekspertizasi
36. Tortlar va pirojniylarning sifat ekspertizasi
37. Choylarning sifatini organoleptik ko'rsatkichlari asosida baholash
38. Choylarning sifatini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
39. Qahvalarning sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
40. Spirtlarning sifat ekspertizasi Aroqlarning sifat ekspertizasi
41. Likyor – aroq mahsulotlarining sifat ekspertizasi
42. Vinolarning sifatini organoleptik va ball usullari bilan baholash
43. Vinolarning sifatini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash. Vinolarda uchraydigan kasalliklar va nuqsonlar.
44. Pivolarning sifatini organoleptik ko'rsatkichlari asosida baholash. Pivolarning sifatini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
45. Alkagolsiz ichimliklarning sifat ekspertizasi
46. O'simlik moylarining sifatini organoleptik ko'rsatkichlari asosida baholash O'simlik moylarining sifatini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
47. O'simlik moylarini saqlash va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar
48. Hayvon yog'larining sifatini organoleptik ko'rsatkichlari asosida baholash
49. Hayvon yog'larining sifatini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash

50. Yog'larni saqlash va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar
51. Margarinlarning sifatini organoleptik ko'rsatkichlari asosida baholash
Margarinlarning sifatini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
52. Oshpazlik, qandolat va non mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan yog'larning sifatiga talablar
53. Sutlardan namunalar olish qoidalari va sifatini organoleptik usulda baholash
54. Sutlarning sifatini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
55. Sutlarda uchraydigan nuqsonlar va ularni bartaraf etish usullari
56. Achitilgan sut mahsulotlarining sifatini organoleptik ko'rsatkichlari asosida baholash
57. Achitilgan sut mahsulotlarining sifatini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
58. Achitilgan sut mahsulotlarini tamg'alash, saqlash va ularda uchraydigan nuqsonlar
59. Sariyog'larning sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
60. Sariyog'larda uchraydigan nuqsonlar va ularni bartaraf etish yo'llari
Sariyog'larni saqlash va saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar
61. Pishloqlarni sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
62. Quyultirilgan sut konservalari va quruq sut mahsulotlarining sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
63. Go'shtlarning sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
64. Kolbasalarning sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
65. Go'sht konservalarni sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari asosida baholash
66. Baliqlarni o'lgandan keyin bo'ladigan avtolitik o'zgarishlar va ularning mohiyati
67. Tirik, sovutilgan va muzlatilgan baliqlarning sifat ekspertizasi
68. Tuzlangan va dudlangan baliqlarning sifat ekspertizasi
69. Quritilgan, qoq qilingan va baliq ikresi mahsulotlarining sifat ekspertizasi
70. Baliq konservalarining sifat ekspertizasi

“Nooziq-ovqat tovarlari tovarshunosligi va ekspertizasi” fani bo'yicha

1. Tovarlarning iste'mol xususiyatlari.
2. Plastmassa turlari va ularning xususiyatlari.
3. Plastmassa haqida tushuncha, plastmassa tarkibi.
4. Plastmassa tovarlar assortimentining guruhlanishi.
5. Plastmassa tovarlar iste'mol xususiyatlariga ta'sir etuvchi ko'rsatkichlar.
6. Plastmassa tovarlar assortimentiga ta'sir etuvchi omillar.
7. Metall turlari va ularning xususiyatlari.
8. Metall turlari va ularning qotishmalari.
9. Qora metallar va ularning metall buyumlar xususiyatiga ta'siri.
10. Metall buyumlar assortimentining maqsadli ishlatilishi bo'yicha guruxlanishi.

11. Qulflar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
12. Oshxona buyumlari assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
13. Oshxona anjomlari assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
14. Maishiy kimyo tovarlar assortimentining umumiy guruxlanishi.
15. Lok-buyoq tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
16. Bo'yoqlar assortimenti va tarkibi.
17. Yelimlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
18. Kir yuvish vositalari assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
19. Shisha turlari va ularning xususiyatlari.
20. Shisha buyumlariga beriladigan bezaklar.
21. Shisha buyumlarining ishlab chiqarish usullari va beriladigan bezak turlari.
22. Silikat tovarlar assortimenti va iste'mol xususiyatlarini shakllantiruvchi omillar.
23. Silikat tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
24. Keramika turlari va ularning xususiyatlari.
25. Keramika buyumlar assortimenti va iste'mol xususiyatlarini shaklanishiga ta'sir etuvchi omillar.
26. Keramika buyumlariga beriladigan bezaklar.
27. Keramika tovarlar narxiga ta'sir etuvchi omillar.
28. Maishiy-yelektr tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
29. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash uchun mo'ljallangan elektr tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
30. Uy ishini yengillashtirish uchun mo'ljallangan elektr tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
31. Tola, ip, va kalavalar assortimenti.
32. Gazlama to'qilish turlari va ularning gazlama xususiyatlariga ta'siri.
33. Gazlama pardoz turlari va ularning gazlama xususiyatlariga ta'siri.
34. Ipak gazlamalar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
35. Paxta gazlamalar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
36. Jun gazlamalar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
37. Kiyim-kechaklar assortimentining tasniflanish belgilari.
38. Tikilgan kiyim –kechaklarni ishlab chiqorish uchun ishlatiladigan materiallar turlari.
39. Tikilgan kiyim-kechaklar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
40. Trikotaj to'qilish turlari va ularning xususiyatlari.
41. Trikotaj tovarlar assortimentining guruxlanishi.
42. Ustki trikotaj tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
43. Poyabzal materiallari va ularning poyabzal xususiyatiga ta'siri.
44. Poyabzal tovarlar assortimenti va iste'mol xususiyatlarini shakllantiruvchi omillar.
45. Attorlik tovarlar assortimenti.
46. To'qima attorlik tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
47. Plastmassa attorlik tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
48. Metall attorlik tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
49. Charm attorlik tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
50. Parfyumeriya-kosmetika tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.

51. Kosmetika tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
52. Parfyumeriya tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
53. Radioelektron tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
54. O'yinchoqlar assortimenti va ularning bolalar tarbiyasiga ta'siri.
55. O'yinchoqlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
56. O'yinchoqlar assortimenti va iste'mol xususiyatlarini shakllantiruvchi omillar.
57. Sport tovarlar assortimentining sport turlari bo'yicha guruxlanishi.
58. Yengil atletika sport tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
59. Og'ir atletika sport tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
60. Musiqa tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
61. Milliy cholg'u musiqa asboblari assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
62. Devonxona tovarlar assortimenti, iste'mol xususiyatlari.
63. Ekspertiza turlari.
64. Tovar ekspertizasining turkumlanishi.
65. Tovar ekspertizasi obyektlari.
66. Tovar ekspertizasi subyektlari.
67. Tovar ekspertizasini o'tkazish bosqichlari.
68. Tovarshunoslik ekspertizasi.
69. Tovarlar assortimentini shakllantiruvchi kursatkichlar.
70. Tovarlarining estetik xususiyati va sifat ko'rsatkichlari.
71. Tovarlarining pishiq-puxtalik xususiyati va sifat ko'rsatkichlari.
72. Tovar assortimenti, assortimentning kengligi va chuqurligi haqida tushuncha.
73. Tovarlarining iste'mol xususiyatlari va ularning sifat ko'rsatkichlari.
74. Tovarshunoslik ekspertizasini o'tkazish bosqichlari.
75. Tovarshunoslik ekspertizasini o'tkazishda qo'llaniladigan meyoriy hujjatlar toifalari va ularning turlari.
76. Tovarlarining ergonomik xususiyati va sifat ko'rsatkichlari.
77. Tovarlarining gigiyenik xususiyati va sifat ko'rsatkichlari.
78. Tovarlar sifatini baxolash usullari.
79. Tovar haqida ma'lumotlarning tovar sifatiga ta'siri.
80. Tovar sifatini ta'minlash va boshqarish.

“Tovarlarining qalbakiligini aniqlash va identifikatsiya” fani bo'yicha

1. O'zbekiston bozorlari uchun ham qalbakilashtirish xarakterli holat ekanligini tushuntirish.
2. Nima uchun bugungi kunda qalbakilashtirish muammolari paydo bo'lmoqda?
3. Choyni assortimenti bo'yicha qalbakilashtirish.
4. Qalbakilashtirishning tarixiy jihatlar.
5. Ho'l sabzavotlarni identifikatsiya belgilari va usullarining tavsifi.
6. Choyni sifati bo'yicha qalbakilashtirish.
7. Qalbakilashtirish turlari.
8. Tovarlarini qalbakilashtirishning iste'molchi uchun keltiradigan oqibatlar.
9. Qayta ishlangan meva va sabzavot mahsulotlarini identifikatsiya belgilari.

10. Qaxvalarni assortimenti va sifati bo'yicha qalbakilashtirish
11. Tovarlarini qalbakilashtirishning jamiyat uchun keltiradigan oqibatlar.
12. O'simlik moylarini identifikatlash ko'rsatkichlari.
13. Qayta ishlangan meva va sabzavotlarni assortimenti, axborotlari va miqdori jihatidan qalbakilashtirishlar.
14. Tovarlarini qalbakilashtirishga chek qo'yishning huquqiy va me'yoriy asoslari.
15. Kraxmallarni identifikatlash va qalbakilashtirilganligini aniqlash
16. O'simlik moylarini assortimenti va sifati bo'yicha qalbakilashtirish.
17. Identifikatlash tushunchasi, maqsadi va vazifalari.
18. Meva-rezavor mevali qandolat mahsulotlarini identifikatlash va qalbakilashtirilganligini aniqlash.
19. Tovarlarini moslik darajasini baholashda identifikatlashning o'rnini va roli.
20. Karamel va konfetlarni identifikatlash va qalbakilashtirilganligini aniqlash.
21. Margarinlarni identifikatlash ko'rsatkichlari.
22. Tovarlarini identifikatlash ko'rsatkichlari va mezonlar.
23. Unli qandolat mahsulotlarida unning navini identifikatlash.
24. Margarinlarni assortimenti bo'yicha qalbakilashtirish.
25. Tovarlarini identifikatlash turlari.
26. Unli qandolat mahsulotlarini sifati bo'yicha qalbakilashtirish.
27. Margarinni sifati bo'yicha qalbakilashtirish
28. Tovarlarini identifikatlash ko'rsatkichlari.
29. Qand turini identifikatlash.
30. Tovarlarini identifikatlash mezonlari
31. Qandni assortimenti va sifati bo'yicha qalbakilashtirish.
32. Sutlarni assortimenti bo'yicha qalbakilashtirish.
33. Identifikatlashning organoleptik usuli.
34. Gul va pad asalini identifikatlash.
35. Identifikatlashning o'lchash usullari, turlari va ularning tavsifi.
36. Sut va sut mahsulotlarini assortimenti va sifati bo'yicha qalbakilashtirish.
37. Identifikatlashning zamonaviy usullari.
38. Asallarni qand miqdori va pH ko'rsatkichi bo'yicha identifikatlash
39. Achitilgan sut mahsulotlarini identifikatlash belgilari.
40. Donlarning turini identifikatlash.
41. Asallarni assortimenti bo'yicha qalbakilashtirish
42. Achitilgan sut va sut mahsulotlarini assortimenti va sifati bo'yicha qalbakilashtirish.
43. Donlarni assortimenti bo'yicha qalbakilashtirish
44. Asallarni sifati bo'yicha qalbakilashtirish.
45. Donlarni sifati bo'yicha qalbakilashtirish.
46. Asalning qalbakiligini aniqlash usullari.
47. Sariyog'larni sifati va assortimenti bo'yicha qalbakilashtirish.
48. Yormalarni identifikatlash belgilari va ularning tasnifi.
49. Asalning qalbakiligini aniqlashning ekspress usullari.
50. Go'shtlarni assortimenti bo'yicha qalbakilashtirish.

51. Yormalarni sifati bo'yicha qalbakilashtirish va qalbakiligini aniqlashda foydalaniladigan ko'rsatkichlar.
52. Go'shtning qalbakiligini aniqlashda qo'llaniladigan ko'rsatkichlar va ularning tavsifi.
53. Unlarni identifikatlash belgilari.
54. Alkagolli ichimliklarni assortimenti bo'yicha qalbakilashtirish.
55. Go'shtlarni sifat jihatidan qalbakilashtirish.
56. Alkagolli ichimliklarni suv bilan suyultirib qalbakilashtirish.
57. Natural go'shtni nenormal go'sht bilan soxtalashtirish.
58. Unlarni assortimenti va sifati bo'yicha qalbakilashtirish usullari.
59. Vodka va spirtda furfurol va sivush moyini aniqlash.
60. Kolbasalarni identifikatlash ko'rsatkichlari

“Tovarlar bojxona ekspertizasi” fani bo'yicha

1. Bojxona ekspertizasini tartibga soluvchi hujjatlar va ularning ahamiyati
2. Ho'l mevalar va sabzavotlarning bojxona ekspertizasi
3. Bojxona ekspertlarini huquq va majburiyatlarini tushuntirib bering.
4. Qurilgan mevalar va sabzavotlarning bojxona ekspertizasi
5. Davlat bojxona siyosatining maqsadi, vazifalari
6. Tashqi iqtisodiy faoliyat tovar nomenklaturasi bo'yicha tovarlarni sinflanishi (TIF va TN)
7. O'zbekistonning bojxona xizmati, uning strukturasi, bojxona organlari va tashkilotlari
8. Qandlarning bojxona ekspertizasini o'tkazishning o'ziga xos xususiyatlari
9. O'zbekiston bojxona chegarasi orqali tovarlarni va transport vositalarini olib o'tish shartlari
10. Bojxona ekspertizasining obyekti va subyektini sharhlab bering.
11. Bojxona rejimlari va ularning mazmuni, mohiyati
12. Meva-sabzavot konservalarining bojxona ekspertizasi
13. Bojxona ekspertizasining asosiy vazifalarini izohlab bering
14. Unlarning bojxona ekspertizasi
15. Ekspertizaning turlari va ularni sharhlab bering.
16. Bojxona ekspertizasi fanining predmeti, maqsadi va bugungi kundagi vazifalari
17. Bojxona nazorati ekspertizasini tayinlashning tartibi va qoidalari
18. “Tovarlar bojxona ekspertizasi” fanining bojxona organlarida tutgan o'rni va ahamiyatini sharhlab bering.
19. Bojxona ekspertizasi tashkil etish tarixini sharhlab bering.
20. Davlat bojxona siyosatining asosiy tamoyillari
21. Tashqi iqtisodiy faoliyat tovar nomenklaturasi bo'yicha tovarlarni sinflanishi.
22. Aholini sifatli va xavfsiz oziq-ovqat tovarlari bilan ta'minlashning huquqiy asoslari qaysi qonun-hujjatlarga asoslangan
23. Yormalarning bojxona ekspertizasi
24. Go'sht konservalarining bojxona ekspertizasi

25. Meva-sabzavot mahsulotlari ekspertizasini o'tkazishda ulardan namunalar olish qoidolari
26. Choylarning bojxona ekspertizasini o'tkazishning o'ziga xos xususiyatlari
27. Oziq-ovqat va nooziq-ovqat tovarlarini eksport va import qilishga qulay sharoit yaratish bojxona siyosatining ustuvor vazifasidir
28. Aroqlarning bojxona ekspertizasi
29. Metallarning –TIF TNda klassifikasiyalanishi to'g'risida ma'lumot bering.
30. Bojxona ishi tushunchasi va mazmuni
31. Qahvalarning bojxona ekspertizasini o'tkazishning o'ziga xos xususiyatlari
32. Namuna olish usullari va bojxona ekspertining xulosasi to'g'risida ma'lumot bering.
33. Metallarning bojxona ekspertizasi
34. Bojxona ekspertizasi tushunchasi. Bojxona ekspertizasining maqsadi va vazifalari
35. Tovarlarini TIF TN kod raqamlarini aniqlashda bojxona ekspertizasining ahamiyatini misollar bilan tushuntiring.
36. Ekspertlar komissiyasi tomonidan bojxona ekspertizasini o'tkazish
37. Tovarlarining TIF TN kod raqamlarini aniqlashda bojxona ekspertizasining ahamiyatini misollar orqali tushuntiring.
38. Davlat bojxona siyosatining asosiy tamoyillari
39. Bojxona tovar ekspertizasining turlari va ularning tavsifi
40. Tashqi iqtisodiy faoliyat tovar nomenklaturasi bo'yicha tovarlarni sinflanishi Go'sht va go'sht mahsulotlarini TIF TN da joylashishini misollar bilan tushuntiring.
41. To'qimachilik tovarlarining bojxona ekspertizasi
42. Bojxona ekspertizasini o'tkazish asoslari va muddatlari
43. Margarinlarning bojxona ekspertizasi
44. Bojxona ekspertizasini tayinlash va o'tkazish tartibi to'g'risidagi yo'riqnomani qabul qilishda qaysi qonun hujjatlar huquqiy asos bo'lib xizmat qiladi?
45. Sutlarning veterinariya-sanitariya ekspertizasining o'ziga xos xususiyatlari
46. O'simlik moylarining bojxona ekspertizasi
47. Tovarlardan namunalar olish tartibi
48. Hayvon yog'larining bojxona ekspertizasi
49. Bojxona ekspertizasi natijalarini baholash va xulosa qilish
50. Sinflashning asosiy qoidalarini tushuntirib bering
51. Ekspert tushunchasi. Ekspertlarning huquq va majburiyatlari
52. Davlat bojxona siyosatining maqsadi, vazifalari
53. Ekspertiza tushunchasini sharxlab bering
54. Muzlatilgan baliqlarning bojxona ekspertizasi
55. Choylarning bojxona ekspertizasini o'tkazishning o'ziga xos xususiyatlari
56. Bojxona ekspertlari sifatida kimlar xizmat qilishi mumkin?
57. Bojxona laboratoriyasi sistemalari
58. Achitilgan sut mahsulotlarining veterinariya-sanitariya ekspertizasining o'ziga xos xususiyatlari
59. O'zbekistonda bojxona ekspertizasi tashkil etilishi tarixi.
60. Tuxumlarning veterinariya-sanitariya ekspertizasi

“Tovarlar sifatini aniqlashning fizik-kimyoviy usullari” fani bo'yicha

1. Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini baholash.
2. Organoleptik tahlil usuli
3. Bakteriologik tahlil usuli
4. Fizik-kimyoviy taxlil usuli
5. Moddalarning optik faolligi
6. Oziq-ovqat mahsulotlarining elektr o'tkazuvchanlikni aniqlash usuli
7. Titrlanadigan kislotalikni aniqlash usuli
8. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi osh tuzini aniqlash usuli
9. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi nitrat va nitritlarni aniqlash usullari
10. Oziq-ovqat mahsulotlarini nisbiy zichlik tushunchasi
11. Hajmiy massa va hajmiy og'irlik tushunchalari
12. Nisbiy zichlikni aniqlashning piknometrik usuli
13. Areometrik aniqlash usuli
14. Polyarimetrik usulning mohiyati
15. Polyarizasiyalangan nur, tebranishlar tekisligi va polyarizasiya tekisligi tushunchalari
16. Ikki marotabali nur sinishi
17. Polyarizasiyalangan nurni olinishi
18. Moddalarni optik faolligi
19. Moddalarni polyarizasiya tekisligini burish burchagi
20. Eritmalar uchun solishtirma burish burchagini aniqlash
21. Polyarimetrik o'lchashlar sxemasi
22. Yarim qorong'ilashtirilgan polyarimetrlar tuzilishi
23. Saxarimetrni polyarimetrdan farqlanishi
24. Saxarimetr shkalasini darajalanganligi, “normal namuna” va “normal trubka” tushunchalari
25. Saxarimetr bilan ishlash tartibi
26. Moddalarni absolyut va nisbiy sindirish ko'rsatkichlari
27. Nurni zichroq muhitdan siyrak muhitga o'tishi yoki teskari holda sindirish ko'rsatkichi nurni tushish va sinish burchaklari bilan bog'liqligi
28. Modda sindirish ko'rsatkichiga ta'sir etuvchi omillar
29. Tadqiqot etilayotgan moddani sindirish ko'rsatkichini aniqlash
30. Abbe turidagi refraktometrlar
31. Preseziyon refraktometrlar
32. Yorug'likni eritma orqali o'tishi
33. Eritma rangini yutilgan spektr qismiga bog'liqligi
34. Kolorometriyani asosiy qonuni
35. Eritmani tiniqligi, tiniqmasligi va yutuvchanlik qobiliyati
36. Eritmalarni bo'yalish intensivligi aniqlash usuli
37. Bir fotoelementli oddiy fotokolorimetrlar
38. Bo'yalish intensivligini fotoelektrik o'lchash asboblari
39. Qog'ozdagi taqsimlovchi xromatografiya
40. Ikki fotoelementli fotokolorimetr

41. Xromatografik usullar mohiyati
42. Gazli xromatografiya
43. Bir o'lchovli, ikki o'lchovli va aylanma xromatografiya
44. Yupqa qatlamli xromatografiya
45. Kolonkali xromatografiya
46. Oziq-ovqat mahsulotlaridagi namlikni aniqlash ahamiyati nimada iborat?
47. Namlikni aniqlashning quritish usuli
48. Mahsulotdagi kul moddasini aniqlash usuli
49. Osh tuzini Mor usulida aniqlash usuli
50. Titrlanadigan kislotalikni aniqlash usuli
51. Aktiv kislotalik aniqlash usuli
52. Kislotalikni elektrometrik titrlash usulida aniqlash
53. Qandlar aniqlash usullari
54. Qandlarni aniqlashda tadqiqot qilinayotgan mahsulotni tayyorlash
55. Oqsillarni aniqlash usullari
56. Umumiy azotni Kjeldal bo'yicha aniqlash usuli
57. Oqsil miqdorini kolorimetrik aniqlash usuli
58. Mahsulotdagi "nam" yog'ni miqdoriy aniqlash usullari
59. Yog' miqdorini aniqlashning Sokslet usuli
60. Yog' miqdorini kislotali usulda aniqlash.

Servis kafedrasi mudiri



I.X.Shukurov