



“Tasdiqlayman”
O’quv ishlari bo’yicha prorektor
T.S.Sharipov

2023 y. « » »

5611400-Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta’lim yo’nalishi bitiruvchilari uchun mutaxassislik fanlari (Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish, Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi, Ovqatlanish korxonalarini jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi, Turizm: nazariya va amaliyot, Ovqatlanish korxonalarini mahsulotlari va xizmatlarini sertifikatlashtirish va sifatini boshqarish)dan Yakuniy davlat attestatsiyasi sinovi savollari

“Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish” fani bo’yicha

1. Xizmatlar sohasining shakllanishida umumiy ovqatlanishning o’rni va roli
 2. Ovqatlanish korxonalarining klassifikatsiyalanishi
 3. Umumiy ovqatlanish tashkilotlarining toifalar bo’yicha tavsiflanishi
 4. Umumiy ovqatlanish korxonalarining turlari
 5. Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta’minoti
 6. Ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilmasi
 7. Ovqatlanish korxonalarida xom ashyo va mahsulotlarning ta’minoti va ombor xo’jaligi ishini tashkil etish
 8. Ombor binolarining ko’rinishi jihozlanishi va saqlashga mos bo’lishining asosiy talablari
 9. Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlar resepturalarini tuzish tamoyillari
 10. Ovqatlanish korxonalarining texnologik jihozlar bilan ta’minot me’yorlari
 11. Menyuni ishlab chiqarish tartibi va turlari.
 12. Restoranalarda ishlab chiqarishning tarkibiy tuzilishi
 13. Restoranalarda sabzavot sexi ishini tashkil etish
 14. Go’sht-baliq sexi ishini tashkil etish
 15. Pishiruv sexi ishini tashkil etish
 16. Restoranalarda konditer sexi ishini tashkil etish
 17. Tayyor taomlarni saqlash va tarqatish ishini tashkil etish
 18. Idish-tovoqlarni yuvish ishlarini tashkil etish
 19. Restoranalarda savdo zalini xizmat ko’rsatishga tayyorlash ishlarini tashkil etish
 20. Restoranda idish, tarelka va boshqa anjomlarni olish va xizmatga tayyorlash
 21. Ovqatlanish korxonalaridagi ishlatiladigan idishlarning tarkibiy qismlariga qo’yiladigan talablar
 22. Xizmat ko’rsatuvchi xodimlar va ularga qo’yiladigan talablar
 23. Ovqatlanish korxonalarini xodimlarining xizmati sifatiga qo’yiladigan talablar
 24. Iste’molchilarga xizmat ko’rsatuvchi xonalar tavsifi
 25. Xizmat ko’rsatish binolariga quyiladigan talablar
- Restoranni yoritish turlari va usullari

26. Servirovka turlari
27. Mexmonlarni kutib olish, buyurtma qabul qilish va xizmat ko'rsatish ketma-ketligi
28. Mijozlardan buyurtma qabul qilish va ularni bajarish
29. Taomlar berishning asosiy usullari va mijozlar bilan hisob-kitob qilish
30. Xizmat ko'rsatishda etiketning asosiy qoidalari
31. Etika, etiket va estetikani xizmat ko'rsatishdagi o'rni
32. Aholi va turistlarga taomlar va ichimliklarni taklif etish xizmatlarini tashkil etish
33. Turli taomlarga mo'ljallab qanday ichimlik tortish kerak
34. Banketlarda xizmat ko'rsatishni tashkil etish
35. Ofisiantlarning to'la xizmati bilan o'tkaziladigan banketlar
36. Restorarlarda xizmat ko'rsatishning zamonaviy usullari
37. Xizmat ko'rsatishning progressiv usullarini qo'llash tamoyillari
38. Restorarlarda turli mamlakatlardan tashrif buyurgan turistlar ovqatlanishini tashkil etish
39. Chet ellik turistlarga xizmat qiladigan restoran xodimlariga qo'yiladigan talablar
40. Turistlar ovqatlanishini temir yo'l, avtomobil, suv transporti va sanatoriyalarida tashkil etish xususiyatlari
41. Turistlarni temiryo'l transportida ovqatlantirish
42. Mexmonxona restoranlarida turistlar ovqatlanishini tashkil etish
43. Restoran xizmatlari va mahsulotlari sifat nazoratini tashkil etish
44. Restorarlarda ishlatiladigan oziq-ovqat mahsulotlari sifatini aniqlashning asosiy uslublari
45. Oziq-ovqat mahsulotlarining oziqaviy, energetik qiymati va xavfsizligi
46. Restoranlarni boshqarish va xodimlari mehnatini tashkil etish
47. Restorarlarda xodimlar va ular mehnatini tashkil qilish
48. Restorarlarda xavfsizlik choralari
49. Ovqatlanish korxonalari va restoranning boshqaruv strukturalari nimalardan iborat?
50. Nima uchun har kuni restoran xizmati va sanatoriya holati to'g'risida chet ellik turistlarning fikri olinadi?
51. Kasbiy mahorat, g'amxo'rlik va ziyraklik deganda siz nimalarni tushunasiz?
52. Restoran xodimlar ish kiyimlariga, soch va soqol-mo'ylovlarining olinishiga qanday talablar qo'yilishi mumkin?
53. Chet ellik turistlarga xizmat qiluvchi xodimlar shaxsiy gigiyenasiga qanday talablar qo'yiladi?
54. Bosh ofisiantning asosiy vazifalariga qanday yumushlar kiradi?
55. Ofisiantlarning asosiy malakalariga beriladigan xarakteristikani aytib bering
56. Mijozlarga xizmat qilish uchun zalni qanday tayyorlash mumkin?
57. Restoran zaliga stol va stullarni o'rnatishdagi asosiy usullarni aytib bering
58. Oshxona sochiqlari, idishlar, anjomlar olishning tartibini aytib bering
59. Stollarga dasturxon solish va oldindan stol yasatishning qanday usullari bor
60. Restoranni tozalash, yig'ishtirish qanday amalga oshiriladi

“Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi” fani bo'yicha

- 1.Ovqatlanish korxonalarida ishlatiladigan xom ashyo turlari va ularning oziqaviy moddalari
2. Oziq-ovqat xom ashyolari, oqsillari va ularning xossalari
3. Oqsilar denaturasiyasi
- 4.Yog'lar va ularning oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda ishlatilishi
5. Yog'lar sifatining o'zgarishiga ta'sir etuvchi omillar
- 6.Oziq-ovqat mahsulotlarining murakkab uglevodlari va ularning xususiyatlari
7. Vitaminlar va ularning ahamiyati
8. Taomlar tayyorlashda vitaminlarni saqlash yo'llari
- 9.Go'sht mahsulotlariga texnologik ishlov berishda tabiiy rangining o'zgarishi
- 10.Ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarishda mahsuloti ranglarining o'zgarishi va ularning fiziologik ahamiyati
11. Oziq-ovqat xom ashyolarining ta'm va hid beruvchi moddalari
- 12.Restoranlarda xom ashyo va mahsulotlarga texnologik ishlov berish usullari
13. Mahsulotlarga issiqlik ta'sirida ishlov berish usullari
14. Restoranlardagi birinchi taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi
15. Restoranlarda tayyorlanadigan souslar va ularning sinflanishi
- 16.Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlarga birlamchi ishlov berish usullari
17. Go'sht va go'sht mahsulotlariga birlamchi ishlov berish
18. Baliqlarga birlamchi ishlov berish usullari
- 19.Restoranlarda suyuq taomlar va gazaklar tayyorlashning o'ziga xos xususiyatlari
- 20.Ovqatlanish korxonalarida ikkinchi taomlar tayyorlashning o'ziga xos xususiyatlari
21. Restoranlarda shirin taomlar tayyorlash texnologiyasi
22. Restoranlarda tayyorlanadigan issiq va sovuq ichimliklar
- 23.Ovqatlanish korxonalarida parranda go'shtidan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi
- 24.Restoranlarda ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlashdagi asosiy jarayonlari
25. Oziq-ovqat mahsulotlarining mineral moddalari
- 26.Texnologik ishlov berishda vitaminlar parchalanishiga olib keluvchi omillar
27. Kraxmal turlari va xususiyatlari
- 28.Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlarga issiqlik ta'sirida ishlov berish usullari
29. Ovqatlanish korxonalarida texnologik sxema tushunchasi va ahamiyati
30. Pazandalik mahsulotlarini saqlash sharoitlari
31. Tayyor taomlarning energetik qiymatini hisoblash qoidalari
32. Mol go'shti tanasining kulinar taomlar tayyorlanishiga qarab guruhlanishi
33. Xamir tayyorlash usullari va uning turlari
34. Milliy xamirli taomlar assortimenti va tayyorlash texnologiyalari
35. Sardaklar va ularni ovqatlanishdagi o'rni
36. Oqsillar malekulalarining tuzilishi
37. Yog'lar sifatini ta'minlash bo'yicha chora-tadbirlar
38. Shakar gidrolizi

39. Kraxmal gidrolizi va uning oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishdagi ahamiyati
40. Vitaminlar va ularning ahamiyati
41. O'simlik mahsulotlarining tabiiy ranglari va ularning o'zgarishi
42. Qo'y go'shtini ko'linar bo'laklarga bo'lish
43. Duxovkada yopib pishiriladigan sabzavotli taomlar
44. Go'sht va go'sht mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar
45. Parranda go'shtidan tayyorlanadigan taomlar
46. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlar
47. Xamirli taomlarni tayyorlash texnologiyasi
48. Baliqlarga birlamchi ishlov berish
49. Sovuq ovqat va gazaklar tayyorlash texnologiyasi
50. Salatlar va vinegretlar
51. Suyuq taomlar tayyorlash texnologiyasi
52. Kartoshka va sabzavotlardan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar
53. Bo'lkalar tayyorlash texnologiyasi
54. Makaron mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar
55. Baliq pishirish texnologiyasi
56. Tuxumlarni pishirish usullari
57. Chuchvara va manti tayyorlash texnologiyasi
58. Shirin taomlar turlari va texnologiyasi
59. Ovqatlanish korxonalarida tayyorlanadigan shirin taomlar tayyorlash texnologiyasi
60. Restoranolarda parranda go'shtidan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi

“Ovqatlanish korxonalari jihozlari va ularni ekspluatatsiyasi” fani bo'yicha

1. Ovqatlanish korxonalari jihozlarining umumiy tasnifi
2. Xamir qorish mashinalari va ularning ishlash prinsipi
3. Gastronomik mahsulotlarni kesish mashinasi ekspluatatsiyasi
4. Jihozlarga qo'yiladigan umumiy talablar
5. Nazorat kassa apparatlari va ularning ekspluatatsiyasi
6. Qaynatib pishirish jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi
7. Transportyorlarning texnikaviy tavsifi
8. Absorsiyali sovitish mashinalari tavsifi
9. Ovqatlarni tarqatish liniyalari to'g'risida umumiy ma'lumotlar
10. Ovqatlanish korxonalaridagi suv qaynatgichlar va isitgichlarning texnikaviy tavsifi
11. Savdo sovitish jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi
12. Marmitlar va ularning texnikaviy tavsifi
13. Qovurish va yopish shkaflarining texnik tavsifi
14. Elektrli grillarning umumiy tavsifi
15. Sabzavotlarni yuvish mashinalari va ularning ekspluatatsiyasi
16. Qovurish jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi
17. Ovqatlanish korxonalarida qo'llaniladigan mexanik jihozlar
18. Sabzavotlarni saralash, kalibrlash mashinalari va ularning ekspluatatsiyasi
19. Qaynatib pishirish qozonlarining texnikaviy tavsifi
20. Kartoshka tozalash mashinalari va ularni ekspluatatsiyasi
21. Issiqlik qayta ishlov usullari va ularni bajarishga mo'ljallangan apparatlar
22. Issiqlik shkaflari va ularning texnikaviy tavsifi
23. O'ta yuqori chastotali apparatlarning ishlash prinsiplari
24. Sabzavotlarni tozalash mashinalari va ularning ekspluatatsiyasi
25. Sabzavotlarni kesish-maydalash mashina va mexanizmlarining texnikaviy tavsifi
26. Friturnitsa turlari va ularning ekspluatatsiyasi
27. Bug'li pishirish qozonining ekspluatatsiyasi
28. Ko'pirtirish mashinalari va ularning ekspluatatsiyasi
29. Uzlukli ishlovchi idish yuvish jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi
30. Frizerlar va ularning ishlash prinsipi
31. Sovitish mashinalari va ularning ekspluatatsiyasi
32. Suv isitish jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi
33. Yuk ko'tarish mashina va mexanizmlarning umumiy tavsifi
34. Xamir tayyorlash jihozlari va ularni ekspluatatsiyasi
35. Hajmiy issiqlik apparatlari va ularning ekspluatatsiyasialari
36. Jihozlar ishining asosiy ekspluatatsiya ko'rsatkichlari
37. Ovqatlarni shkorxonalari jihozlarining umumiy ekspluatatsiya qilish qoidalari
38. Ishlab chiqarishga xom ashyoni tayyorlash jihozlari
39. Xom ashyo va sabzavotlarni kesuvchi mashinalar va ekspluatatsiyasi
40. Go'shtlarni qayta ishlash jihozlarining ish prinsipi va texnikaviy tavsifi
41. Universal oshxona go'sht qiymalash mashinasi
42. Baliqlarni tozalash mashinalari ish prinsipi va ekspluatatsiyasi

43. Xamir tayyorlashda ishlatiladigan elovchi mexanizmlar ish prinsipi va texnikaviy tavsifi
44. Ovqatlanish korxonalaridagi kofe tuygich mashinalari tuzilishi va ekspluatatsiyasi
45. Xamirli pazandalik mahsulotlari komponentlarini tayyorlash jihozlari ekspluatatsiyasi va nosozliklarni bartaraf etish yo'llari
46. Tayyor mahsulot tayyorlash jihozlari haqida umumiy ma'lumotlar
47. Qattiq yoqilg'ili va elektrli pishirish jihozlari ish prinsipi
48. Bug'li va qaynatib pishirish jihozlari va uni ekspluatatsiyasi
49. Tova va fryutiritsalarni tuzilishi va ish prinsiplari
50. Elektr qovurish va yopish shkaflari ish prinsipi va ekspluatatsiyasi
51. Sovitib saqlash va uning mohiyati
52. Ovqatlanish korxonalaridagi kompressorli sovitish mashinalari ish prinsiplari
53. Ovqatlanish korxonalarida qo'llaniladigan idishlarni yuvuvchi jihozlar tavsifi
54. Korxonalarda ishlatiladigan elektron tarozilar va uni ekspluatatsiyasi
55. Ovqatlanish korxonalarida qo'llaniladigan servis tarqatish jihozlari
56. Ovqatlanish korxonalaridagi o'ta yuqori chastotali apparatlar va uni ekspluatatsiyasi
57. Oziq-ovqat mahsulotlarni tarqatishda qo'llaniladigan mexanik jihozlar
58. Ovqatlanish korxonalaridagi servis tarqatish liniyalari
59. Savdo sovitish jihozlari va ularni ekspluatatsiyasi
60. Ovqatlanish korxonalaridagi ichimliklar tayyorlash va quyish apparatlari va ularning ekspluatatsiyasi

“Turizm: nazariya va amaliyot” fani bo'yicha

1. «Turizm: nazariya va amaliyot» fanining maqsadi va vazifalari.
2. O'zbekistonda turizm sohasining rivojlanish bosqichlari.
3. Turizmga xorijiy mamlakatlar tomonidan berilgan ta'riflar.
4. Dunyo mamlakatlarida turizmning rivojlanish holati.
5. Xalqaro turizm xizmatlar bozorini rivojlantirish tendensiyalari.
6. Turizmning shakllanish tarixi. Sayohatchi va turistni ajratib turuvchi asosiy farqlar.
7. Markaziy Osiyoda turizmni shakllantirishning tarixiy-xronologik asoslari.
8. Turizm sohasining tasniflanishi va turlari.
9. Aktiv va passiv turizm turlarining xususiyatlari.
10. Turistik-rekreasion klasterni shakllantirish.
11. Turizm resurslarining mohiyati.
12. Turizm resurslarining guruhlanishi.
13. O'zbekistonning YuNESKO ro'yxatidagi tarixiy shaharlari.
14. O'zbekistonning tarixiy-madaniy va me'moriy yodgorliklariga ega bo'lgan viloyatlari.
15. Turistik xizmatlar va mahsulotlar.
16. Turistik xizmatlar xususiyatlarining «4 ta S» bilan ifodalanishi.
17. Xizmat ko'rsatish klasslari va xizmatlar paketi.
18. Turizm sohasida joylashtirish vositalari va xizmatlari.
19. Mehmonxonalarning turlari va tasnifi.
20. Turizm sohasida ovqatlantirish xizmatlari.
21. Turizm sohasida ovqatlantirish xizmatlarining turlari va tasnifi.
22. Turizm sohasida transport xizmatlari.
23. Turizm sohasida transport vositalari.
24. Gid-ekskursiya xizmatlarining mohiyati va tasnifi.
25. Gid-ekskursiyachi xizmati va uning vazifalari.
26. Gid-ekskursiyachiga qo'yiladigan talablar.
27. Turistik xizmatlarni loyihalashtirish va dasturini yaratish.
28. Turistik mahsulotni hisoblash jarayoni.
29. Turistik marshrutni ishlab chiqish bosqichlari.
30. Turistik sayohatning yo'llanmasi va texnologik xaritasini tuzish.
31. Turizm industriyasi va turizm infratuzilmasining mohiyati hamda tarkibiy qismi.
32. Turoperatorlar va turagentlar faoliyati.
33. Ekologik turizmning maqsadi va vazifalari.
34. Ekologik turizmni rivojlantirishning zamonaviy tendensiyalari.
35. O'zbekiston Respublikasining ekoturistik hududlari.
36. Gastronomiya turizmining turlari, rivojlantirishning maqsadi va vazifalari.
37. O'zbekistonda gastronomiya turizmini shakllantirish xususiyatlari.
38. Jahonda qishloq turizmining shakllanish jarayoni.
39. Qishloq turizmini rivojlantirishning xalqaro modellari va ularni O'zbekiston sharoitida qo'llash.

40. Qishloq turizmini rivojlantirishda Yevropa davlatlarining dasturlari.
41. Xorijdagi turizm sohasi boshqaruvining modellari.
42. O'zbekistonda turizm majmuasini boshqarishning tashkiliy tuzilmasi.
43. Turizm xizmatlari sohasida marketingning nazariy asoslari.
44. Turizm sohasining xalqaro tashkilotlari.
45. Xalqaro tashkilotlarning O'zbekiston turizmini rivojlantirishdagi o'rni.
46. Turizm sohasini davlat tomonidan boshqarishning yo'nalish va mexanizmlari.
47. Turizmni davlat tomonidan boshqarishning funktsiya va usullari.
48. O'zbekiston Respublikasida qabul qilingan turizm sohasiga oid me'yoriy-huquqiy hujjatlar.
49. Xalqaro turizmni rivojlantirishda «Buyuk Ipak yo'li» va xalqaro turizm yarmarkalarining o'rni.
50. O'zbekistonda xalqaro turizmni rivojlantirish holati.
51. Turistik korxonalarga litsenziya olish uchun davlat tomonidan o'rnatilgan talablar.
52. Turizmni rivojlantirish davlat qo'mitasi litsenziya talablari va shartlariga rioya etilishini nazorat qilish huquqlari.
53. Turizmda sertifikatlashtirishning turlari.
54. Turizmda standartlashtirish jarayonining mohiyati.
55. Turizm sohasida xavfsizlikni ta'minlash tamoyillari.
56. Xalqaro turizmda turistlarning hayoti xavfsizligini ta'minlashning xalqaro huquqiy va me'yoriy hujjatlari.
57. O'zbekiston Respublikasi qonun va qarorlarida turistlar hayoti xavfsizligini ta'minlash.
58. Xalqaro turizm rasmiyatchiligiga oid hujjatlar.

“Ovqatlanish korxonalari mahsulotlari va xizmatlarini sertifikatlashtirish va sifatini boshqarish” fani bo'yicha

1. Standartlashtirish davlat tizimi
2. Standartlashtirishning asosiy maqsadi
3. Standartlashtirishning vazifalari
4. Standartlashtirish sohalari
5. Standartlashtirish idoralarining asosiy vazifalari
6. “UzTEST” davlat unitar korxonasining tashkiliy tuzilmasi
7. Standartlashtirishning asosiy tamoyillari
8. Standartlashtirish xizmatlari
9. Me'yoriy hujjatlar toifalari
10. Me'yoriy hujjatlar darajalari va turlari
11. Oziq ovqat mahsulotlarining o'ziga xos xususiyatlari va standartlashtirishga ularni hisobga olish
12. Mahsulotga ishlab chiqilgan texnikaviy shartlarning tuzilishi va mazmuni
13. O'zbekiston Respublikasi “Standartlashtirish to'g'risida”gi qonunining mazmuni va mohiyati
14. Metrologiyaning asosiy vazifalari
15. Fizikaviy kattaliklar
16. Fizikaviy kattaliklar qiymatlari
17. Fizikaviy kattaliklar birliklari
18. Xalqaro birliklar qiymatlari
19. O'lchash natijasi va o'lchash usullari
20. O'lchash turlari
21. O'lchov natijalarini baholash usullari
22. O'zbekiston Respublikasi “Metrologiya to'g'risida”gi qonunining mazmuni va mohiyati
23. Sertifikatlashtirish milliy tizimi
24. Sertifikatlashtirishning maqsadi va vazifalari
25. Sertifikatlashtirish tamoyillari
26. Sertifikatlashtirishga oid atama va tariflar
27. Sinov laboratoriyalari bilan bog'liq va boshqa atamalar
28. Sertifikatlashtiriladigan mahsulot xavfsizligi va sifati
29. O'zbekiston Respublikasi “Oziq ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligi to'g'risida”gi qonunining mazmuni va mohiyati
30. Sertifikatlashtirish idoralari va ularning vazifalari
31. Bir turdagi mahsulotlarni sertifikatlashtirish tartibi
32. Sinov laboratoriyalarining vazifalari
33. Sinov laboratoriyalarni akkreditlash tartibi
34. Majburiy sertifikatlashtirish
35. Milliy mahsulotni sertifikatlashtirish tartibi
36. Import va eksport qilinadigan mahsulotlarning xavfsizligini ta'minlash tartibi
37. Ixtiyoriy sertifikatlashtirish
38. Sertifikatlashtirish sxemalari va ularning qo'llanilishi

39. Mahsulotga muvofiqlik sertifikatini rasmiylashtirish va berish bo'yicha bajariladigan ishlar
40. Sertifikatlashtirilgan mahsulot ustidan inspeksion nazorat
41. O'zbekiston Respublikasi "Mahsulot va xizmatlarni sertifikatlashtirish to'g'risida"gi qonunining mazmuni va mohiyati
42. Mahsulotlar sifati to'g'risida tushuncha
43. Mahsulot sifatini ta'minlash va boshqarishda sertifikatlashtirishning ahamiyati
44. Mahsulotlar sifatni ta'minlash va boshqarish
45. Sifatni boshqarishning mazmuni va mohiyati
46. Sifat tizimi tug'risida tushuncha
47. Sifat tizimi elementlari
48. Sifat tizimlarini sertifikatlashtirishdan o'tkazish
49. Xalqaro standart ISO 9000 oilasiga kiradigan standartlar
50. ISO 9000 xalqaro standartlarning qo'llanilishi sohalari
51. Mahsulot va xizmat sifatini ta'minlashda ISO 9000 xalqaro standartlarning ahamiyati
52. Tovarlarini markalash
53. Tovarlarini shtrixli kodlash
54. 13 razryadli EAN shtrix kodlash
55. 8 razryadli EAN shtrix kodlash
56. Mahsulotlar sifatiga ta'sir etuvchi ko'rsatkichlar
57. Standartlarni ishlab chiqish va joriy etish tartibi
58. Sertifikatlashtirishning 1-6 chi sxemalari va ularni qo'llash tartibi
59. Sertifikatlarning turlari
60. Standartlashtirish davlat tizimi va uning vazifasi

Servis kafedrasi mudiri



I.X.Shukurov