O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

QARSHI DAVLAT TEXNIKA UNIVERSITETI

“TASDIQLAYMAN”
O‘quv ishlari bo‘yicha prorektor
_____ Z.E. Chorshanbiyev
“____” _____ 2026 yil

Irrigatsiya muhandisligi fakulteti
60811300-Qishloq xo’jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi ta’lim yo‘nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun
Yakuniy davlat attestatsiya savollari

DASTURI

Qarshi davlat texnika universiteti
Kengashi yig‘ilishining 24.02 2026 yil
7 -sonli majlisida tasdiqlangan.

Qarshi – 2026

2025/2026-o‘quv yilida Irrigatsiya muhandisligi fakulteti 60811300-Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi ta’lim yo‘nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun Yakuniy Davlat Attestatsiya savollari belgilangan talablar asosida mazkur ta’lim yo‘nalishi o‘quv rejasiga asosan o‘zlashtirgan fanlarning bo‘limlariga mos ravishda tuzildi.

Tuzuvchilar:

1. **“Meva-sabzavotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi”:**
   F.M.Saydalov
2. **“Paxta xom-ashyosini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi”:**
   T.T.Rajabov
3. **“Donni salqash va qayta ishlash texnologiyasi” fani bo‘yicha:**
   R.Ch.Ishmuhamedov a
4. **“Sut va go‘sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fani bo‘yicha:**
   X.I.Saidmurodov
5. **“Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini qayta ishlash jarayonlari va apparatlari” fani bo‘yic ha:**
   D.M.Oripov
6. **“Mevachilik va sabzavotchilik” fani bo‘yic ha:**
   N.N.Shabarova
7. **“Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash omborlari” fani bo‘yic ha:**
   N.Ch.Erkayeva

Ushbu dasturi “Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini yetishtirish va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrasi (Bayoni №13, “21” 02 2026-y.), Irrigatsiya muhandisligi fakulteti Uslubiy komissiyasi (Bayoni №7, “23” 02 2026-y.) va universitet Uslubiy kengashi (Bayoni №7, “25” 02 2026-y.) tomonidan muhokama qilingan va foydalanishga tavsiya etilgan.

O‘QUV-USLUBIY BOSHQARMA

“Irrigatsiya muhandisligi”
fakulteti dekani: **D.A.Quvvatov**

“Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini yetishtirish va
qayta ishlash texnologiyasi” kafedrasi mudiri **J.J.Allayarov**

Qarshi davlat texnika Irrigatsiya muhandisligi fakulteti 60811300-Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi ta’lim yo‘nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun Yakuniy daviat attestatsiya savollari

1. “Meva-sabzavotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fanidan YaDAK savollari

1. 1 kg xom ashyoni yuvish uchun necha litr suv sarflanadi?
2. 100 t uyumni yopush uchun qancha poxol va qamish kerak bo‘ladi?
3. 3-sonli qutiga necha kg urug‘li mevalar joylanadi?
4. Abioz nechta guruhga bo‘linadi?
5. Achchiq qalampir, lavlagi va piyozni tuzlashda nomakob qanday konsentratsiyali bo‘ladi?
6. Achchiq tomat sousi tarkibida qancha quriq modda miqdori bor?
7. Alkogoletsenoanabioz nima?
8. Anestezik moddalar qo‘llab saqlash qaysi usulga kiradi?
9. Anoksianabioz nima?
10. Atsidoanabioz nima?
11. Atsidotsenoanabioz nima?
12. Bioz nechta guruhga bo‘linadi?
13. Bodiringni saqlashda optimal havo harorati va nisbiy namligi qanday bo‘ladi?
14. Bodring necha gradus haroratda saqlanadi?
15. Bodringni sirkalashdagi zarur marinadda tuz va sirka miqdori qanday bo‘ladi?
16. Bug‘latish apparatida qo‘llaniladigan issiqlik tashuvchini ko‘rsating
17. Bug‘latish apparatidan chiqqan sharbat qaysi uskunaga uzatiladi
18. Bug‘latish apparatidan chiqqan sharbatni quruqlik miqdori qancha bo‘ladi?
19. Bug‘latish apparatiga qo‘llaniladigan ikkilamchi bug‘ nima?
20. Bug‘latish apparatiga qo‘llaniladigan ikkilamchi bug‘ nima?
21. Bug‘latish jarayoning maqsadi nima?
22. Doimiy omborlarda sabzavotlar qatlamlari bo‘yicha shamollatish va sovutish qanday amalga oshiriladi?
23. Doimiy omboxona sig‘imi jixatidan necha xil bo‘ladi?
24. Doira shaklida kesilgan olmalarni bir kvm foydali maydonga necha kg ho‘l mevalar ketadi?
25. Eksgausterlash jarayoni bu -?
26. Eubioz nima?
27. Faol shamolatiladigan omborlarning foydalanish koeffitsenti razmeri qanday bo‘ladi?
28. Fermentlar uchun optimal harorat qancha?
29. Filtrlashdan o‘tgan sharbat qaysi uskunaga o‘tadi?
30. Fiobafenlar nima sababdan hosil bo‘ladi?
31. Garimdori, lavlagi, piyozni tuzlashda namokob quvvati qanday bo‘ladi (%)?
32. Gemibioz nima?
33. Gidravlik transportyorda suv oqimining tezligi qancha bo‘lishi kerak?

34.Havoning namligi necha foizdan oshgandan so‘ng piyozning tinim davri tugab, o‘sa boshlaydi?
35.Iste’molchilarning mahsulot sifatiga bergan baholarini yig‘ish va bildirilgan fikrlarni tahlil qilish asosida uning sifatiga baho berish qaysi usul hisoblanadi?
36.Karamning o‘rtacha hajm og‘irligi qancha?
37.Kartoshka oziq-ovqat maqsadida qanday idishlarda yaxshi saqlanadi?
38.Kartoshka tarkibida 85% suv bo‘lsa uni issiqlik sig‘imi nechaga teng bo‘ladi? (kkal/t)
39.Kartoshka tukanaklaridan necha foizgacha kraxmal olinadi?
40.Kartoshka uchun 450 kg hajmli konteyner razmeri qanday bo‘ladi?
41.Kartoshka va boshqalarni uyum qilib saqlashda ularning tabiiy qiyaligi qancha bo‘lishi kerak?
42.Kartoshkani oziq-ovqat maqsadida qishda saqlashda havoning optimal harorati va nisbiy namligi qanday bo‘ladi? (, %)
43.Kartoshkani qanday o‘lchamdagi uyumlarda saqlanadi?
44.Kartoshkaning po‘stida qanday zaxarli modda bor?
45.Katta omborxonalarning sig‘imi necha tonnagacha bo‘ladi?
46.Kesilgan 1 kg olmani dudlatish uchun necha gr oltingugurt ishlatiladi?
47.Ko‘k nuxotni blanshirlash maqsadlariga nimalar kirmaydi?
48.Ko‘k nuxotni yuvish mashinasi qaysi?
49.Konservalarni saqlashdagi havoning optimal harorati va nisbiy namligi qanday bo‘ladi? (, %)
50.Konservalarning necha buzilish turlarini bilasiz?
51.Krioanabioz nima?
52.Kseroanabioz nima?
53.Lavlagining hajmiy og‘irligini ko‘rsating?
54.Limon mevalari tarkibidagi o‘rtacha vitamin “S” miqdori qanday mg/%?
55.Mahsulot tarkibidan havoni chiqarish jarayoni nima deyiladi?
56.Mahsulotda kislotali muhitni kislota yordamida yaratib saqlash qaysi usulga kiradi?
57.Mahsulotda kislotali muhitni ma’lum toifadagi mikroorganizmlar yordamida vujudga keltirib saqlash qaysi usulga kiradi?
58.Mahsulotlar fiziologik usulda nazorat qilinganda qaysi ko‘rsatkichlar aniqlanadi?
59.Mahsulotlar sifatini iqtisodiy jixatdan baholaydigan ko‘rsatkichlarga qaysi ko‘rsatkichlar kiradi?
60.Mahsulotlarni chirigan va kasallanganlaridan tozalash nima deyiladi?
61.Mahsulotlarni hisoblash usuli nimaga asoslangan?
62.Mahsulotlarni kimyoviy nazorat qilishda qaysi ko‘rsatkichlar aniqlanadi?
63.Mahsulotlarni muntazam ravishda kuzatish, hodisalarni, buyumlarni va harajatlarni hisobga olish qaysi usulning asosi hisoblanadi?
64.Mahsulotlarni naviga qarab ajratish nima deyiladi?
65.Mahsulotlarni o‘lchamlariga qarab saralash nima deyiladi?
66.Mahsulotlarni organoliptik usulda nazorat qilish nimaga asoslangan?
67.Mahsulotlarni osmotik bosimini ko‘tarib saqlash qaysi usulga kiradi?

68.Mahsulotlarni qayd qilish usuli nimaga asoslangan?
69.Mahsulotlarni sortlarga ajratishda lentali transportyorning tezligi qancha bo‘lishi kerak? (m/s)
70.Mahsulotlarni sotsiologik nazorat qilish usuli nimaga asoslangan?
71.Mahsulotlarni sovuqda yoki muzlatilgan holda saqlash qaysi usulga kiradi?
72.Mahsulotlarning biologik qimmati nima bilan belgilanadi?
73.Mahsulotlarning energetik qimmati nima bilan belgilanadi?
74.Mahsulotlarning oziq-ovqatlik qimmati nima bilan belgilanadi?
75.Mahsulotlarning sifatini nazorat qilishda qo‘llaniladigan o‘lchash vositalariga qarab nazorat turlari necha xil bo‘ladi?
76.Mahsulotni aseptik usulda konservalash uchun uning harorati qancha bo‘lishi kerak?
77.Mahsulotni o‘lchamlari bo‘yicha saralash jarayoni nima deyiladi?
78.Mahsulotni qisman yoki umuman quritib saqlash qaysi usulga kiradi?
79.Mahsulotning sifatini obyektiv usullarda aniqlash qiyin bo‘lgan taqdirda qaysi usuldan foydalaniladi?
80.Malina tarkibida qanday miqdorda umumiy kislota bo‘ladi?
81.Mandarinni saqlashda optimal havo harorati va nisbiy namligi qanday bo‘ladi?
82.Melanoidin reaksiyalar bu…?
83.Meva etining qattiqlik darajasi qaysi asbob yordamida aniqlanadi?
84.Meva sabzavotlar saqlashdagi eng muxim fiziologik jarayon nima?
85.Meva va sabzavot omborlari saqlash usuliga qarab necha guruhga bo‘linadi?
86.Meva va sabzavotlar hosili yig‘ishtirib olingandan keyin biologik xossalariga ko‘ra saqlashga chidamliligini belgilaydigan asosiy xususiyatlariga qarab necha guruhga bo‘linadi?
87.Meva va sabzavotlarni barra holida saqlash qaysi usulga kiradi?
88.Meva va sabzavotlarni gaz muhitini boshqarib saqlash usuli gazning tarkibiga ko‘ra necha guruhga bo‘linadi?
89.Meva va sabzavotlarni ma’lum vaqt davomida sifatini pasaytirmasdan va og‘irligini minimal darajada yo‘qotib saqlanish xususiyati ularning nimasini belgilaydi?
90.Meva va sabzavotlarni qisqa muddatga qaynab turgan suv yoki bug‘ bilan ishlash nima deyiladi?
91.Meva va sabzavotlarni saqlashga chidamliligini ma’lum mintaqa va faslda hamda agrotexnik, texnologik rejimda namoyon bo‘lishi nima deb ataladi?
92.Meva va sabzavotlarning 1 uyumidagi teshiklarining miqdori uning nimasi deb yuritiladi?
93.Meva va sabzavotlarning mikroorganizmlar bilan zararlanishiga qarshilik ko‘rsatish xususiyati nima deb ataladi?
94.Meva va sabzavotlarning to‘qimalari qaysi xo‘jayralardan iborat?
95.Mevalar orasiga solinadigan qirindining namligi necha foizdan oshmasligi lozim?
96.Mevalar tarkibida ekstraktiv moddalarni saqlash uchun ular qanday blanshirlanadi?
97.Mevalardan sharbat ajratish uchun elektr tok ta’sir qilish jarayoni nima deyiladi?

98.Mevalarni boshaqariladigan gaz muhitida saqlashda qanday solishtirma nisbati yaxshi hisoblanadi?
99.Mevalarning chirish kasalligini qaysi zamburug‘ keltirib chiqaradi?
100.Mevalarning shirinligi quyidagilarning qaysi biriga bog‘liq?
101.Muzlatilgan meva-sabzavotlar sovutgichlarda qanday haroratlarda saqlanadi?
102.Narkoanabioz nima?
103.Nima sababdan chuchuk qalampir blanshirlanadi?
104.Nordon marinad aralashmasi tayyorlashda necha foiz sirka kislotasi ishlatiladi?
105.O‘rik necha gradius haroratda saqlanadi?
106.O‘rikning qaysi navidan turshak olinadi?
107.O‘rta hajmdagi yangi bodringlarni tuzlashda ishlatiladigan namokob miqdori necha foizni tashkil etadi?
108.O‘simlik xom ashyosini saqlashda qand miqdorining pasayishiga olib keladigan asosiy sabab nima?
109.Objush usulida uzum necha kun quritiladi?
110.Obyektga qo‘yiladigan va vakolatli tashkilot tomonidan tasdiqlangan meyorlar, qoidalar, talablarni belgilovchi meyoriy-texnik hujjat nima deyiladi?
111.Olmani namlash (tuzlash) uchunnecha foiz solod ishlatiladi?
112.Olmaning sovuqqa chidamli navlari necha gradius haroratda saqlanadi?
113.Olmaning sovuqqa chidamsiz navlari necha gradius haroratda saqlanadi?
114.Oltin rang sabza mayizi olish uchun uzumni qanday quritish usuli qo‘llaniladi?
115.Olxo‘rini sovutgich - omborlarida saqlash muddati (oy)?
116.Omborxonaning chuqurligini belgilashda yer osti suvlari hisobga olinadi. Bunda yer osti suvlari qanday masofada bo‘lishi kerak?
117.Oqsillar nima ta’sirida parchalanadi?
118.Osmoanabioz nima?
119.Pamidorning tarkibida 86 % suv bo‘lsa, uning issiqlik sig‘imi nechaga teng bo‘ladi?
120.Petrushka barglarida qancha vitamin «S» miqdori mavjud?
121.Petrushka necha yillik osimlik?
122.Piyoz boshi qanday haroratda muzlaydi?
123.Piyozni o‘rtacha hajm og‘irligi qancha bo‘ladi ()?
124.Piyozning hajmini ko‘rsating, kg/m^3?
125.Pomidor - pyuresida qancha foiz quruq modda bo‘ladi?
126.Pomidor sharbati konsistensiyasini yaxshilash uchun o‘tkaziladigan texnologik jarayon nima deyiladi?
127.Pomidor sharbati saqlash davrida qavatlarga ajralishi nimaga bog‘liq?
128.Pomidor yorilmasligi uchun tabiiy konservalarga nima qo‘shiladi?
129.Pomidorni issiqlik yordamida po‘stidan tozalash jarayoni nimaga asoslangan?
130.Pomidorni xom ashyo maydonchasida saqlash muddati qancha?
131.Pomidorni yuvish uchun qo‘llaniladigan uskuna nima deyiladi?
132.Professor Y.Y. Nikitinskiy qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlashning biologik asoslariga tayanib, saqlash usullarini nechta toifaga bo‘ladi?
133.Protopektin nima ta’sirida parchalanadi?

134.Psixroanabioz nima?
135.Qadoqlash jarayoni nima deyiladi?
136.Qalampir tarkibidagi vitaminlarni saqlash uchun qanday choralar ko‘riladi?
137.Qalampirda o‘rtacha «S» vitamin miqdorini aniqlang, mg/%?
138.Qanday buzulgan konservalar iste’mol uchun yaroqsiz hisoblanadi?
139.Qanday hajmdagi omborlar kichik hisoblanadi (tonna)?
140.Qanday haroratda kartoshka tuganaklari muzlaydi?
141.Qanday haroratda olma mevalari muzlaydi?
142.Qaysi rezavor mevalarda umumiy kislota miqdori ko‘p bo‘ladi?
143.Qaysi sabzavot turi efir moylariga boy?
144.Qaysi usul konservalashning mikrobiologik turiga kiradi?
145.Qaysi usulda mahsulotlarni saqlashda tirik organizmlar ishtirok etmasligi kerak?
146.Qayta ishlash uchun ishlatiladigan ko‘k nuxatning yetilish darajasi qanday bo‘lishi kerak?
147.Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlashning biologik asoslariga tayanib, saqlash usullarni nechaga bo‘lish mumkin?
148.Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini sifat ko‘rsatkichlariga qarab necha guruhga bo‘linadi?
149.Qizdirish jarayonida shakarlarning o‘zgarishi nima deyiladi?
150.Qovunni saqlashga qo‘yishdan oldin dalada necha kun so‘litiladi?
151.Qulupnay mevasidan murabbo tayyorlashda qiyom quvvati qanday bo‘ladi (%)?
152.Qulupnay tarkibidagi organik kislota va qandning miqdori qancha?
153.Quritilgan mahsulotlarda necha foizgacha namlik bo‘lishi kerak?
154.Quritilgan uzumdan oltin rang sabza olish uchun qanday usul qo‘llaniladi?
155.Quyoshli havoda uzum necha kun quritiladi?
156.Quyuqlashtirilgan sharbatlarni tayyorlash usullari necha xil bo‘ladi?
157.Sabzi tarkibida o‘rtacha vitamin «S» miqdorini aniqlang, mg/%?
158.Sabzi tarkibidagi qand miqdori qancha (%) bo‘ladi?
159.Sabzini o‘rtacha hajm og‘irligi qancha, ?
160.Senoanabioz nechta guruhga bo‘linadi?
161.Shaftoli po‘stidan tozalash usulini ko‘rsating.
162.Shaftoli sovutgich - omborlarda qanday haroratda saqlanadi?
163.Solanin moddasi asosan qayerda uchraydi?
164.Tabiiy konservalarni ishlab chiqarishda qaysi texnologik jarayonlar qo‘llanilmaydi?
165.Tabiiy shamolatiladigan omborlarning foydalanish koeffitsenti qanday?
166.Tabiiy ventilyatsiya yordamida omborxonalar shamollatilganda havo nima yordamida harakatlanadi?
167.Tayyor mahsulotlarning asosiy sifat ko‘rsatkichi
168.Tayyor mahsulotning nordonligi qaysi ko‘rsatkich orqali aniqlanadi?
169.Tayyor tomat pastaning rangi nimaga bog‘liq?
170.Tayyorlash kondensiyasi nechta guruhga bo‘linadi?
171.Termosterilizatsiya nima?

172.Tirik hayvonlar, qushlarni va tirik jonivorlarni ushlab turish va tashish qaysi usulga kiradi?
173.Tomat - pyureda necha foiz quruq modda bo‘ladi?
174.Tomat pasta ishlab chiqarishda chiqindilarni kamaytirish uchun nima qilinadi?
175.Tomat pastani aseptik usulda konservalash uchun tayyor mahsulotga nima qo‘shiladi?
176.Tomat pastani bochkalarda saqlash uchun nima qo‘shiladi?
177.Tomat sharbati tarkibida qancha quriq modda miqdori bor (%)?
178.Tomat xalimi (pasta) tarkibida qancha quruq modda miqdori bor (%)?
179.Tozalanmagan olma mevalardan quritilgan mahsulotni chiqish miqdori qancha (%)?
180.Turshak o‘rikning qaysi navidan olinadi?
181.Tuzlangan bodringni birinchi nav mahsulotida necha foiz tuz va nordonlik bo‘ladi(%)?
182.Tuzlangan karam necha kundan keyin iste’molga tayyor bo‘ladi?
183.Tuzlangan mahsulotlarni saqlashdagi optimal harorat qancha bo‘lishi kerak?
184.Urug‘li mevalardan tayyorlangan murabbo uchun qiyom quvvati qanday bo‘ladi?
185.Uzum mevalari qanday haroratda muzlaydi?
186.Uzum mevalarida qanday miqdorda vitamin «S» bo‘ladi (mg/%)?
187.Uzum objush usulida necha kun quritiladi?
188.Uzum tarkibida qancha organik kislota va qand miqdori bor (%)?
189.Uzum, olma, nok, o‘rik mevalaridan kompot olishda qand qiyomining qanday quvvati ishlatiladi (%)?
190.Uzumdan o‘rtacha qancha quritilgan mahsulot olinadi?
191.Uzumni oftobli havoda quritish muddati?
192.Uzumni quritishga tayyorlashda uni botirib olish uchun suvning kaustik soda issiq aralashmasi quvvati qanday bo‘ldai (%)?
193.Uzumning qaysi navidan sabza mahsuloti olinadi?
194.Uzumning qora kishmish navini ishqorning kuchsiz aralashmasida quritiladigan mahsulot qanday nomlanadi?
195.Vakuum bug‘latish apparatlarida II va III-korpuslar qanday isitiladi?
196.Xandak va uyumlar qanday tuproq qalinligida ko‘miladi (sm)?
197.Xandak va uyumlarda qanday shamollatish usuli keng qo‘llaniladi?
198.Xren ildizi tarkibida vitamin «S» qancha miqdorda mavjud mg/%?
199.Yangi uzib keltirilgan mevalarning yetilishi mobaynida nafas olishi tezlashadigan davr nima deb ataladi?
200.Yer tuti murabbosi uchun qanday konsentratsiyali qiyom tayyorlanadi?

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022 yil 28-yanvardagi. “2022-2026-yillarga mo‘ljallangan yangi O‘zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to‘g‘risida”gi PF-60-son Farmoni. Gazeta.uz. 2022y.
2. Shaumarov X.B., Islamov S.Y. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. - T.: ToshDAU, 2011.
3. Abdikayumov Z.A., Azizov A, Xalmirzayev D., Ochilov M. Ildizmevalilarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. - T.: ToshDAU, 2015.
4. Bo‘riyev X.Ch., Rizaev R. Meva-uzum mahsulotlarni biokimyosi va texnologiyasi. T., “Mehnat”, 2000.
5. Bo‘riyev X.Ch., Jo‘raev R., Alimov O. Meva-sabzavotlarni saqlash va daslabki ishlov berish. T., “Mehnat”, 2002.
6. Bo‘riyev X.CH., Jo‘rayev R., Alimov O. Don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish (amaliy mashg‘ulotlar). - T.: ToshDAU, 2002.
7. Bo‘riyev X.Ch., Juraev R., Alimov O. Meva-sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish (o‘quv qo‘llanma). T., 2003.
8. Bo‘riyev X.CH., Jo‘rayev R., Alimov O. Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. - T.: O‘zME., 2004
9. Бузетти К.Д., Кавеский Г.Д. Технология сушки. -М.:Колос, 2012.
10. Кац З.А. Производство сушенных овощей, картофеля и фруктов. — М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984 г.
11. Oripov R., Sulaymanov I., Umirzoqov E. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. T., Mehnat, 1991.
12. Saydalov F.M. Meva-sabzavotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. – Qarshi, 2026.
13. Семёнов Г.В., Касьянов Г.И., Сушка сырья: мясо, рыба, овощей, фруктов, молоко. - Ростов н/д: Издательский центр “Март”, 2002.
14. Технология переработки продукции растениеводства. Коллектив авторов. Под ред. Н.М. Личко. М., “Колос”, 2004
15. Трисвятский Л.А. Практикум по хранению и переработке сельскохозяственных продуктов, М.: Колос, 1981 г.
16. Широков Э.П., Полегаев В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации. М., Агропромиздат, 2000.

Elektron resurslar:

http//www.gov.uz O‘zbekiston Respublikasi hukumat portali
http//www.lex.uz O‘zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari ma’lumoti milliy bazasi
http//www.koloss.ru/pub CatView.asp.Catid=10722/
http://www.bankreferatov.ru/db/M/BF6AFEF55072EA6C3256F71003DC544/
http://www.tashkent.marketcenter.ru/contant/doc-0-2031.html/
http://mshp.minsk.by/education/vchebno-metodicheskiy_center/umd/prog/1-74%2006% 2002/index.htm/
http://www.rambler.ru
www.google.com
www.Ziyonet.net

2. "Paxta xom-ashyosini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" fanidan YaDAK savollari

1. 1-sort pishgan tolaning uzilish kuchi qancha bo'ladi?
2. 1000 dona chigitning og'irligi nimani ifodalaydi?
3. 12% namlikdagi paxta xom ashyosini quritishda quritish agentining harorati necha gradus bo'lishi kerak?
4. 14% namlikdagi paxta xom ashyosini quritishda quritish agentining harorati necha gradus bo'lishi kerak?
5. 18% namlikdagi paxta xom ashyosini quritishda quritish agentining harorati necha gradus bo'lishi kerak?
6. 1t chigitli paxtadan necha kg tola chiqadi?
7. 2-sinf (III sortli) mashinada terilgan paxtaning iflosligi,%?
8. 4-sort texnik chigitning namligi qancha bo'lishi kerak?
9. Arrali jinlar o'rnatilgan bir batareyali zavodlarda nechta jin bo'ladi?
10. Arrali jinlar o'rnatilgan ikki batareyali zavodlarda nechta jin bo'ladi?
11. Baholanayotgan mahsluotning kompleks sifatiga qarab baholash....?
12. Bazislik namlik deganda nimani tushunasiz?
13. Bir kun davomida har bir jamlangan tudalar uchun alohida o'rtacha bir kunlik namuna kamida necha kg bo'lishi kerak?
14. Bir kunda bitta g'aramga necha tonna paxta shibbalanishi kerak?
15. Bir kunda bitta maydonga necha tonnadan ortiq paxta bosish tavsiya etilmaydi?
16. Bir mavsumda paxta tayyorlash punkti necha tonnagacha paxtani qabul qiladi?
17. Bir tonna chigitdan necha kg kunjara olinadi?
18. Bir tonna chigitdan necha kg momiq olinadi?
19. Bir tonna chigitdan necha kg sheluxa olinadi?
20. Bir tonna chigitdan necha kg yog' olinadi?
21. Bir tonna paxtadan necha kg tola olinadi?
22. Birinchi sort paxtada tolaning uzilish kuchi qancha?
23. Bitta g'aramga paxta joylashtirishni necha kunda amalga oshirish kerak?
24. Chegaralangan namlik deganda nimani tushunasiz?
25. Chigitda kolgan tolalarni va tuklarni ajratish nima deb ataladi.
26. Chigitdan tolani ajratib olish nima deb ataladi.
27. Chigitli paxta sorti qanday aniqlanadi?
28. Chigitli paxtadan namuna olish tartibi qanday?
29. Chigitli paxtani jinlagandan so'ng ingichka tolali paxta chigitlarida qancha miqdorda lint va delint qoladi?
30. Chigitli paxtani jinlagandan so'ng o'rta tolali paxta chigitlarida qancha miqdorda lint va delint qoladi?
31. Chigitli paxtani qabul qilish punktida ikkinchi zonaning vazifasi nimadan iborat?
32. Chigitli paxtani qabul qilish punktida uchinchi zonaning vazifasi nimadan iborat?
33. Chigitli paxtani qabul qilish punktlarining sig'imi o'rtacha qancha bo'lishi kerak?
34. Chigitli paxtani quritishda texnik chig'itlarni necha gradusgacha qizdirish mumkin.
35. Chigitli paxtani quritishda tolani necha gradusgacha qizdirish mumkin.

36. Chigitli paxtani quritishda urug'lik chigitlarni necha gradusgacha qizdirish mumkin.
37. Chigitli paxtani saqlashda uning namligi 13-14% dan yuqori bo'lganda qanday holat kuzatiladi?
38. Chigitli paxtani yopiq omborlarda saqlash vaqtida, namligi 11% gacha bo'lgan paxta uchun uning o'rtacha zichligi qancha bo'lishi kerak?
39. Chigitli paxtani yopiq omborlarda saqlash vaqtida, namligi 14% gacha bo'lgan paxta uchun uning o'rtacha zichligi qancha bo'lishi kerak?
40. Chigitli paxtaning ifloslik yoki namlik me'yori 22 % dan oshib ketsa qanday yo'l tutiladi?
41. Chigitli paxtaning necha foyizini chigit tashkil qiladi.
42. Chigitning elita navlarini saqlash joylari?
43. Davlat standarti bo'yicha erdan ifloslik terilgan III sinf V sort paxtaning me'yori?
44. Davlat standarti boyicha qo'lda terilgan I sinf IV sort paxtaning namligi?
45. Davlat standartlari boyicha qo'lda terilgan paxtani (I sinfi) nechta navga (sortga) bo'linadi?
46. Defoliatsiyani har bir tup g'o'zada nechta ko'sak ochilganda o'tkaziladi?
47. Defoliatsiyani havoning o'rtacha harorati necha gradusda o'tkaziladi?
48. Dunyoda nechta mamlakatda g'o'za yetishtiriladi
49. Elita urug'ini saqlash joylari?
50. Elita urug'lik chigitning nav tozaligi qancha bulishi kerak
51. G'aram ko'tarilgandan so'ng ochiladigan tunnelning boyi necha metr?
52. G'aram ko'tarilgandan so'ng ochiladigan tunnelning eni necha metr?
53. G'aramdagi saqlanayotgan 1 va 2 –sort paxtalar har necha kunda tekshiriladi?
54. G'aramlardagi harorat necha joyda o'lchanadi?
55. G'aramlardagi harorat necha metr chuqurlikda o'lchanadi?
56. G'aramlash maydonchalarining o'lchami qancha bo'ladi?
57. G'o'za bargi necha foyiz to'kilganda mashinada terishni boshlash mumkin?
58. G'o'za havoning harorati yil davomida necha gradusdan past bo'lmaydigan mamlakatlarda paydo bo'lgan?
59. G'o'za naviga qarab o'lik paxta miqdori necha foiz bo'ladi.
60. G'o'za o'z vatanida qanday o'simlik
61. G'o'zaning ko'sagi shakllangandag necha kun o'tgach ochiladi
62. G'o'zaning ko'sagining o'lchamini toping
63. G'o'zaning o'sishi va rivojlanishi uchun eng qulay harorat necha gradus?
64. G'o'zaning quyi va yuqori shoxalardagi ko'saklarning yetilishi o'rtasida qancha vaqt o'tadi.
65. Guza bargini sun'iy tukish nima deb ataladi.
66. Guza tupini sun'iy quritish nima deb ataladi.
67. Har 2 tonna paxtani necha necha gramm namuna olinadi.
68. Har bir chigitni uning tolalari bilan birga qanday nomlanadi?
69. Havo so'rilganda ilgari o'lchangan joylarda har necha soatda nazorat o'lchovi o'tkazib turilishi kerak?
70. I a tip uchun tola shtapel vazn uzunligi, mm?

71. I nav paxta tolasining uzulishi kuchi qancha?
72. I sinf urug'lik chigitning unuvchanligi qancha bulishi kerak
73. I sortli paxtaning rangi va tashqi ko'rinishi?
74. I sortli paxtaning rangi va tashqi ko'rinishi?
75. I-sinf (qo'lda terilgan) I sort (navli) paxta xom ashyosining namligi qancha bo'lishi kerak?.
76. I-sinf (qo'lda terilgan) I sort (navli) paxtaning namligi ?.
77. I-sort chigitning namligi qancha bo'ladi?
78. Ifloslik yoki namlik me'yorlari necha foizdan oshib ketsa, paxta topshiruvchiga qaytariladi?
79. II nav paxta tolasining uzulishi kuchi qancha?
80. II-tip tolani uzunligi?
81. II-tip tolani uzunligi?
82. III nav paxta tolasining uzulishi kuchi qancha?
83. III tipga mansub navlar?
84. Ikkinchi sort paxtada tolaning uzilish kuchi qancha?
85. Ingichka tolali g'o'za navlari tolasining diametri o'rtacha.
86. IV nav paxta tolasining uzulishi kuchi qancha?
87. IV sortli (navli) mashinada terilgan paxtaning iflosligi?
88. IV-tip tolalarga mansub navlar?
89. IV-tip tolaning chiziqli zichligi?
90. Ko'p yillik g'o'zalar poyasining yer betidagi yaqin qismining yug'onligi qancha.
91. Ko'p yillik g'o'zalaming boyi necha metr bo'ladi
92. Ko'sakning har bir chanog'ida nechtadan chigit rivojlanadi?
93. Konditsion urug' deb nimaga aytiladi?
94. Madaniy g'o'zalarda poyasining yer betidagi yaqin qismining yug'onligi qancha.
95. Mamlakatimizda ekiladigan ingichka tolali g'o'za navlarida tola chiqishi qancha
96. Mamlakatimizda ekiladigan o'rta tolali g'o'za navlarida tola chiqishi qancha.
97. Mamlakatimizda ekilayotgan guza navlaring xar 1 mm tolasi necha marta buraladi.
98. Mamlakatimizda ekilayotgan ingichka tolali go'zada tolasining uzunligi qancha?
99. Mamlakatimizda ekilayotgan o'rta tolali go'zada tolasining uzunligi qancha?
100. Mamlakatimizda necha batareyali zavodlar bor?
101. Mamlakatimizda yetishtirilayotgan ingichka tolali g'o'za navlarida tolaning uzulish kuchi kancha
102. Mamlakatimizda yetishtirilayotgan ingichka tolali navlarda tola chiqishi miqdori qancha?
103. Mamlakatimizda yetishtirilayotgan o'rta tolali g'o'za navlarida tolaning uzulish kuchi kancha.
104. Mamlakatimizda yetishtirilayotgan o'rta tolali navlarda tola chiqishi miqdori qancha?
105. Mashina terimiga go'za bargining kamida necha foiz to'kilganda tushiladi?
106. Mashina terimiga ko'saklarning necha foiz ochilganda tushiladi?
107. Mashinada terilgan 2-sinf (III sortli) paxta xom ashyosining iflosligi,%?

108. Mashinada terilgan 2-sort chigitli paxtaning iflosligi qancha bo'lishi kerak?
109. Mashinada terilgan 2-sort chigitli paxtaning iflosligi qancha bo'lishi kerak?
110. Mashinada terilgan II sinf I sort (navli) paxtaning iflosligi?
111. Mashinada terilgan uruglik paxta chigit-ining shikastlanish darajasi qancha bo'lishi kerak?
112. Model uzunlikdan katta bo'lgan uzunlik guruhlarining o'rtacha qiymati bu....
113. O'rta tolali chigitli paxtani jinlash (tolasini ajratish) uskunalari rusumini aniqlang
114. O'rta tolali g'o'za ko'sagida qancha tola bo'ladi
115. O'rta tolali g'o'za navlari tolasining diametri o'rtacha.
116. O'rta tolali g'o'za navlarida bitta chigitning og'irligi necha mg gacha boradi?
117. O'rta tolali g'o'zalarda tola chiqishi necha foizgacha boradi?
118. O'zbekiston respublikasida paxta urug'chiligi qanday shakllantirilgan?
119. Omborda saqlanadigan namligi 11 % gacha bo'lgan, 1-2 sort paxta garamining zichligi qancha bo'lishi kerak?
120. Paxta gommoz kasaliga chalingan bo'lsa qancha namuna olinadi?
121. Paxta gommoz kasaliga chalingan bo'lsa qanday o'zgarish bo'ladi?
122. Paxta harorati necha gradus bo'lishi normal hisoblanadi?
123. Paxta qabul qilish punkti nechta zonali bo'ladi?
124. Paxta tayyorlash punktlarida chigitli paxtani kim qabul qilib oladi?
125. Paxta tayyorlash punktlarining vazifalari nimadan iborat?
126. Paxta tolaning kimyoviy tarkibidagi sellyuloza necha % bo'ladi?
127. Paxta tolasi dastlabki holatidan qanchagacha cho'zilishi mumkin?
128. Paxta tolasi nechta navga bo'linadi?
129. Paxta tolasi nechta sortga ajratiladi.
130. Paxta tolasi o'rta hisobda necha foizgacha cho'zilish xususiyatiga ega.
131. Paxta tolasidan tayyorlangan matolarni dazmollashda turg'unlik koefitsenti qancha?
132. Paxta tolasining kimyoviy tarkibi qanday moddalardan tashkil topgan?
133. Paxta tolasining kimyoviy tarkibida azot va oqsillar qancha?
134. Paxta tolasining kimyoviy tarkibida moy va mumsimon moddalar qancha?
135. Paxta tolasining kimyoviy tarkibida pektinli moddalar qancha?
136. Paxta tolasining kimyoviy tarkibida tsellyuloza qancha?
137. Paxta tolasining namligi necha foizgacha qo'l bilan paypaslaganida sezilmaydi?
138. Paxta tozalash sanoati yiliga qancha seleksion sortdagi urug'lik chigit tayyorlaydi?
139. Paxta uchun xavfsiz bo'lgan eng katta harorat qancha?
140. Paxta xom ashyosi omborlarida namligi 11 % gacha bo'lgan, 1-2 sort paxta g'aramining zichligi qancha bo'lishi kerak?
141. Paxta xom ashyosi tarkibidagi ifloslik nimalardan iborat?
142. Paxta xom ashyosini saqlashda qish vaqti (davri) uchun qulay issiqlik darajasi?
143. Paxta xom ashyosini tayyorlashda 2-sinf (III sortli) mashinada terilgan paxtaning iflosligi,%?

144. Paxta xom ashyosini tayyorlashda Mashinada terilgan II sinf I sort (navli) paxtaning iflosligi qancha bo'ladi?
145. Paxta xom ashyosini tayyorlashda turkumlashtirilgan paxta g'arami shapkasining balandligi?
146. Paxta xom ashyosini tayyorlashda urug'lik paxtani terish muddatini ko'rsating?
147. Paxta xom ashyosining tolalik darajasini aniqlash uchun qancha namuna olinadi?
148. Paxta zavodi va tayyorlov punktlarida I va II sort paxtalar saqlanadigan g'aramlar har necha kunda tekshirilib turiladi?
149. Paxta zavodi va tayyorlov punktlarida III va IV sort paxtalar saqlanadigan g'aramlar har necha kunda tekshirilib turiladi?
150. Paxtani necha foyiz go'za bargi to'kilganda teriladi?
151. Paxtani necha foyiz go'za bargi to'kilganda teriladi?
152. Paxtani tayyorlash punktlari nechta zonaga bulinadi.
153. Paxtaning I a tip tolasi uchun shtapel vazn uzunligi, mm?
154. Paxtaning elita urug'ini saqlash joylari?
155. Paxtaning har chigitida necha dona tola bo'ladi.
156. Paxtaning harorati 45C ga yetganda, tolasining uzilish kuchi necha marta kamayadi?
157. Paxtaning IV-tip tolasining chiziqli zichligi qancha?
158. Paxtaning necha foyizini chigit tashkil qiladi.
159. Paxtaning rangi buzilmasligi uchun havoni profilaktik tortish muddati qancha soatdan oshmasligi lozim?
160. Paxtaning umumiy yetilish davri uning selektsiya naviga qarab necha kun davom etadi.
161. Presslangan tola zichligi qancha buladi?
162. Qaysi holatda chigitli paxtani qabul qilish ikki oqimda qabul qilinadi?
163. Qo'lda terilgan 1-sort paxtaning iflosligi qancha bo'lishi kerak?
164. Qo'lda terilgan paxta nechta sortga (navga) bo'linadi?
165. R1 urug'lik chigitning nav tozaligi qancha bulishi kerak
166. Saqlanayotgan chigitli paxtaning harorati qayta o'lchangan farq 2-3 ni tashkil etsa qanday chora ko'riladi
167. Saqlanayotgan paxta sifatiga qaysi omillar ta'sir ko'rsatadi?
168. Sentyabr, oktabr oylarida saqlanayotgan chigitli paxta harorati qancha bo'lsa u normal holat bo'ladi?
169. Standart bo'yicha qo'lda terilgan paxtani (I sinfi) nechta navga (sortga) bo'linadi?
170. Standart bo'yicha to'qimachilik sanoati tolalari nechta tipga bo'linadi?
171. Texnik chigitlarni necha gradusda quritiladi?
172. To'rtinchi sort paxtada tolaning uzilish kuchi qancha?
173. Tola ajratish mashinasi (jin) qachon kashf etilgan?
174. Tola necha kunda pishib etiladi?
175. Tolaning asosiy nuqsonlari?
176. Tolaning mikroneyr ko'rsatkichi nimani bildiradi?

177. Tolaning uzilish kuchining uning chiziqli zichligiga nisbati bu....
178. Tuksizlantirilmagan urug'lik chigitlarning fraktsiyasi o'lchamlari boyicha bir tekisliligi necha foizdan kam bo'lmasligi kerak?
179. Turli g'o'za navlarida o'lik paxta miqdori qanchani tashkil etadi?
180. Urug'lik chigitlarni qoldiq tukliligi necha foizdan oshmasligi kerak?
181. Urug'lik chigitning asosiy sifat ko'rsatkichlari bu ....?
182. Urug'lik paxta g'o'za bargining kamida necha foiz to'kilganda tushiladi?
183. Urug'lik paxta mashina terimiga ko'saklarning necha foiz ochilganda tushiladi?
184. Urug'lik paxta mashinada terilganda chigitining shikastlanish darajasi qancha bo'lishi kerak?
185. Urug'lik paxtaning massasiga qarab birinchi reproduksiya urug'laridan qanday tartibda namuna olinadi
186. Urug'lik paxtaning massasiga qarab elita urug'lardan qanday tartibda namuna olinadi?
187. Urug'lik paxtaning massasiga qarab ikkinchi reproduksiya urug'laridan qanday tartibda namuna olinadi
188. Urug'lik paxtaning massasiga qarab uchinchi va undan keyingi reproduksiya urug'laridan qanday tartibda namuna olinadi
189. Uruglik chigitning tola koldiklari kancha bulishi kerak.
190. Uzun tolali g'o'za ko'sagida qancha tola bo'ladi.
191. V-tip tolaga mansub navlarni ko'rsating?
192. V-tip tolaning shtapel uzunligi?
193. V-tip tolaning solishtirma uzilish kuchi?
194. Valikli jinlar o'rnatilgan bir batareyali zavodlarda nechta jin bo'ladi?
195. Valikli jinlar o'rnatilgan bir batareyali zavodlarda nechta jin bo'ladi?
196. VII tip tolaning chiziqli zichligi?.
197. Xom ashyodan tayyorlangan mahsulotga qarab baholash qanday ataladi?
198. Yer yuzida g'o'zaning necha turi mavjud?
199. Yopiq ombor shiyponlarda harorat necha joyda o'lchanadi?
200. Yopiq ombor shiyponlarda harorat necha metr chuqurlikda o'lchanadi?

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Paxtani dastlabki ishlash bo'yicha spravochnik. Omonov F.B. tahriri ostida. – T.: Voris, 2008.
2. Paxtani qayta ishlashning muvofiqlashtirilgan texnologiyasi. Zikiryoev E.Z. taxriri ostida, Darslik – T.: Mexnat, 2002. - 437 b.
3. Zikiryoev E.Z. "Paxtani dastlabki qayta ishlash", Darslik – T.: Mexnat, 2002. - 320 b.
4. Yakubov M.M., va boshkalar. Paxtani tayyorlash va saklash texnologiyasi (ma'ruza matnlari). - T.: ToshDAU, 2002.
5. Jabborov G.J., Otametov T.O., Hamidov A.X. "CHigitli paxtani ishlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma – T.: O'qituvchi, 1984. -172 b.
6. Usmonov G. "Paxta tolasi sanoati korxonalarida mehnatni muhofaza qilish va mehnat havfsizligini ta'minlash", O'quv qo'llanma. – T.: Islom universiteti, 2003. - 175 b.
7. Paxtani qayta ishlash atamalari va ta'riflari. O'zDST 581. 2002.
8. Spravochnik po Xlopkovodstvu. – T.: Uzbekistan, 1981. – 437 S.
9. Yakubov M.M., va boshqalar. Paxtani tayyorlash va saqlash texnologiyasi (ma'ruza matnlari). – T.: ToshDAU, 2002. -215 b.
10. Babadjanov M.A., Gapparova M.A., Ruzmetov M.E. - Tabiiy tolalarni dastlabki ishlash. / uslubiy qo'llanma. TTESI, 149 bet.
11. Babadjanov M.A., Gapparova M.A., Ruzmetov M.E. – Tarmoq texnologiyasi va jixozlari. / o'quv qo'llanma. TTESI, 2012. 154 bet.
12. Babajanov M.A. - Texnologik jarayonlarni loyixalash. Toshkent «CHulpon», 2009, - 199 bet.
13. Salimov A.M - Tolani dastlabki ishlash texnologiyasi va mashinalari: / – Toshkent: «Iqtisod-Moliya», 2010. – 184 b.
14. Salimov A.M., Axmatov M.A. - Paxtaga dastlabki ishlov berish: / – Toshkent: «Bilim», 2005. – 176 b.
15. Xolmirzaev .K.I. – Tolali materiallarga birlamchi ishlov berish. T. Ilm Ziyo. 2007. 96 b.
16. Hojiev M.T., Hamroeva S.A., Salimov A.M. - Tola sifatini aniqlash: / T.: O'MKHTM, «Turon-Iqbol» nashriyoti, 2006. - 192 bet.

Elektron resurslar:

http: //www gov.uz Uz Res xukumat portali
http: //www lex.uz Uz Res qonun xujjatlari ma'lumoti milliy ba'zasi
http: //www.ncbi .nlm.nih.gov
http://www. cotton technology - texnologiya xlopka sьirtsa.
http://www. cotton technology – texnologiya xlopka sьirtsa.
http://www. cotton storage technology – texnologiya xraneniya xlopka sьirtsa.
http://www. O'zpaxtasanoat.uz – O'zbekiston paxta sanoati sayti.

3. "Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" fanidan YaDAK savollari

1. Jahondagi ekin maydonlarning necha foizini g'alla va don-dukkakli ekinlar tashkil etadi?
2. Hozirda don mahsulotlarini saqlashdagi nobudgarchilik necha foizni tashkil qiladi?
3. Qadimda O'rta Osiyoda g'isht bilan terilgan 11 ta xonaning biridan ikkita un massasi qoldiqlari mavjud loydan qilingan xampa qaysi qal'a qoldiqlaridan topilgan?
4. 1906-1909 yillarda Toshkentda 1-un zavodi qoshida sig'imi necha tonna bo'lgan elevator qurilgan?
5. 1870 yilda hozirgi O'zbekiston hududida kepakli jaydari un tortiladigan nechta tegirmon bo'lgan?
6. 1956 yilda O'zbekistonda «O'zdontayyorlov» negizida tuzilgan Respublika don mahsulotlari vazirligi qanday tashkilotga aylantirildi?
7. Hozirgi vaqtda «O'zdonmahsulot» korporatsiyasi tarkibida har xil turdagi turli xil navli un va manniy yormasi ishlab chiqaradigan nechta ta zavod bor?
8. Hozirgi vaqtda «O'zdonmahsulot» korporatsiyasi tarkibida necha turdagi turli xil navli un va manniy yormasi ishlab chiqaradigan zavodlar bor?
9. Don mahsulotlaridan olinadigan spirtdan qanday nooziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladi?
10. O'zbekiston mustaqilligining dastlabki yillarida Farg'ona, Quva, Yangiyo'l un kombinatlari, Namangan, Andijon, Samarqand, Buxoro, Navoiy shaharlarida sutkasiga necha tonna quvvatga ega bo'lgan uch navli un tortadigan zavodlar qurildi?
11. Don olinadigan har bir o'simliklarning turli navlari bir-biridan ayrim belgilari bilan farq qiladi. Bug'doyda bu qaysi xususiyatlar.....?
12. Don olinadigan har bir o'simliklarning turli navlari bir-biridan ayrim belgilari bilan farq qiladi. Makkajo'xorida bu qaysi xususiyatlar.....?
13. Don olinadigan har bir o'simliklarning turli navlari bir-biridan ayrim belgilari bilan farq qiladi. Suli, arpa, guruch, tariqda bu qaysi xususiyatlar.....?
14. Don olinadigan har bir o'simliklarning turli navlari bir-biridan ayrim belgilari bilan farq qiladi. Kungaboqarda bu qaysi xususiyatlar.....?
15. Don olinadigan har bir o'simliklarning turli navlari bir-biridan ayrim belgilari bilan farq qiladi. Kanopda bu qaysi xususiyatlar.....?
16. Markaziy va Janubiy Afrikada pivo ishlab chiqarish uchun asosiy xom ashyo manbai qaysi don turi hisoblanadi?
17. Xitoy, Yaponiya va Koreyada pivo va boshqa alkogolli ichimliklar ishlab chiqarish uchun asosiy xom ashyo manbai qaysi don turi hisoblanadi?
18. Donning urug'lik xossasiga qaysi xossalari kiradi?
19. Donning iste'molboplik xususiyatlariga qaysi xususiyatlari kiradi?
20. Don noqulay sharoitlarda namlanishi qanday holatlarga olib keladi?
21. Tashqi belgilari va sifat ko'rsatkichlari bo'yicha bir xil bo'lgan don massasiga nima deyiladi?
22. Omborlarga kelib tushadigan don partiyalarining asosiy ko'rsatkichlariga qaysi ko'rsatkichlari kiradi?

23. Meva va urug'larning gullashda paydo bo'lishi turli vaqtga to'g'ri keladi. Bug'doy va javdar boshog'ining gullashi uning qaysi qismidan boshlanadi?
24. Meva va urug'larning gullashda paydo bo'lishi turli vaqtga to'g'ri keladi. Tariq va suli ro'vagining gullashi uning qaysi qismidan boshlanadi?
25. Meva va urug'larning gullashda paydo bo'lishi turli vaqtga to'g'ri keladi. No'xat va yembop dukkakli o'simliklarning gullashi uning qaysi qismidan boshlanadi?
26. Eng to'laqon don guldonning qaysi qismidan olinadi?
27. 1 tonna bug'doy doni uyumida necha dona bug'doy doni bo'ladi?
28. 1 tonna jo'xori doni uyumida necha dona jo'xori doni bo'ladi?
29. Ba'zi begona o't urug'laridagi qaysi ko'rsatkich don massasida mikroorganizmlar rivojlanishi uchun qulay muhit vujudga keltiradi?
30. Don massasi komponentlarining xossalari ikki guruhga bo'lib o'rganiladi. Bular qaysilar?
31. Don qaysi o'simliklarning mevasi hisoblanadi?
32. Bug'doy donining vazni necha foizni tashkil etadi?
33. Donlar kimyoviy tarkibiga ko'ra nechta guruhga bo'linadi?
34. Xalq xo'jaligida donlardan qaysi maqsadlarda foydalaniladi?
35. Tarkibida moy ko'p bo'lgan donlar asosan qanday maqsadda ishlatiladi?
36. Azotli moddalar standart talabiga muvofiq donlarda necha foiz bo'lishi kerak?
37. Uglevodlar don tarkibida necha foiz bo'lishi kerak?
38. Bug'doy doni tarkibidagi oqsil miqdori necha foizdan necha foizgacha o'zgarib turadi?
39. To'liq pishib yetilgan don tarkibida shakarlar necha foiz atrofida bo'ladi?
40. Arpa doni tarkibida necha foiz suv bo'ladi?
41. Don va urug'larning ko'pchiligi uchun unuvchanlik darajasi necha foiz bo'lishi shart?
42. Bug'doy doni vaznining necha foizi endosperma hisoblanadi?
43. Bug'doy donining aleyron qavati necha foizni tashkil qiladi?
44. Bug'doy donining necha foizini po'st va murtagi tashkil etadi?
45. Yetishtirish usullariga, ayrim morfologik va biologik xususiyatlariga ko'ra, don ekinlari necha guruhga bo'linadi?
46. Sistematikasiga, morfologik va biologik xususiyatlariga ko'ra, don ekinlari guruhga bo'linadi?
47. Qo'llanilish maqsadiga ko'ra, don ekinlari guruhga bo'linadi?
48. Davlat standartida don partiyasi namligi quruq holatda bo'lganda necha foiz namlikda bo'ladi?
49. Davlat standartida don partiyasi namligi ho'l holatda bo'lganda necha foiz namlikda bo'ladi?
50. Davlat standartida don partiyasi namligi o'rtacha quruq holatda bo'lganda necha foiz namlikda bo'ladi?
51. Davlat standartida don partiyasi namligi nam holatda bo'lganda necha foiz namlikda bo'ladi?
52. Don tarkibida erkin suv hosil bo'lish darajasi nima deb ataladi?
53. Don va dukkakli don ekinlari doni namligi qanday aniqlanadi?

54. Bug'doy massasida javdar va arpa donlari qanday aralashmalarga kiritiladi?
55. Bug'doy massasida makkajo'xori yoki suli donlari qanday aralashmalarga kiritiladi?
56. Don tarkibidagi iflos aralashmalar qanday aralashmalarga bo'linadi?
57. Don tarkibidagi begona aralashmalar qanday aralashmalarga bo'linadi?
58. Davlat standartida nimalar bilan zararlangan don massasi konditsiyasiz, ya'ni ishlatishga yaroqsiz hisoblanadi?
59. Bug'doy natura og'irligining bazis konditsiyasi mamlakatimiz uchun qancha qabul qilingan?
60. Donning natura og'irligini aniqlaydigan metrik purkalar necha litrlik bo'ladi?
61. Nima uchun donning po'sti donga qaraganda kamroq qimmatga ega bo'ladi?
62. Bug'doy donining necha foizini po'st va murtagi tashkil etadi?
63. Arpa donining po'stliligi necha foizgacha bo'ladi?
64. Suli donining po'stliligi necha foizgacha bo'ladi?
65. Sholi donining po'stliligi necha foizgacha bo'ladi?
66. Tariq donining po'stliligi necha foizgacha bo'ladi?
67. Donning shishasimonligi qanday asboblar orqali aniqlanadi?
68. Donning namligi qanday asboblar orqali aniqlanadi?
69. Donning po'stliligi qanday asboblar orqali aniqlanadi?
70. Don massasining to'kiluvchanligi deb nimaga aytiladi?
71. Don massasining ishqalanish burchagi deb nimaga aytiladi?
72. Don massasining to'kilishdagi qiyalik burchagi deb nimaga aytiladi?
73. Don massasining g'ovaklik miqdori deb nimaga aytiladi?
74. Arpaning to'kilish tabiiy qiyaligi qancha bo'ladi?
75. Tariqning to'kilish tabiiy qiyalik burchagi qancha bo'ladi?
76. Gaz, bug', namlik va erigan moddalarning don massasida yutilishi nima deb yuritiladi?
77. Don massasidan gaz, bug', namlik va erigan moddalarning chiqarilishi nima deb yuritiladi?
78. Don massasi va havo suv bug'i bosimining teng bo'lishidagi namlik darajasi nima deyiladi?
79. Don massasining haroratini 1°C ga oshirish uchun kerak bo'ladigan issiqlik miqdoriga nima deyiladi?
80. Shar shaklidagi donlarga qaysi donlar kiradi?
81. Yumaloq shaklidagi donlarga qaysi donlar kiradi?
82. Uzunchoq oval shaklidagi donlarga qaysi donlar kiradi?
83. Uzunchoq shaklidagi donlarga qaysi donlar kiradi?
84. Ayrim donlarda yadro va qobiq orasida bo'shliq bo'ladi, bu esa donlarning qaysi xususiyatini kamaytiradi?
85. Don yirikligi ortishi bilan qaysi xususiyati ortadi?
86. Don yirikligi ortishi bilan qaysi xususiyati kamayadi?
87. Bug'doy, javdar namligi ortishi bilan qaysi xususiyati kamayib boradi?
88. Loviya donining 1000 ta don massasi qanchadan-qanchagacha bo'ladi?
89. Kungaboqar donining zichligi necha g/sm^3 ni tashkil etadi?

90. Nafas olish jarayonida ajralib chiqqan karbonat angidridning yutilgan kislorodga nisbati nima deb yuritiladi?
91. Nafas olish jarayonida don tarkibidagi uglevodlarning boshqa bir moddaga aylanishi qanday jarayon deyiladi?
92. Don massasida harorat necha gradusga yetganda oqsil denaturatsiyasi boshlanadi?
93. Don massasi harorat necha gradus bo'lganda nafas olishdan to'xtaydi?
94. Don massasida necha gradusda o'z-o'zidan qizish jarayoni boshlanadi?
95. Don massasining o'z-o'zidan qizishi natijasida to'rtinchi yakunlovchi bosqichda harorat necha gradusgacha ko'tariladi?
96. Uyib qo'yilgan don massasining hohlagan joyida namlik va ifloslikning oshishi, bir xildagi donlarning o'z-o'zidan saralanib bir joyga to'planib qolishi natijasida qanday o'z-o'zidan qizish paydo bo'ladi?
97. Pastdan ko'tarilgan issiq havo oqimi yuqorida sovuq havo bilan to'qnashib kondensat hosil qilishi va natijada yuqoridagi don massasining namligi oshishi natijasida qanday o'z-o'zidan qizish jarayoni boshlanadi?
98. Namligi yuqori bo'lgan donning nafas olishi birmuncha jadallashishi natijasida qanday o'z-o'zidan qizish jarayoni boshlanadi?
99. Don sovitilib elevator siloslarining va omborlarning devorlari quyosh nuri yoki issiq havo ta'sirida qiziganda qanday o'z-o'zidan qizish jarayoni yuzaga keladi?
100. Hayot tarzi va don massasiga ko'rsatadigan ta'siriga qarab mikroorganizmlar necha guruhga bo'linadi?
101. Zamburug'lar keltirib chiqaradigan kasallik nima deb ataladi?
102. Mikroorganizmlar hayot faoliyatlarining haroratga bog'liqligiga qarab qanday turlarga bo'linadi?
103. Mikroorganizmlar hayot faoliyatlarining namlikka bog'liqligiga qarab qanday turlarga bo'linadi?
104. Mikroorganizmlar hayot faoliyatlarining kislorodga bog'liqligiga qarab qanday turlarga bo'linadi?
105. Aspergillus va Penicillium zamburug'larining rivojlanishi oqibatida ulardan odam va hayvon organizmi uchun o'ta zaharli moddalar bo'lgan qanday moddalar ajralib chiqadi?
106. Aflotoksinlar, oxratoksinlar, zeralenon va trixotetsen tabiatli fuzariotoksinlar don massasida hosil bo'ladigan qanday toksinlarning turkumlari hisoblanadi?
107. Bakteriyalar keltirib chiqaradigan kasallik nima deb ataladi?
108. O'simlikning kasalligini keltirib chiqaradigan mikroorganizmlarga qanday mikroorganizmlar deyiladi?
109. Qanday mikroorganizmlar bilan kasallangan don turkumiga qarshi karantin choralari qo'llaniladi?
110. Faqatgina omborxonalarda ko'payadigan va amalda tashqi tabiatdan butunlay uzilgan don massasiga zarar keltiradigan hasharotlarga qaysi hasharotlar kiradi?
111. Tashqi taiatda ham, omborxonada ham ko'payib, rivojlana oladigan don massasiga zarar keltiruvchi hasharotlarga qaysi hasharotlar kiradi?

112. Faqatgina tabiatda ko'payib, rivojlanadigan va don saqlash inshootlariga yig'ib olingan hosil bilan birga kelib tushadigan oladigan don massasiga zarar keltiruvchi hasharotlarga qaysi hasharotlar kiradi?
113. Zararkunandalar dunyo bo'yicha don zahirasining necha foizining yo'qolishiga olib keladi?
114. Ombor uzuntumshug'ining tuxumdan chiqqan yosh qo'ng'izchasi qanday rangda bo'ladi?
115. Ombor uzuntumshug'i qanday rangdagi va shakldagi tuxum qo'yadi?
116. Ombor uzuntumshug'i tuxum qo'ygandan keyin yosh qo'ng'izcha necha ochib chiqadi?
117. Sholi uzuntumshug'i urg'ochisi nechtagacha tuxum qo'yadi?
118. Sholi uzuntumshug'i O'rta Osiyo sharoitida necha martagacha avlod beradi?
119. Qora tanli qo'ng'izlarga qanday hasharotlar kiradi?
120. Don massasini jipslashish holatining birinchi sababi nimada?
121. Don massasini jipslashish holatining ikkinchi sababi nimada?
122. Don massasini jipslashish holatining uchinchi sababi nimada?
123. Don massasini jipslashish holatining to'rtinchi sababi nimada?
124. Don sovitilib elevator siloslarining va omborlarning devorlari quyosh nuri yoki issiq havo ta'sirida qiziganda qanday o'z-o'zidan qizish jarayoni yuzaga keladi?
125. Ikkinchi bosqichda don massasining o'z-o'zidan qizishi natijasida harorat necha gradusgacha ko'tariladi?
126. Necha gradus haroratda don massasi deyarli qizimaydi?
127. Quritilgan va sovitilgan don uyumlari silos elevatorlarda necha metrdan ortiq balandlikda yuklash mumkin?
128. Omborxonadagi nam va ho'l don uyumlari balandligi yilning issiq vaqtlarida necha metrgacha tushiriladi?
129. Quritilgan va sovitilgan don uyumlari omborxonalarda necha metr balandlikdagi uyum holida joylashtirish mumkin?
130. Unni saqlashdagi barcha ijobiy jarayonlar majmui nima deyiladi?
131. Yangi maydalangan undagi necha gradus harorat (20°C va undan yuqori) va necha foiz namlikning bo'lishi o'z-o'zidan qizish va mahsulotning jipslashuviga olib kelishi mumkin?
132. Kislorod kam bo'lgan yoki havosiz muhitda saqlangan unda qanday holat kuzatiladi?
133. Un necha gradus haroratda saqlansa, unda titrlanadigan nordonlik va yog' kislotalari soni ortishi kuzatiladi?
134. 3-4 oy va undan ortiq davr mobaynida necha gradus haroratli sharoitlarda saqlanganda unda achchiqlashish holati sodir bo'ladi?
135. Un 15-16% namlikka ega bo'lgan holda saqlanganda mikroorganizmlar tez rivojlanib, o'z-o'zidan qizish jarayoni boradi, lekin bu jarayonning foydali tomoni.....?
136. Gaz almashinuvi natijasida saqlanayotgan un massasi havosida qaysi modda kamayadi qaysi biri ko'payadi?

137. Unni 10 oy mobaynida saqlanganda harorat 15°C dan 35°C ga ko‘tarilganda yog‘ kislota soni qanchadan qanchaga ortadi?
138. Un tarkibida qaysi moddaning ortib borishi bilan undagi nonboplik xususiyatlari pasayib boradi?
139. Yorma ishlab chiqarishda qanday yo‘l bilan ishlov berilganda yog‘ning kislota sonini stabillab, achchiqlanishning oldi olinadi?
140. Don omborxonalarining darvozalari qanday o‘lchamda quriladi?
141. Zamonaviy don omborxonalarida qanday pollar o‘rnatiladi?
142. Don omborxonalaridagi pollarning afzalliklari qaysi javobda to‘g‘ri keltirilgan?
143. Don omborxonalarining loyihalarida tomning qiyalik burchagi qanday bo‘lishi kerak?
144. Tekis polli zamonaviy omborxonalarning sig‘imi qancha?
145. Qiya polli zamonaviy omborxonalarning sig‘imi qancha?
146. Qanday shaklli omborxonalar eng ko‘p tarqalgan?
147. Temiryo‘l o‘qidan omborxona devorigacha bo‘lgan masofa necha metrdan oshmasligi kerak?
148. Temiryo‘l o‘qidan omborxona devorigacha bo‘lgan masofa ko‘pincha harakatlanuvchi moslamadan unumli foydalanish uchun necha metrgacha yetkaziladi?
149. Omborxona tomining asosiy karkasi nimadan ishlanadi?
150. L.A.Trisvyatskiy don partiyasi sifat ko‘rsatkichlarini uch toifaga bo‘ladi, birinchi toifasida qanday bayon qilingan?
151. Yaxshi pishmagan va sovuq urgan don qanday tusga kiradi?
152. Donning rangi va o‘ziga xos tovlanishi qanday aniqlanadi?
153. Kuchli bug‘doyning oqsil miqdori necha foizdan kam bo‘lmasligi kerak?
154. Kuchli bug‘doyning shaffofligi necha foizdan kam bo‘lmasligi kerak?
155. Kuchli bug‘doy tarkibidagi ho‘l kleykovina miqdori necha foizdan kam bo‘lmasligi kerak?
156. Kuchli bug‘doydan yanchilgan 1000 g undan olingan nonning hajmi qancha bo‘lishi kerak?
157. Kuchsiz bug‘doydan yanchilgan 1000 g undan olingan nonning hajmi qancha bo‘lishi kerak?
158. Kuchsiz bug‘doyning oqsil miqdori necha foizdan kam bo‘ladi?
159. Kuchsiz bug‘doyning shaffofligi necha foizdan kam bo‘ladi?
160. Yuvish mashinalari bo‘lib, quritgichlari bo‘lmagan korxonalar namligi necha foizdan ko‘p bo‘lmagan donlarni qabul qilishi mumkin?
161. Donni hajmiy og‘irligi – bu uning qaysi xususiyatlarini belgilovchi ko‘rsatgich hisoblanadi?
162. Don tayyorlash partiyasini tuzishning asosiy maqsadi texnologik jarayonni bir tekis necha kunga yetarliligini va korxonani bir meyorda ishlashini ta’minlaydi?
163. Kleykovina miqdori qo‘lda GOST 9404-60 asosida, sifati esa qaysi asbobda aniqlanadi?
164. Yorma, bug‘doy va javdar unidan olingan suspenziyalarni yopishqoqligini aniqlash uchun qaysi moslamadan foydalaniladi?

165. Laboratoriya sharoitida MUL-202 uskunasida qaysi tekshiruvlar amalga oshiriladi?
166. Don sifatini aniqlashda laboratoriya ZSL separatorida yoki elaklarda donning qaysi sifat ko‘rsatkichlari aniqlanadi?
167. Farinogramma maydoni qaysi asbob yordamida aniqlanadi?
168. Kuchli bug‘doy unlari necha birlikka ega bo‘lgan farinogrammali maydonini tashkil etadi?
169. Alveogramma maydoni qaysi asbob yordamida aniqlanadi?
170. Donning iste’molga yaroqli bo‘lgan non tayyorlashdagi barcha sifat ko‘rsatkichlari, unuvchanligi va boshqa xususiyatlarining to‘liq saqlanish davriga nima deyiladi?
171. Urug‘lik donlarni saqlash 2 saqlanish muddatiga bo‘linadi: birinchi saqlanish muddati biologik saqlanish muddati bo‘lib, bu.....?
172. Urug‘lik donlarni saqlash 2 saqlanish muddatiga bo‘linadi: ikkinchi saqlanish muddati xo‘jalik uchun ahamiyatga ega bo‘lgan saqlanish muddati bo‘lib, bu.....?
173. Texnologik saqlanish muddati don massasi uchun qanday saqlanish muddati hisoblanadi?
174. Qanday saqlanish muddatiga ko‘ra barcha ekin donlari mezobiotik va mikrobiotik kabi guruhlarga bo‘linadi?
175. Mezobiotik guruhga taalluqli bo‘lgan qishloq xo‘jalik ekinlarining doni qulay sharoit yaratilganda necha yilgacha saqlanadi?
176. Qulay sharoit yaratilganda unuvchanligini, ko‘karish qobiliyatini saqlash qobiliyatiga ko‘ra qishloq xo‘jalik ekinlari doni necha guruhga bo‘linadi?
177. Birinchi guruhga kiradigan donlar qulay sharoit yaratilganda unuvchanligini, ko‘karish qobiliyatini qancha vaqtgacha saqlab qola oladi?
178. Uchinchi guruhga kiradigan donlar qulay sharoit yaratilganda unuvchanligini, ko‘karish qobiliyatini qancha vaqtgacha saqlab qola oladi?
179. Ikkinchi guruhga kiradigan donlar qulay sharoit yaratilganda unuvchanligini, ko‘karish qobiliyatini qancha vaqtgacha saqlab qola oladi?
180. Omborlarda saqlanayotgan don massasi haroratini qanday termometrlar yordamida o‘lchash mumkin?
181. Elevatorlarda saqlanayotgan don massasi haroratini TMSH-11 termoshupi yordamida o‘lchash mumkin?
182. Yangi hosil donini qabul qilgandan so‘ng namligi qancha vaqt davomida o‘lchab boriladi?
183. Don massasi saqlashga qabul qilingandan so‘ng quruq va o‘rta quruq donlar namligi necha oy davomida necha kunda bir marta tekshirib boriladi?
184. Don massasi saqlashga qabul qilingandan so‘ng nam donlar namligi necha oy davomida necha kunda bir marta tekshirib boriladi?
185. Un mahsuloti omborda asosan qanday idishlarda saqlanadi?
186. Omborxonada unli xaltalarni quduq qilib qilib joylashtirish qanday joylarda qo‘llaniladi?
187. Omborxonalarda un xaltalarini shtabel qilib joylashtirishda xaltalar soni nechtalik qilib qo‘yiladi?

188. Omborxonalarda un xaltalarini shtabel qilib joylashtirishda qatorlar soni nechtagacha bo'lishi kerak?
189. Omixta yem zavod va tsexlarini loyihalashda sochiluvchan omixta yemning hajmiy massasi deb qabul qilinadi?
190. Don mahsulotlarini yuborish ular bilan o'tkaziladigan ishlarning oxirgi bosqichi bo`lib, u qanday tadbirlarni o'z ichiga oladi?
191. Miqdor va sifat bo`yicha hisob shakldagi kitobda qayd qilinib yuritiladi?
192. Don boshqa korxonalarga yuqori tashkilotlar – viloyat, hukumat don mahsulotlari boshqarmasining qanday asosi bo`yicha yuklab jo'natiladi yoki yuboriladi?
193. ICHTL (Ishlab chiqarish texnologiya laboratoriyasi) boshlig'i qabul qilingan don partiyasi uchun belgilangan qanday qoidalarga amal qiladi?
194. Tahlil natijalari tahlil kartochkasidan tashqari yana qayerda qayd qilinadi?
195. Don sifati haqidagi rasmiylashtirilgan guvohnomada yormabop donlardagi toza mag'iz miqdori necha foizgacha belgilanadi?
196. Don sifati haqidagi rasmiylashtirilgan guvohnomada buzilgan va zararlangan donlarning miqdori necha foizgacha belgilanadi?
197. Don sifati haqidagi rasmiylashtirilgan guvohnomada metallomagnit aralashmalarning miqdori necha foizgacha belgilanadi?
198. Suli doni massasi 6 oy mobaynida elevatorda saqlanganda qancha miqdorda don yo'qotadi?
199. Seleksiya-urug'chilik muassasalari yoki elita urug'lik xo'jaliklari tomonidan super elita urug'lar ekilgan uchastkalardan tanlanib olingan urug'lik donlarga qanday donlar deyiladi?
200. Rayonlashtirilmagan, tajriba vaqtida eski navlar sifatiga nisbatan yaxshi natijalar bergan yangi navlarga qanday navlar deyiladi?

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Bo'riev X.Ch., Jo'raev R., Alimov O. "Don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash", Darslik —T.: Mehnat, 1997. -250 b.
2. Bo'riev X.Ch., Jo'raev R., Alimov O. Don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish (amaliy mashg'ulotlar), O'quv qo'llanma- T. ToshDAU, 2002. -175 b.
3. Копейкина Т.К., Мельников Е.М. Практикум по мукомольно крупяному и комбикормовому производству. Учебное пособия, М.: "Колос", 1980.- 199 с.
4. Mirxalikov T.T., Ayxodjaeva N.K. "Don va don mahsulotlarini saqlash" Darslik. -T .: "Mehnat", 2004. -173 b.
5.Oripov R., Sulaymonov I., Umurzoqov E. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. T.: "Mehnat", 1991.
6.Tursunov S., Muqimov Z.M., Norinboev B. "Donni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma, Toshkent "Ijod-Press" 2019 y.
7.Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.Н "Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов", Учебник - М.: Колос, 1991. -381 с.
8.Xaitov R.A va boshqalar. "Don va don mahsulotlarini sifatini baholash hamda nazorat qilish", Darslik - T.: O'zbekicton, 2000. -290 b.

Internet saytlari

http://www.bestreferat.ru/referat-34854.html - Реферат: Переработка зерна в крупу и муку.
http://www.apk-inform.com/ru/exclusive/topic/93017-rjiv6oKaH переработка зерна - одна из основ инновационного развития.
http://rostov.dkvartal.ru/wiki/pererabotka-zerna - Переработка зерна.
http://www.equipnet.ru/russia/catalog/selhoz/zemo/ - Переработка зерна.
http://otherreferats.allbest.ru/agriculture/00194244_0.html Технологические процессы переработки зерна.
http://a§готп.ри18сеп.ги/пе\¥5/187097-Самая современная и эффективная технология переработки зерноотходов и некондиционного зерна.
http://www.simo.com.ua/about/aboutaspx?l=ru&id=4&c=14-HoBbie решения и технологии переработки зерна гречихи.
http://www.olis.com.ua/publications/osnovneorganizacionnotehnicheskiepodhodkso z daniyuuspeshnhproizvodstvpopererabotkezema/-CoBpeMeHHbie подходы к созданию успешных производств по переработке зерна.
http://100pudov.com.ua/subject/81/35354?page=2-CoBepiueHCTBOBaHM технологических процессов переработки зерна в муку

4. Sut va go‘sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fani bo‘yicha YaDAK savollari

1.Ixtisoslashtirilgan so’yish korxonalari faoliyatini tartibga solish, hamda istemol bozoriga go’sht va go’sht mahsulotlarini yetkazib berish tizimini yanada takomillashtirish qarori qachon imzolangan?
2.Go’sht kombinatlari o’zlarining ishlab chiqarish quvvatiga ko’ra nechta toifaga bo’inadi?
3.Birinchi go’sht kombinatida necha tonna go’sht ishlab chiqariladi?
4.Mol, cho’chqa,qo’y go’shtini qanday hollarda sotuvga chiqariladi?
5.Sub mahsulotlar qanday ko’rinishlarda sotuvga chiqariladi?
6.Uchinchi go’sht kombinatining sig’imi qancha?
7.Molning dudlangan mahsulotlari?
8.Go’sht kombinatlari o’zlarining ishlab chiqarish quvvatiga ko’ra nechta toifaga bo’inadi?
9.Cho’chqa bolasi nima deb ataladi?
10.Malyutka konservasi nimadan tayyorlanadi?
11.Yazichok va butuz necha oylik bolalarga beriladi?
12.Gerkulets nimadan tayyorlanadi?
13.Oshqozon-ichak kasalliklariga chalingan bemorlar uchun nima deb nomlangan pashtetlar ishlab chiqarish yo’lga qo’yilgan?
14.Pashtetlar tarkibida necha foiz sarimoy bo’ladi?
15.Konservalar tayyorlash jarayonida qaysi vitaminlar saqlanib qoladi?
16.Malishok nimadan tayyorlanadi?
17.Tekshirilgan konservalar nimada sterillanadi?
18.Sterillangan bankalar necha soat ichida ikkinchi marta saralanadi?
19._____-deb so’yim vaznining so’yishdan oldingi vazniga bo’lgan nisbatiga aytiladi.
20.Qoramolni so’yish natijasida turi,yoshi,vazniga qarab o’rtacha necha foizgacha suyak chiqishi mumkin?
21.Buzoqlar so’yilgan paytda qancha kg gacha teri chiqishi mumkin?
22.Mollarning eng asosiy go’shtdorlik belgilari qaysilar?
23.Mollarni so’yish paytida qonsizlantirilganda chiqib ketadigan qon miqdori qancha?
24.Qo’y go’shtining asosiy belgilari?
25.Qo’y go’shti semizlik darajasiga qarab necha kategoriyaga bo’linadi?
26.I va II kategoriyali qo’y go’shti sifati jihatidan nechta sortga bo’linadi?
27.____kategoriyali qo’y go’shtiga binafsha rang kvadrat tamg’a qo’yiladi.
28.Qo’y go’shtining orqa-ko’krak va biqin-son qismlari butun tana og’irligining necha foizini tashkil qiladi?
29.Tovuq go’shti tarkibida necha foiz oqsil bor?
30.100 gr go’shti tarkibida o’rtacha necha kkal bo’ladi?
31.Parranda go’shtining kimyoviy tarkibi nimalarga bog’liq?
32.Qo’y go’shtining asosiy belgilari?
33.Qo’y go’shti semizlik darajasiga qarab necha kategoriyaga bo’linadi?

34.I va II kategoriyali qo’y go’shti sifati jihatidan nechta sortga bo’linadi?
35.____kategoriyali qo’y go’shtiga binafsha rang kvadrat tamg’a qo’yiladi.
36.Qo’y go’shtining orqa-ko’krak va biqin-son qismlari butun tana og’irligining necha foizini tashkil qiladi?
37.Parrandalar tobora kattalashgan sari ular go’shtida oqsil kamayib va …. miqdori ortib boradi.
38.Semiz tovuq go’shtida necha foiz yog’ bo’ladi?
39.Tovuqlarning iste’mol uchun yaroqli mahsulot vaznining necha foizini tashkil qiladi?
40.Iste’mol uchun yaroqsiz qismlariga qaysilar kiradi?
41.Yoshiga qarab ot go’shti necha guruhga bo’linadi?
42.Quyidagi qaysi javobda ot zotlari keltirilmagan?
43.Cho’chqa bolasining go’shti nechta kategoriyaga bo’linadi?
44.Bekon uchun so’yiladigan bekonbop cho’chqa go’shtlarida yog’ning qalinligi necha sm bo’ladi?
45.Bekonbop cho’chqa go’shtlariga qanday tamg’a qo’yiladi?
46.Go’shtdor cho’chqa go’shtlariga qanday shakldagi tamg’a qo’yiladi?
47.Yog’li cho’chqa go’shtiga qanday shakldagi tamg’a bosiladi?
48.Cho’chqa go’shti sifati jihatidan necha sortga bo’linadi?
49.1-sortga qaysi qismlari kiradi?
50.Tuya go’shtida protein miqdori necha foizgacha bo’lishi mumkin?
51.Yog’li cho’chqa go’shtlariga qanday rangdagi tamg’a bosiladi?
52.1 yoshgacha bo’lgan ot bolasi qanday ataladi?
53.Go’sht yo’nalishidagi kornish zotli tovuqlar yiliga qanchagacha tuxum berishi mumkin?
54.Tuxum sarig’ining rangi tarkibidagi qaysi moddaga bog’liq ravishda o’zgarishi mumkin?
55.Konservalar tayyorlash jarayonida qaysi ayrim vitaminlar saqlanib qoladi?
56.Konservalar tayyorlash jarayonida qaysi ayrim vitaminlar saqlanib qolmaydi?
57.Go‘sht konservalarini ishlab chiqarish tartibiga kiradi?
58.Dimlangan mol va qo‘y go‘shti konservalarida kamida necha % go’sht bo’ladi?
59.Qovurilgan cho‘chqa, mol, qo‘y go‘shti konservalarida go’sht miqdori %?
60.Konserva bankalari qanday bo’yoqlar bilan qoplanadi ?
61.Qoramol go’shti pishirilgandan keyin necha % suv yo’qotadi?
62.Navlangan (birinchi va ikkinchi nav) go‘sht paychandirdan ajratilgandan keyin necha g keladigan bo’laklarga bo’linadi?
63.Konserva bankalarini zich yopilganligini aniqlash uchun nima qilinadi?
64.Texnologik talablarga ko‘ra go‘sht va boshqa xil konservalar necha C haroratda sterillanadi?
65.Sterillangan bankalar 24 soat ichida yana ikkinchi marta saralanadi va ular termostat xonasiga yuboriladi. Bu xonada bankalar ____ shaklida teriladi?
66.Sterillangan bankalar 24 soat ichida yana ikkinchi marta saralanadi va ular termostat xonasiga yuboriladi. Bu xonada bankalar____ kun saqlanadi.?

67.Go'shtning saqlanish muddati dori yuborilmagan go'shtga nisbatan dori antibiotic yuborilgan go'shtning saqlanish muddati qanchaga uzayadi?
68.Texnologiya talabiga ko'ra «Malish» konservasi qanday mahsulotdan tayyorlaandi?
69.Texnologiya talabiga ko'ra <<Gerkules>> qanday mahsulotdan tayyorlaandi?
70.Qaynatilgan kolbasalarni tayyorlash uchun necha C da va qancha vaqt qovuriladi?
71.Qovurilgan go'sht konservasi gulyash qanday sortlarga bo'linadi?
72.Shoxlarni va suyaklarni arralash uchun qanday arradan foydalaniladi?
73.____-deb so'yim vaznining so'yishdan oldingi vazniga bo'lgan nisbatiga aytiladi.
74.Qoramolni so'yish natijasida turi,yoshi,vazniga qarab o'rtacha necha foizgacha suyak chiqishi mumkin?
75.Buzoqlar so'yilgan paytda qancha kg gacha teri chiqishi mumkin?
76.Mollarning eng asosiy go'shtdorlik belgilari qaysilar?
77.Mollarni so'yish paytida qonsizlantirilganda chiqib ketadigan qon miqdori qancha?
78.Qo'y go'shtining asosiy belgilari?
79.Qo'y go'shti semizlik darajasiga qarab necha kategoriyaga bo'linadi?
80.I va II kategoriyali qo'y go'shti sifati jihatidan nechta sortga bo'linadi?
81.Shulardan 1-sortga qaysi qismlari kiradi?
82.3-sortga qaysi qismlari kiradi?
83.Mol go'shtining 2-sortiga qaysi a'zolari kiradi?
84.____kategoriyali qo'y go'shtiga binafsha rang kvadrat tamg'a qo'yiladi ?
85.Qo'y go'shtining orqa-ko'krak va biqin-son qismlari butun tana og'irligining necha foizini tashkil qiladi?
86.Tovuq go'shti tarkibida necha foiz oqsil bor?
87.100 gr go'shti tarkibida o'rtacha necha kkal bo'ladi?
88.Parranda go'shtining kimyoviy tarkibi nimalarga bog'liq?
89.Qo'y go'shtining asosiy belgilari?
90.Qo'y go'shti semizlik darajasiga qarab necha kategoriyaga bo'linadi?
91.2 yoshli erkak tuyalarning so'yish mahsuldorligi taxminan necha foiz bo'lishi mumkin?
92.____kategoriyali qo'y go'shtiga binafsha rang kvadrat tamg'a qo'yiladi.?
93.Qo'y go'shtining orqa-ko'krak va biqin-son qismlari butun tana og'irligining necha foizini tashkil qiladi?
94.Cho'chqa bolasining go'shti nechta kategoriyaga bo'linadi?
95.Bekonbop cho'chqa go'shtlariga qanday tamg'a qo'yiladi?
96.Go'shtdor cho'chqa go'shtlariga qanday shakldagi tamg'a qo'yiladi?
97.Yog'li cho'chqa go'shtiga qanday shakldagi tamg'a bosiladi?
98.Cho'chqa go'shti sifati jihatidan necha sortga bo'linadi?
99.Tuxum sarig'ining rangi tarkibidagi qaysi moddaga bog'liq ravishda o'zgarishi mumkin?
100.Parrandalar 1 kg semirish uchun o'rtacha qancha kg yem sarflaydi?
101.Sut asosan qaysi oqsillardan iborat?

102.Sutda qaysi mikroelementlar mavjud?
103.Oqsillar tavsifiga ko'ra kazeinli (____) sutga bo'linadi.
104.Sut tarkibiga fermentlar ulardan eng muhimlari —?
105.Sutda qanday gormonlar bor?
106.Yangi sog'ilgan sut nima uchun bakteritsid xususiyatga ega
107.Bir litr sut tarkibida necha gramm oqsil bo'ladi.
108.Qaysi ferment qon paydo qilish, suyak hosil qilishda muskullarning, ya'ni yurak muskullarining harakatlanish funksiyasida ishtirok etadi.
109.Sigir suti uchun davlat standarti qaysi?
110.Lipaza qanday ferment?
111.Sog'im apparatlari quyidagi qaysi qismlardan iborat?
112.Sog'im apparatidagi kollektorning fazifasi?.
113.Sog'im apparatidagi pulsatatorning fazifasi?
114.Mamlakatimizda sigirlarni sog'ishda uch taktli qaysi apparatlar ishlatiladi?
115.Mamlakatimizda sigirlarni sog'ishda ikki taktli qaysi apparatlar ishlatiladi?
116.DUO-24 (Rossiya) sut sog'ish qurulmasi qaysi hayvon uchun mo'ljallangan?
117.Kislotaliligi oliy-nav uchun (°T – terner ko'rsatgichi asosida) qaysi?
118.Kislotaliligi 1-nav uchun (°T – terner ko'rsatgichi asosida) qaysi?
119.Kislotaliligi 2-nav uchun (°T – terner ko'rsatgichi asosida) qaysi?
120.Agar sigirlar sog'ish qurilmalaridan qaysi birida sog'ilsa, sutni mexanik aralashmalardan tozalash sut yo'llarida amalga oshiriladi.
121.Sutni sovutishda suv, muz va qaysi kimyoviy sovutgich manbalaridan foydalaniladi?
122.Xo'jaliklarning fermalarida va kichik sut zavodlarida ikki seksiyali yassi sovutkichlardan qaysi biri qo'llaniladi,
123.Plastinkali sovutkichlar Bu tipli sovutkichlar birmuncha takomillashgan bo'lib, bir seksiyali bular qaysi bo'lishi mumkin.
124.Plastinkali sovutkichlar ikki seksiyali bulardan qaysisi bo'lishi mumkin?
125.Plastinkali sovutkichlar avtomatik usulda ishlab, ish quvvati yuqori bo'lgan qaysi metaldan yasaladi?
126.Sut rizervsialarda sovutilganda qaysi tanklaridan foydalaniladi.
127.Rizervuar termoslarda saqlanadi Buning uchun necha xil termoslar mavjud.
128.Rizervuar termoslar sig'imi qanday bo'lishi mumkin?
129.Bir qancha sut bo'limlarida qaysi markali elektr quvvati bilan ishlay digan suv isitgichlardan foydalanib kelinmoqda.
130.Pasterizatorlardan ham unumli foydalanish va kerakli markalarini tanlash talab etiladi. Buning uchun sig'imi necha litr bo'lgan silindr shaklidagi qo'sh devorli qozondan iborat vannalardan foydalanish mumkin?
131.Qanday markali pasterizatorlar birmuncha qulay hisoblanadi.
132.Hozirgi vaqtda bug' ko'plab xo'jaliklarda KB-200 markali bug' tayyorlab berish quvvatiga egadir. Bug'ning harorati qancha bo'lgan holda uzluksiz bug' tayyorlanadi?
133.Sutda qanday vitaminlar bor?
134.Sutni gomogenizatsiyalash deganda nimani tushunasiz?

135.Smetana — qaysi millat milliy mahsulotidir?
136.Qayta tiklangan sut deganda qanday sutni tushunasiz?
137.Vitaminlashtirilgan sut — qanday sut?
138.Ionitli sut — qanday sut?
139.Qaymoqli zefir – 30% li qaymoqqa qand (10%) va jelatin (0,32%) qo‘shib tayyorlanadi.?
140.Yogurt – nima?
141.A kategoriyali qaymoqda bakteriyalarning soni necha mingdan oshmasligi talab etiladi.?
142.B kategoriyasida necha mingdan oshmasligi talab etiladi?
143.Sut achitqich streptokoklar necha°C li sutda tez ko‘payadi?
144.Sut zavodlariga tomizg‘ilar qaerdan quruq yoki suyuq holatlarda yuboriladi?
145.Bu qaysi mahsulot-tayyorlash uchun yog‘i olingan sutlardan foydalaniladi?
146.Qimiz kislotaliligi necha°T dan yuqori bo‘lmagan biya sutidan tayyorlanadi?
147.Nechanchi yilda kukunli sut kim tomonidan kashf qilindi?
148."Qozoq" sog‘ish usuli qanday uy hayvoniga nisbatan qo‘llaniladi?
149.1 kg sut tarkibida qancha miqdorda vitamin "B1" bo‘ladi?
150.1 kg sut tarkibida qancha miqdorda vitamin "B2" bo‘ladi?
151.1 kg sut tarkibida qancha miqdorda vitamin "D" bo‘ladi?
152.1 litr sut necha kilogramm tosh bosadi?
153.15 g sariyog‘ iste’mol qilinsa qancha miqdordagi sut iste’moli bilan barobar bo‘ladi?
154.18 g pishloq iste’mol qilinsa qancha miqdordagi sut iste’moli bilan barobar bo‘ladi?
155.Bir kilogramm sut necha litr?
156.Bir litr sut tarkibida qancha miqdorda oqsil bo‘ladi?
157.Bir tomchi sut tarkibida qancha miqdorda yog‘sharchalari bo‘ladi?
158.Biyalar o‘z og‘irligiga nisbatan yiliga necha barobar ko’p sut beradi?
159.Biyalarni turg‘unlash deganda nimani tushuniladi?
160.Biyalarning laktasiya davri qancha muddatgacha davom etadi?
161.Echki o‘z og‘irligiga nisbatan yiliga necha barobar ko’p sut beradi?
162.Qo‘y suti tarkibida necha foizgacha oqsil bo‘ladi?
163.Qo‘y sutidan asosan qanday maqsadda foydalanish tavsiya etiladi?
164.Sersut sigirlarni kuniga necha martagacha sog‘ish tavsiya etiladi?
165.Seryog‘ sut tarkibida qancha miqdorgacha yog‘ bo‘ladi?
166.Shimol mintaqasidagi hayvonlar sutining ustuvor jihati nimada?
167.Smetana qaysi millatning asl milliy mahsuloti hisoblanadi?
168.Smetana tayyorlash uchun qaymoqqa bakteriyalarning qanday shakli ta’sir ettiriladi?
169.Sog‘ib olingan sutning saqlanuvchanligini oshirish uchun u darhol necha gradusda sovitilishi kerak?
170.Sog‘ilayotgan sutning oxirgi qismida yog‘lilik miqdori necha foizgacha bo‘ladi?
171.Sterillangan iste’mol suti ishlab chiqarishda sutga necha gradus haroratda ishlov beriladi?

172.Sut elektr tokini o‘tkazuvchanlik xususiyatiga egami?
173.Sut qanday navlarga ajratiladi?
174.Sut shakari nima deb ataladi?
175.Sut tarkibidagi necha xil vitaminlar mavjud?
176.Sut tarkibidagi yog’ sharchalarini yanada kichik zarrachalarga parchalash jarayoni qanday ataladi?
177.Sut yog‘i texnologik xususiyatiga ko‘ra necha gradus haroratda qotadi?
178.Sutdagi energiya manbai bo’lib nima hisoblanadi?
179.Sutdagi kalsiyni qisman yo‘qotish uchun ionitlar bilan ishlov berilgan, qaymog‘i olinmagan sut qanday nomlanadi?
180.Sutdagi moy zarrachalari sutning yuza qismiga sizib chiqishidan nima hosil bo‘ladi?
181.Sutdan qaymog‘ining ajratuvchi apparat nima deb nomlanadi?
182.Sutni + 72 + 76°C haroratgacha qizdirish qanday pasterizatsiya rejimi deyiladi?
183.Sutni + 86 + 90°C haroratgacha qizdirish qanday pasterizatsiya rejimi deyiladi?
184.Sutni +85°C haroratda 30 daqiqagacha qizdirish qanday pasterizatsiya rejimi deyiladi?
185.Sutni +85°C gradus haroratgacha qizdirilganda uning tarkibidagi vitamin A miqdori ortadimi?
186.Sutni chuqur yoki infeksiyaga qarshi pasterizatsiyalash jarayoni necha gradus haroratda olib boriladi?
187.Sutni qaymoqlanishini oldini olish uchun, ta’mini yaxshilash va hazmlanishini oshirish, yog’ zarrachalarini maydalash maqsadida qanday jarayon amalga oshiriladi?
188.Sutning asosiy fizik-kimyoviy xossalariga nimalar kiradi?
189.Sutning qaynash jarayoni necha gradus haroratda ro‘y beradi?
190.Sutning tarkibida necha foizgacha suv bo‘ladi?
191.Sutnung umumiy nordonligi qanday birlikda ifodalanadi?
192.Tarkibidagi oqsillar tavsifiga ko‘ra sut necha guruhga bo‘linadi?
193.Tarkibidagi yog‘ miqdoriga ko‘ra smetananing nechta turi farqlanadi?
194.Tuya suti nima deb ataladi?
195.Tuyalarni qancha muddatgacha sog‘ish mimkin?
196.Vitaminlashtirilgan sutga qanday vitamin qo‘shiladi?
197.Yangi sog‘ib olingan sutning nordonligi necha °T ni tashkil qiladi?
198.Yangi sog‘ilgan sut bakteriyaga chidamliligini necha soatgacha saqlaydi?
199.Yog‘liligi 20 % li qaymoqning qancha kaloriyaga ega?
200.Bu qaysi mahsulot-oddiylariga qaraganda achchiqroq. Nordon ta’mlidir. Chunki tomizg‘i tarkibida sut kislotasi tayyorlashda bulg‘or tayoqchalaridan foydalaniladi?

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных рыбных продуктов холодильных производств / сост.: В.В.Крючкова; Донской ГАУ. – Персиановский: Донской ГАУ. – 2018. – 232 с.
2. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi: darslik / Pardayev R.G, J.S. Fayziev, Tulayev A.A. –Toshkent: "Fan nashriyoti", 2023. – 264 bet.
3. Fayziev J.S., Ataxanov Sh.N., Yu.CH.Kenjaev, Sh.D. Fayziev, X.M. Qanoatov, O.T.Mallaboev. Sut va sut mahsulotlarining texnik-kimyoviy nazorati. Darslik. Toshkent, "Turon-iqbol", 2020- 248 b.
4. Fayziyev J.S., Kenjayev Y.CH., Fayziyev Sh.D. Sutni mexanik va issiqlayin qayta ishlash texnologiyasi. O'quv qo'llanma. Toshkent, "Turon-iqbol", 2020- 104 b
5.Идентификация качества мяса и мясных продуктов с применением гистологических методов анализа. Т.М. Гиро, О. Н. Красуля. Санкт-Петербург ГИОРД 2024.
6. Технология переработки продуктов, убоя животных учебное пособие. С.А. Грикшас, П.А. Кореневская, Е.В. Казакова, Г.А. Фуников. Москва Типография « Принт 24 » , 2023.
7. Пищевые добавки и ингредиенты в мясной, молочной и рыбной промышленности учебное пособие. Красуля О.Н., Кочеткова А.А., Казакова Е.В., Жукова Е.В., Грикмас С.А. Москва 2021.
8. Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов учебное пособие. С.А. Грикшас, Е.В. Казакова, А.В. Гурин, П.А. Кореневская, Г.А. Фуников. Москва 2019.
9.Техника и технологии мясного скотоводства. Г.П. Дегтерев, В. Г. Дегтерев. «Столичная ярмарка» 2017.
10.Sut va go'sht mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi. O'quv qo'llanma. G.E.O'rinova, M.X.Hakimova, X.Ismoilova. 2022 yil noyabr.
11.Ikromov T.H. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi. Toshkent. "O'qituvchi" 1997-yil.
12.Maqsudov I., Joraev J.Ya, Amirov Sh.Q. Chorvachilik asoslari. Ma'ruzalar manti. Toshkent. 2012-yil.
13.Ikromov T.X., Qo'chqorov O'.R. Chorva, parranda va baliq mahsulotlarini yetishtirish, qayta ishlash texnologiyasi. Toshkent. Davr nashriyoti. 2017-yil.

Axborot manbaalari.

http://meaten.ru/m2c253-gr2-technolequip.php
https://poznayka.org/s1133t2.html
https://promeat-industry.ru/oborudovanie-dlya-ubova/2193-myasorezka-k6 fmg.html.
https://promtehpost.ru/catalog/pererabotka-myasa.
www.agronews.ru.
https://mastermilk.com/uploads/biblio
https://obuchalka.org

5. "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash jarayonlari va apparatlari" fanidan YaDAK savollari

1. "Ritm" ustanovkasi nima uchun qo'llaniladi
2. "Ritm" ustanovkasining asosiy ishchi organlari?
3. 1 kg xom ashyoni yuvish uchun necha litr suv sarflanadi?
4. 1 m.sh.b. yoki 1 t (kg) sarflangan xom ashyo miqdori qaysi formula orqali aniqlanadi?
5. 361 markali ezish mashinasi qaysi xom ashyoni ezish uchun ishlatiladi?
6. A9-KRV "RITM" mashinasi qaysi sabzavotlarni kesish uchun ishlatiladi?
7. Asosiy laboratoriyasi soni nechta?
8. Asosiy tsex deganda nimani tushunasiz?
9. Asseptik paketlar nima?
10. Asseptik qadoqlashda qizitish uskunasi qanday ishlaydi?
11. Asseptik qadoqlashda qullaniladigan idishlarni ko'rsating
12. Asseptik usulda qadoqlash nima?
13. Asseptik usulda qadoqlash qaysi mahsulotlarga qo'llaniladi?
14. Avtoklavda qanday jarayon amalga oshiriladi?
15. Avtoklavlar nima uchun ishlatiladi?
16. Avtoklavlar orasidagi masofa?
17. Barabanli kaynatgichda maxsulot nima xisobiga xarakatlanadi?
18. Barabanli kuritgichda kuritish temperatura necha gradusni tashkil etadi?
19. Barabanli qaynatgichda mahsulot nima hisobiga harakatlanadi?
20. Bio etanol nima?
21. Biodizel nima?
22. Biogaz nima?
23. Blanshirlash apparatlarining ishlab chiqarish quvvati nimaga bog'liq?
24. Blanshirlash qurilmasi nimaga ishlatiladi?
25. Blanshirovatellarda mahsulotni necha gradusgacha qizdiriladi
26. Blanshirovatelni asosiy ishchi organlarini ko'rsating
27. Bodring, baqlajon, kabachkilarni yuvishda qaysi jihoz ishlatiladi?
28. Bolalar uchun konservalangan mahsulotlarni tayyorlash liniyasida o'rnatiladigan qizdirgich apparati nima deyiladi?
29. Bosimni hosil qilish usuli bo'yicha qanday presslarni bilasiz?
30. Bu sifrlar nimani ko'rsatadi 82-1000
31. Bug'latish apparatlari qaysi ko'rsatkich bo'yicha sinflanadi?
32. Bug'latgichlarda, mahsulot necha gradusgacha qizdiriladi
33. Bug'latgichni ishchi organlari qaysilar
34. Bug'latgichni vazifasi
35. Bug'latish jarayonida vakuum qurilmaning roli nima?
36. Bug'latish qurilmasini ichki quvurlarini yuvishda qaysi kimyo modda ishlatiladi
37. Changlatib qurituvchi apparatda qanday holdagi mahsulot quritiladi?
38. Chizmalarda uskunalar qanday ko'rsatiladi?
39. Chumichli elevatorlar kanday turlari mavjud?
40. Deaeratorda qanday jarayon amalga oshiriladi?

41. Deaeratorni vazifasini ko‘rsating
42. Deaeratsiya jarayoni nechta usulda o‘tkaziladi.
43. Devor va ishlab chiqarish liniyaning orasidagi masofa?
44. Dielektrik quritgichlarda jarayon qanday amalga oshiriladi?
45. Digesterda mahsulot qanday aralashtiriladi?
46. Digesterda yumshatish jarayonining davomiyligi.
47. Dimlash apparatlari ish jaraeni buyicha kanday turlarga bulinadi?
48. DN-1 to‘ldirish va me’yorlash mashinasi kanday suyukliklar uchun mo‘ljallangan?
49. DN-2 tuldirish va me’yorlash mashinasi kanday suyukliklar uchun muljallangan?
50. Doimii ishlaydigan uramali (shnekli) dimlagich kanaka mevalar uchun muljallangan?
51. Doimiy ishlaydigan kaynatgichlarning kanday turlari keng tarkalgan?
52. Doimiy ishlaydigan qaynatgichlarning qanday turlari keng tarqalgan?
53. Doimiy omborlarda mahsulotlarni loyihalashtirishda sendvich panelni qaysi omili katta e’tiborga olinadi.
54. Doimiy omborlarda meva va sabzavolarni loyihalashtirishda idishlarni tanlash xom ashyoni qaysi ko‘rsatkichiga qarabtanlanadi?
55. Doimiy omborlarda meva va sabzavolarni loyihalashtirishda kompressorlarni quvvatiga qarab qaysi turdagisi tanlanadi ?
56. Doimiy omborlarda meva va sabzavolarni loyihalashtirishda qaysi kriteriya asosiy hisoblanadi?
57. Doimiy omborlarda meva va sabzavolarni loyihalashtirishda qaysi uskuna bo‘lishi talab etiladi?
58. Doimiy omborlarda meva va sabzavolarni loyihalashtirishda sendvich panelni qaysi turdagisi tanlanadi ?
59. Doimiy omborlardagi gaz miqdori qanday asbob yordamida aniqlanadi ?
60. Doimiy omborlardagi harorat qanday asbob yordamida aniqlanadi ?
61. Doimiy omborlardagi sovuq havoni bir xil me’yorda ta’minlab beruvchi jixoz nomi nima?
62. Doimiy omborlarni birinchi bosqichda izolatsiyalashda qo‘llaniladigan material qanday nomlanadi?
63. Doimiy omborlarni loyihalashda ularni germitik eshiklari ombor tannarxini necha foizigachasini tashkil etadi?
64. Doimiy saqlash omborlarini loyihalashtirishda qo‘llaniladigan datlabki nazorat qilingan parametrni krsating
65. Doimiy saqlash omborlarini loyihalashtirishda quyidagi qo‘shimcha jixozlardan qaysi biri bo‘lishi shart?
66. Don aralashmasini elashda g‘alvirning chiziqli tezlanishi qanday ahamiyatga ega?
67. Don va urug‘larni metall aralashmalardan tozalash uskunalar.
68. Don va urug‘larni quritish uchun qo‘llaniladigan uskunalar.
69. Donlarni maydalash uskunalar.
70. Donli ekinlarni yig‘ishning asosan necha xil usuli mavjud?
71. Donning natura og‘irligini aniqlovchi tarozini nima deb ataydi?

72. Dukkakli xom-ashyoni yuvishda qaysi jihoz ishlatiladi?
73. Dupleks qurilmani ishlatish maqsadi.
74. Elektrokaralarning yuk ko‘tara olish imkoniyati qancha?
75. Elektrokaralarning yuk ko‘tara olish imkoniyati qancha?
76. Elektrotelejkalarda qaysi yonilg‘i turidan foydalaniladi?
77. Elektrotelejkalarning yuk ko‘tara olish imkoniyati qancha
78. Elevator deb kanday qurilmalarga aytiladi?
79. Elevatorlar nima maqsadda qo‘llaniladi?
80. Filtrlovchi plastinkalarning g‘ovakligi qaysi nomerlar bilan belgilanadi?
81. Finishirlash nima?
82. Fizik-kimyoviy jarayonlarga quyidagilar kiradi.
83. Gazlarda issiklik utkazuvchanlik qaysi yul bilan amalga oshiriladi?
84. Gidravlik navlarga ajratish nimaga asoslangan?
85. Gliouritish jixozlaridagi quyosh batariyasining vazifasi
86. Gomogenezatorni vazifasi
87. Gomogenizatorlar qayerda ishlatiladi?
88. Gravitatsion kurilmalarning qaysi turi keng tarkalgan?
89. Grivatatsion tashish kurilmalarining ish prinsipi nimaga asos langan?
90. Ichimlik suvining asosiy ko‘rsatkichlari?
91. Idishlarni tashish uchun qo‘llaniladigan transport uskunalari.
92. Idishlarni yuvish mashinalar qaerda o‘rnatiladi?
93. I-guruh korxonalar uchun ta’mirlash ustaxonasida necha ishchi ishlashi mumkin?
94. I-guruhga mansub korxona laboratoriyasi maydoni va ish hajmi qanday bo‘ladi?
95. II-guruh korxonalarda ta’mirlash ustaxonasida necha ishchi ishlashga ruxsat beriladi?
96. II-guruhga mansub korxona laboratoriyasi maydoni va ish hajmi qanday bo‘ladi?
97. III-guruh korxonalarda ta’mirlash ustaxonasida necha ishchi ishlashga ruxsat beriladi?
98. III-guruhga mansub korxona laboratoriyasi maydoni va ish hajmi qanday bo‘ladi?
99. Ishchi chizmalar qanday masshtabda chiziladi?
100. Ishchilar soni nimaga ko‘ra aniqlanadi?
101. Kalibrlash mashinalarining kanday turlari mavjud?
102. Qattiq jism va suyuqliklarda issiklik o‘tkazuvchanlik qaysi yul bilan am alga oshiriladi?
103. Keltirilgan misollardan qaysilari texnologik tizgiga kiradi?
104. Keltirilgan smenalar sonidan qaysi biri bodringga tegishli?
105. Kesish mashinalarining kanday turlari bor?
106. Kojujotrubali teploobmennik vazifasi
107. Kojujotrubali teploobmennikni asosiy ishchi organlarini ko‘rsating
108. Konserva iG‘ch sanoatida kanday ajratish yullari kullaniladi?
109. Konserva ishlab chikarishda asosiy issiklik tashuvchi nima?
110. Konserva ishlab chiqarish zavodlarida kanaka davriy ishlaydigan presslar keng tarkalgan?
111. Konserva zavodlar uchun sanitar zonaning o‘lchamlari?

112. Kuritish uskunasida kuritish jaraeni qaysi organida amalga oshiriladi?
113. Keltirilgan haroratning qaysi biri olxo‘rini termostirilizatsiyasiga tegishli?
114. Lentali inspeksion transparterning asosiy kamchiligi nimadan iborat?
115. Lentali transportyorlarni tayyorlashda qanday materiallar qo‘llaniladi?
116. Mahsulotlarni inspeksiyalash mohiyati nimadan iborat?
117. Mahsulotlarni quritish necha davrga bo‘linadi?
118. Mahsulotlarni vaqtinchalik saqlash omborlarida saqlashda qaysi rejimlarni nazorat qilib bo‘lmaydi?
119. Mahsulotlarni yuvish mashinalari kuv-1 kanday turlarga bo‘linadi?
120. Maydalash mashinalarining kanday turlari bor?
121. Metall bankalarni yopishining kanday usuli keng tarqalgan?
122. Metallarda issiklik o‘tkazuvchanlik qaysi yul orqali amalga oshiriladi?
123. Meva sabzavotlarni inspeksiyalash deganda nimani tushinasiz?
124. Meva sabzavotlarni kalibrlash deganda nimani tushinasiz?
125. Mn.sh.b. va ml.sh.b. qanday ta’riflanadi?
126. Muqobil energiya mahsulot tannarxiga qanday ta’sir ko‘rsatadi?
127. Metall idishlarni ichki qismiga qanday qoplama beriladi?
128. Navlarga ajratish deb nimaga aytiladi?
129. No‘xatni saralash uchun kolibrovatel nechta setkadan iborat.
130. Omborlarning sig‘imi asosan qaysi ko‘rsatkich bo‘yichaaniqlanadi.
131. Omborxonalarda qo‘llaniladigan transport uskunalari.
132. Oziq-ovqat korxonalarida ishlatiladigan asosiy yoqilg‘i?
133. Oziq-ovqat mahsulotlarining issiqlik ishlov berishning qanday uslublarini bilasiz?
134. Pnevmatik tashish qurulmalari qanday turlarga bo‘linadi?
135. Pomidorlardan tomat tayyorlashda qirg‘ich (pratyorkani) qo‘llanilishi
136. Pomidorlarni maydalash uchun mo‘ljallangan T1-KOS-7,5 ustanovkasinig asosiy ishchi organlarini ko‘rsating
137. Qand lavlagini saqlash maydonidan qayta ishlash bo‘limiga ko‘chirish qanday bajariladi
138. Qattiq jism va suyuqliklarda issiqlik o‘tkazuvchanlik qaysi yo‘l bilan amalga oshiriladi?
139. Qaysi mahsulot uchun shartli bankaning og‘irligi 400 g deb qabul qilingan?
140. Qayta ishlash korxonalarida barabanli yuvish uskunada qanday xom ashyolar yuviladi
141. Qayta ishlash korxonalarida barabanli yuvish uskunasining asosiy ishchi organlari qaysilar?
142. Qayta ishlash korxonalarida jihozlarni yuvish uchun qo‘llaniladigan suvlar turlarini ko‘rsating
143. Qayta ishlash korxonalarida nordonlikni aniqlashda qanday sabobdan foydalaniladi?
144. Qayta ishlash korxonalarida qo‘llaniladigan blanshirovatelni vazifasi
145. Qayta ishlash korxonalarida qo‘llaniladigan filtrlarni ko‘rsating
146. Qayta ishlash korxonalarida qo‘llaniladigan isitish qurilmalari qaysilar?

147. Qayta ishlash korxonalarida qo‘llaniladigan jihozlar qaysi turdagi materiallardan tayyorlanadi?
148. Qayta ishlash korxonalarida qo‘llaniladigan strelizatorlarni vazifasi
149. Qayta ishlash korxonalarida quruqlikni aniqlashda qanday sabobdan foydalaniladi?
150. Qirg‘ich (pratyorkani) asosiy ishchi organlari?
151. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini zamonoviy quritishda jixozlarni narxi birini ko‘rsating?
152. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini zamonoviy fizikoviy usulda quritishda qo‘llaniladigan jixozlardan birini ko‘rsating?
153. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini zamonoviy usulda quritishda qo‘llaniladigan jixozlardan birini ko‘rsating?
154. Qo‘shimcha tsex deganda nimani tushunasiz?
155. Quyida keltirilgan mahsulotlardan qaysi birida strellizatsiya uzoq o‘tadi?
156. Quyidagilarni qaysi biri saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalaridagi uskunalar?
157. Quyidagilarni qaysi biri transport uskunalari?
158. Ramali filtrlar ishchi organlarini ko‘rsating
159. Saqlash omborida mevalarni pishib yetilganlik darajasi qanday asbob yordamida aniqlanadi?
160. Saqlash omborlaridagi nisbiy namlikni aniqlashda qanday asbobdan foydalaniladi?
161. Separatorlarda sharbatlar qanday yoritiladi.
162. Sharbat olishda qo‘llaniladigan presslarni ko‘rsating
163. Shartli banka deganda nimani tushunasiz?
164. Shisha idishlardagi mahsulot strellanganda sinmasligi uchun nima qilinadi?
165. Shisha idishni qopqog‘i yopilganda sinishdan asraydigan qismi nima?
166. Shnekli transportyorlar nima maqsadda qo‘llaniladi?
167. Silkitib yuvish uskunada qanday xom ashyolar yuviladi
168. Silkitib yuvish uskunasining asosiy ishchi organlari qaysilar?
169. Sulfitatorlar qaerda o‘rnatiladi?
170. Sut konserva, go‘sht va baliq konserva korxonalari qanday korxonaga kiradi?
171. Tayyor mahsulot omborida saqlanadigan mahsulotmiqdori.
172. Tebranuvchi kalibrlash qurilmasi kanday mahsulotlar uchun muljallangan?
173. Termoapparatlarning hisobi nima maqsadda o‘tkaziladi:
174. Texnologik chizmalarda qanaqa o‘lchamlar ko‘rsatilmaydi?
175. Texnologik jarayon nima ?
176. Texnologik tizgi nima?
177. Texnologiya sxemasi tanlanganda nimaga e’tibor berilmaydi?
178. To‘ldirish va me’yorlash mashinlari kanday sinflanadi?
179. Tomat urug‘i va maydalangan olmani quritishda kanaka turdagi quritgichlar ishlatiladi?
180. Tortish organli tashish qurilmalari kanday guruhlarga bo‘linadi?
181. Tripleks qurilmani ishlatish maqsadi.

182. Trosli kolibrlash mashinasi ish jarayoni nimaga asoslangan?
183. Urilish ta'sirida shikastlanmaydigan mahsulotlar qaysi turdagi quritgichlarda kuritiladi?
184. Uskunalar necha turga bo'linadi?
185. Uzumni saqlashga ko'chirishdagi idish xajmini ko'rsating, kg
186. Vakuum filtrlarni asosiy ishchi organlarini ko'rsating
187. Valikli maydalash mashinasida kanday maxsulotlar uchun kullaniladi?
188. Valikli maydalash mashinasida valiklar orasi kanchaga rostlanadi?
189. Vaqtinchalik omborlar doimiy omborlardan qanday farqlanadi ?
190. Vaqtinchalik omborlarni loyihalashtirishda yer tuzilishini qaysi omili katta e'tiborga olinadi.
191. Xom ashyo maydonchalari qaerda joylanadi?
192. Xom ashyo zonasi deganda nimani tushunasiz?
193. Xom ashyolarni gidroflotatsiya usulida ajratish nima?
194. Xom ashyolarni yuvish uchun qo'llaniladigan uskunalarni qanday turlarini bilasiz?
195. Xom ashyoni keltirish grafigi nima?
196. Xom-ashyoni ajratish mashinasining vazifasi nima?
197. Yashil nuxatli uramali (shnekli) kaynagichda kaynatganimizda kancha vakt ketadi?
198. Yog'ni olish uchun uskuna.
199. Yumshatgichlarda, mahsulotni necha gradusgacha qizdiriladi
200. Yumshatgichni vazifasi

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR.

1. Yusupbekov N.R, Nurmuhamedov H.S., Zokirov S.G., Ismatullayev P.R., Mannonov U.V. Kimyo va oziq-ovqat sanoatlarining asosiy jarayon va qurilmalarini hisoblash va loyihalash. - T.: Jahon, 2000. - 231 b.
2. Кавецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологии. - М.: Колос, 1999. - 551 с.
3. Yusupbekov N.R, Nurmuhamedov H.S., Zokirov S.G. Kimyoviy texnologiya asosiy jarayon va qurilmalari. - T.: Sharq, 2003. - 643 b.
4. Абрамов, О.В. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебник для вузов / А.Н. Остриков, О.В. Абрамов, А.В. Логинов . - СПб.: ГИОРД, 2012. - 616 с.
5. Бородулин, Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: Учебное пособие / Д.М. Бородулин, М.Т. Шулбаева и др. - СПб.: Лань, 2019. - 292 с.
6. Малахов, Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. / Н.Н. Малахов, Ю.М. Плаксин. - М.: КолосС, 2008. - 760 с.
7. Набиев, Ф.Г. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебное пособие / Ф.Г. Набиев, Р.Н. Ахмадеев. - СПб.: Лань, 2016. - 208 с.
8. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 270 с
9. Гаврилов, Г.Б. Справочник по переработке молочной сыворотки. Технологии, процессы и аппараты, мембранное оборудование / Г.Б. Гаврилов, А.Ю. росеков и др. - М.: Профессия, 2015. - 176с.
10. Azizov A.SH., Islamov S.YA.,Suvanova F.U., Abdiqayumov YA.A.Caqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirish asoslari va jihozlari, Navro'z nashriyoti, 2014
11. Xaitov R.A, Zuparov R.I Don va don mahsulotlarining sifatini baholash hamda nazorat qilish, Universitet nashriyoti, 2000
12. Драгилов А.И., Дроздов В.С Технологические оборудование предприятий переработывающих отрослей АПК. – М.: Колос, 2001.
13. Dodaev Q.O, Mamatov I.M Oziq-ovqat mahsulotlarini konserviyalash korxonalarining loyihalash asoslari texnologik hisoblari, Toshkent „IQTISOD-MOLIYA'' 2006

Internet saytlari

1. http://lib.kubstu.ru/resourses/databases
2. Znanium (http://znanium.com)
3. http://e.lanbook.com
4. http://www.gost.ru
5. http://www. gov.uz.hukumat portali
6. http://www. lex.uz.qonun hujjatlari ma'lumoti milliy bazasi
7. http://www..plodovie i ovoshnie konservi.
8. http://vvv.ovoshnie xranilishe

6. "Mevachilik va sabzavotchilik" fanidan YaDAK savollari

1. O'simlikka ta'sir etuvchi barcha tashqi omillar guruhini qayt eting?
2. Ekinlarning tuzilishi, o'sish va ko'payishi va hosil berish qonuniyatlarini, tashqi muhit omillariga munosabati va biologiyasini o'rganish asosida yuqori, sifatli hamda muttasil hosil olish texnologiyasining nazariy asoslari va amaliy usullarini ishlab chiqish bilan shug'ullanadigan fan nomini aniqlang.
3. Mevachilik hosili oziq-ovqat sifatida ishlatilish bilan birga yana qanday ahamiyatga ega?
4. Butun organizimning uning bitta qismidan tiklanishiga olib keluvchi jarayon nima deb ataladi.
5. O`zbekistonda meva ekinlarining jami uchraydigan, madaniylashtirilgan 166 kam tarqalgan turlari nechta?
6. Ekiladigan meva, rezavor--meva ekin turlari morfologik belgilari, biologik hususiyatlariga qarab nechta guruhlarga bo'linadi.
7. Yer ustki qismining tuzilishi, hosil berishi, uzoq yashashi va boshqa belgilariga ko'ra meva va rezavor meva ekinlari nechta guruhga bo'linadi?
8. Quyidagi meva ekini turining qaysi biri urug'lilar guruhiga mansub
9. Quyidagi turlarning qaysi biri O'ta-daraxtchil shaklga ega
10. Quyidagi turlarning qaysi biri ko'p yillik o'tchil o'simlik hisoblanadi
11. Quyidagi meva ekinlardan qaysi biri eng uzoq yashaydi
12. Qaysi meva ekini eng erta hosilga kiradi
13. Yer yuzida qancha meva va rezavor-meva ekinlarining turlari uchraydi
14. Xurmo qaysi botanik guruhga mansub?
15. Qaysi rezavor-meva o'simlik gajagidan ko'paytiriladi
16. Meva o'simliklari urug' ko'chatining yoshi qanday davrlarga bo'linadi
17. Meva o'simliklari kelib chiqishiga qarab qanday guruhlarga bo'linadi.
18. Meva ekinlarida nechta yashash davrlari bor
19. Meva ekinlari qaysi yashash davrida eng ko'p hosil beradi
20. Morfologik va anatomik tuzilishi hamda bajaradigan funksiyasiga ko'ra, mayda ildizlarning qanday xillari mavjud?
21. Urug' ko'chat ildizi 1- yil, payvand qilingan yili, 5 yoshda, 15 yoshda qanchagacha o'sadi?
22. Meva daraxtlarning hosili ko'p bo'lgan yillarda ildiz, bir yillik novda va barglarning o'sishi qanchaga sust bo'ladi?
23. Ildiz bo'g'zidan birinchi yon shox o'sib chiqqan joygacha bo'lgan qism qanday ataladi.
24. Urug'li meva daraxtlarida hosil novdalari qanday nomlanadi.
25. Danakli meva daraxtlarida qanday hosil novdalari mavjud?
26. Barg bilan qoplangan bir yillik shox nima deyiladi?
27. Kurtaklarning xillari____?
28. Vegetativ kurtaklarning qanday guruxlari mavjud?
29. Meva kurtaklarining qanday guruhlari mavjud?
30. Kurtak guldan tashqari yon barglar, 1,2 yoki 3 ta novda ham chiqarsa, qanday nomlanadi.?

31. Meva perikarplarini aniqlang?
32. Meva ekinlarining tana va butoqlarida kuchli va kuchsiz o'sgan shoxlar to'dasining navbat bilan hosil bo'lish hossasi (hususiyati) qanday deyiladi?
33. O'simlik organlari belgilarining nisbiy o'xshashligi qanday ataladi?
34. O'simliklarning ikki tomonlama uchidan o`sish hususiyati qanday ataladi.?
35. O'simlik ayrim qismlarining tuzilishi, funksiyasi va o'zaro ta'siri bilan butun organizmning o'sish hamda oziqlanishini ta'minlaydigan hayot faoliyatining bog'lanishi qanday yuritiladi.?
36. Meva daraxtining korrellyatsion bog'lanishini ifodalaydigan tashqi ko'rinishi qanday ataladi?
37. Mevali daraxt hayotida 3 ta asosiy davrni (1-urug' yoki ko'chat ekilgandan hosiliga kirguncha bo'lgan davr 2- hosilga kirgandan o'sishdan qolguncha bo'lgan davr, 3-hosil berishdan qolib bo'tunlay qurigunchа bo'lgan davr) aniqlagan olim kim?
38. Eng kalta meva shoxchasi qanday aytiladi
39. Qaroli vao'rikda kalta shoxchalar nima deb aytiladi
40. Qaysi novdalarda hosil kurtaklari bo'lmaydi?
41. Urug'larni nam qum bilan qatlam-qatlab ko'mib, past haroratda uzoq vaqt saqlash (45-120 kun va ziyod) qanday jarayon?
42. Yong'oq urug'i necha kun stratifikasiya qilinadi
43. Olma va nok urug'larini necha kunda stratifikasiya qilish mumkin
44. Payvandust bilan payvandtagning yaxshi birikib, tutib ketishi, ularning tutashishi qanday ataladi?
45. Muayyan hududda ko'chat yetishtirishning progressiv usullarini qo'llash, ishlab chiqarish jarayonlarini mexanizasiyalashtirish asosida rayonlashtirilgan tur va navlarning arzon va sifatli ko'chatlarini yetishtirishdan iborat vazifa sohasi qanday nomlanadi
46. Meva ko'chatzori qanday bo'limlar va dalalardan iborat?
47. Madaniy nav meva daraxtidan kesib olingan ayrim kurtak yoki bir bo'lak novdasini ikkinchi bir o'simlikka ulab o'stirish qanday nomlanadi
48. Umuman payvandlashning nechta usuli, shundan kurtak payvandlashning qanday usullari mavjud
49. Kuchatzorlarda urug'li meva ekinlarining urug' ekish normasi
50. Mexanik tarkibi yengil tuproqlarda kuzda urug'li meva ekinlari urug'ini ekish chuqurligi qancha
51. Mexanik tarkibi og'ir tuproqlarda kuzda urug'li meva ekinlari urug'ini ekish chuqurligi qancha
52. Yengil tuproqlarda bahorda urug'li meva ekinlari urug'ini ekish chuqurligi qancha?
53. Kurtak payvandda necha yillik qalamchalardan foydalaniladi?
54. Qalamcha payvand qilishning qulay muddati?
55. Eng ko'p qo'llaniladigan payvand turi??
56. Anor va anjirni ko'paytirishini eng keng tarqalgan usuli?
57. Har bir mevachilik zonasi uchun tanlangan tur va navlar qanday nomlanadi?

58. Bog' barpo qilishda yer osti sizot suvlarining satxi necha metr bo'lgan dalalar ajratiladi
59. Bog'da meva daraxtlarini joylashtirishning eng ko'p tarqalgan usuli
60. Bo'z tuproqli madaniylashgan sug'oriladigan dalalarda ko'chat ekish uchun kovlanadigan o'ralarning kengligi qancha bo'lishi kerak
61. Daraxtsimon ko'chat ekish uchun kovlanadigan o'ralarining chuqurligi qancha bo'lishi kerak
62. Ko'chat o'tqazish taxtasining uzunligi qancha bo'lishi kerak?
63. Bo`z tuproqlar sharoitidagi bog'larga solinadigan azot, fosfor va kaliy nisbati va meyorlari?
64. Mevachilikda qanday so'g'orish usullari qo'llaniladi.
65. Hosilga kirgan bog'larni o'rtacha o'g'itlash me'yori qancha?
66. Hosilga kirgan bog'larni keng tarqalgan sug'orish usuli qaysisi?
67. Mevasi oddiy sharoitda saqlashga yaramaydigan meva ekinini ko'rsating?
68. Kesishning afzalliklarini qayd eting?
69. Meva daraxtlardagi shox-shabbalarni qiyshaytirish uchun deformasiya (egishdan) foydalanish, uning hosilga kirishini tezlashtiradi va o'sishni tuxtadadi. Sababi nimada
70. Mevali ekinlar kasalliklardan zararkunandalaridan qaysilarini bilasiz?
71. Urug'li meva daraxtlarini eng qulay kesish muddati
72. Intensiv mevachilik turlarini qayd eting?
73. Daraxtlari 2-3 yilda hosilga kiradigan bir gektardagi tuplar soni 2375-3100 va 1000-1250 donani tashkil etib, bo'yi 3,5-4 metrni tashkil etuvchi, natijada mehnat unumdorligi yuqori bo'lib,1 kishi kuniga 1500 kg meva teradi (oddiy bog'da 300kg), ko'chatlari kasalliklarga, zararkunandalarga, sovuqqa chidamliroq, mevasi shakli, rangi va ta'mi jahon standart talablariga javob beradigan mevachilik nomini ayting?
74. Intensiv bog'lar barpo etish hususiyatlari nimalardan iborat
75. Intensiv mevachilikda sug'orish va oziqlantirish tizimini ta'riflang?
76. Intensiv bog'larda kasallik-zararkunanda, begona o'tlarga qarshi, shakl berish, simbag`azlarga bog'lash qanday olib boriladi?
77. Gidroponika usulida sabzavodlar yetishtirishning qanday xillarini bilasiz?
78. Turli o'simliklarni namli muhitda o'stirib, oziq moddalar mayda dispers sepgichlar yordamida tuman holatida sepiladi, o'simlik esa yuqoridan berilgan foydali, mikro-makroelementlar bilan to'yingan tumanli oziqani o'zlashtirishi qanday ataladi?
79. O'simlikning ildiz tizimi doyimiy suvli eritma idishida bo'lib substratsiz o'stirish usuli qanday ataladi?
80. Ekinni organik, tabiiy o'simlik substratlarida (mox, torf, yog'och qrindlari, mineral matlar-to'shamalar kabilarda) o'stirish jarayoni qanday ataladi?
81. O'simlikni qattiq neytral substratlarda (granitli shag'al, keramzit, qum, mineral matlar-to'shamalar va ularning aralashmali ingredientlarida) o'stirish qanday ataladi?
82. O'simlikni aniyonit va katiyonitlar aralashmasida o'stirish, yani bunda ion almashinuvchi simolalar o'simlik uchun zarur o'zlashtirishga tayyor makro, mikroelemintlar tarkibida mavjud oziq moddalar bilan to'yintirilib o'stirish xili qanday ataladi?

83. O'zbekiston hududida qadimdan yetishtirilib kelayotgan meva ekinlari turlari qaysilar?
84. O'zbekistonda hozirgi paytda meva va rezavor meva ekinlarini nechta turi keng tarqalgan?
85. Mamlakatimizda aholi jon boshiga har yili qancha meva yetishtirilishi lozim?
86. Meva va rezavor meva ekinlari necha botanik oilaga mansub?
87. Markaziy Osiyoda jumladan O'zbekistonda meva va rezavor meva ekinlarining nechta yovvoyi turlari tarqalgan?
88. Dunyoda meva va rezavor-meva ekinlarining nechta turi uchraydi?
89. Meva ekinlari yashash shakliga ko'ra necha xil bo'ladi?
90. Meva va rezavor meva ekinlari morfologik, biologik xususiyatlarga ko'ra qanday guruhlarga bo'linadi?
91. Quyidagi meva ekinlaridan qaysilari urug'li meva ekinlariga mansub?
92. Quyidagi meva ekinlaridan qaysilari danakli meva ekinlariga mansub?
93. Quyidagi meva ekinlaridan qaysilari subtropik meva ekinlariga mansub?
94. Quyidagi meva ekinlaridan qaysilari rezavor meva ekinlariga, mansub?
95. Quyidagi meva ekinlaridan qaysilari yong'oq meva ekinlariga mansub?
96. Quyidagi meva ekinlaridan qaysilari tropik meva ekinlariga mansub?
97. Qaysi meva tarkibida eng ko'p moy saqlaydi?
98. Qaysi meva ekinlaridan qoqi tayyorlash mumkin?
99. Olma mevasi tarkibida necha foizgacha suv saqlaydi?
100. Quyidagi turlarning qaysi biri ko'p yillik o'tchil o'simlik hisoblanadi?
101. Xurmo qaysi botanik guruhga mansub?
102. Meva va rezavor meva ekinlari qanday usullarda ko'paytiriladi?
103. Qalamchasidan ko'paytiriladigan meva ekinlari turini ko'rsating
104. Qaysi rezavor meva o'simlik gajagidan ko'paytiriladi?
105. Eng kalta meva shoxchasi qanday aytiladi?
106. Faqat gul tugunchasida paydo bo'ladigan meva qanday ataladi?
107. Meva ekinlarida shox-shabbalarning yoki uning ayrim qismlarini strukturali o'xshashligini qanday aytiladi?
108. Meva ekinlarining yo'qolgan qismini tiklanishi nima deyiladi?
109. Quyidagi meva ekinlaridan qaysi biri soyada o'sa oladi?
110. Sovuqqa eng chidamli rezavor meva ekini qaysi?
111. Yong'oq urug'i necha kun stratifikasiya qilinadi?
112. Olma va nok urug'larini necha kunda stratifikasiya qilish mumkin?
113. Mexanik tarkibi yengil tuproqlarda kuzda urug'li meva ekinlari urug'ini ekish chuqurligi qancha?
114. Eng ko'p qo'llaniladigan payvand turi?
115. Bog' barpo qilishda yer osti sizot suvlarining chuqurligi necha metr bo'lgan dalalar ajratiladi?
116. Bog'da meva daraxtlarini joylashtirishning eng ko'p tarqalgan usuli?
117. Ko'chat o'tqazish taxtasining uzunligi qancha bulishi kerak?
118. Meva ekinlari urug'ini stratifikasiyalash deganda nimani tushinashiz?
119. Ko'chat o'tkazish taxtasining eni qancha bulishi kerak?

120. Eng erta gullaydigan meva ekini qaysi?
121. Anor ko'chati ekilganda birinchi yili o'suv davrida necha marta sug'oriladi?
122. Anjir birinchi yili ekilganda necha marta sug'oriladi?
123. Anorzorlarda birinchi yili sug'orish normasi qancha?
124. Qulupnay asosan qaysi usulda ekiladi?
125. Unumdor tuproqli yerlarda yong'oq qaysi sxemada ekiladi?
126. Meva ekinlari mevasi qanday qismlardan tashkil topgan?
127. Qaysi meva ekinlarining mevasi soxta meva?
128. Qaysi meva ekinlarining mevasi to'p meva?
129. O'zbekistonning qaysi hududlarida yovvoyi meva ekinlari ko'p o'sadi?
130. Yozgi olma navlarini aniqlang.
131. Dunyoda nokning qancha yovvoyi turi o'sadi?
132. Markaziy Osiyoda olxo'rining qancha turi uchraydi?
133. Anjir avlodi qancha turni o'z ichiga oladi?
134. Anor avlodi qanchA turni o'z ichiga oladi?
135. Xurmo qaysi botanic oilaga mansub?
136. Tropik mevalar qaysi sharoitlarda yaxshi o'sadi?
137. Anor navlarini aniqlang.
138. Gilos navlarini aniqlang.
139. Olcha navlarini aniqlang.
140. Olxo'ri navlarini aniqlang.
141. Behi navlarini aniqlang.
142. Anjir navlarini aniqlang.
143. Qulupnay navlarini aniqlang.
144. Yong'oq navlarini aniqlang.
145. O'zbekistonda Pervenes Samarkanda navini kim yaratgan?
146. Sekin usadigan payvandtaglar qaysi davlatlarda keng tarqalgan?
147. Anor kuchati ekilganda birinchi yili usuv davrida necha marta sugoriladi?
148. Anjir birinchi yili ekilganda necha marta sugoriladi?
149. O'zbekistonning qaysi viloyatida urugli meva daraxtlari ko'p tarqalgan?
150. Olma mevasining ogirligiga qarab undan olinadigan urug miqdori qancha?
151. Quyidagi meva ekinlaridan qaysi biri soyada o'sa oladi?
152. Sovuqqa eng chidamli rezavor meva ekini qaysi?
153. Meva ekinlari urugini stratifikasiyalash deganda nimani tushinasiz?
154. Qaysi meva tarkibida eng ko'p moy saqlaydi?
155. Qaysi olim rahbarligida olib borilgan ilmiy tadqiqotlar natijasida ko'pchilik meva, rezavor – meva ekinlarining vatani Markaziy Osiyo, Kavkaz orti davlatlari, Xitoy, Hindiston, Birma, Eron, va O'rta yer dengizi sohillari ekanligi aniqlangan.
156. Olmadan keyin eng ko'p tarqalgan meva ekini?
157. Qaysi mevani O'zbekiston sharoitida 10ga yaqin mahalliy navlari o'stiriladi?
158. 1tupidan 100kg va undan ham ortiq hosil olinadigan meva daraxti?
159. O'zbekistonda meva va rezavor meva ekinlarining nechta turi madaniylashtirilgan?
160. Zemlyanika, klyukva va qulupnay o'simlarining hayotiy shakli qanday?

161. Qaysi mevaning 5000ga yaqin navi bor?
162. " Amoreli'' qaysi meva turi?
163. Qaysi mevaning ingichka novdalaridan pishiq savatlar tuqiladi?
164. Anorning o'suv davri necha kun?
165. Qadimdan figo daraxti nomi bilan ma'lum bo'lgan meva?
166. "Mentor metodi'' kim tomonidan ishlab chiqarilgan?
167. Xo'jaliklar bog' barpo qilish rejasini necha yil oldin tuzadilar?
168. Bog'dagi asosiy urug'lilar nechta navdan bulishi kerak?
169. Tekisliklarda meva daraxtlari qanday usullarda joylashtiriladi?
170. Qaysi usulda daraxtlar uchburchak yoki oltiburchak tepalariga utqaziladi?
171. . ..... qo'shimcha ildizlar chiqaradi, shuning uchun chuqurroq ekish mumkin.
172. Hosilga kirgan bog' qator oralariga har 2-3yilda bir marta ko'kat o'g'it sifatida qaysi ekinlar ekiladi?
173. Necha yoshli yog'ochlik yaxshi hisoblanadi?
174. Necha yoshdan yuqori shoxlar yaxshi deformasiyalanmaydi?
175. Intensiv bog'lar necha yilda hosilga kiradi?
176. Qaysi yildan boshlab intensiv bog'lar barpo qilinmoqda?
177. Ko'chat ekish uchun tanlab olingan maydon kuzda necha sm chuqurlikda haydaladi?
178. Intensiv bog'larda kasallik va zararkunandalarga qarshi Yevropa davlatlarida necha marta kimyoviy ishlov beriladi?
179. Bizning issiq iqlim sharoitimizda kasallik va zararkunandalarga qarshi necha marta kimyoviy ishlov beriladi?
180. Intensiv bog'larda gektaridan necha tonnagacha hosil olish imkoniyati mavjud?
181. Toshkent atrofida sekin o'sadigan olma va nokzor barpo etgan akademik?
182. Nok uchun pakana payvandtag sifatida qaysi daraxtdan foydalanadi?
183. Olxo'ri uchun past bo'yli payvandtag?
184. Ko'kat utqazilgandan keyin dastlabki 2-3yilgacha qator oralariga qanday ekin ekiladi?
185. Yongoq mevali ekinlarga qaysilari kiradi?
186. Yong'oq tarkibida necha %gacha moy buladi?
187. Yong'oq tarkibida necha % oqsil buladi?
188. Yong'oq tarkibida necha % gacha uglevodlar buladi?
189. Xom yongoq tarkibida qaysi o'simliknikiga qaraganda 3-5barobar ortiq vitamin S buladi?
190. Eng katta yong'oqzorlar qaysi Respublikada joylashgan?
191. Qirg'izistonning janubiy tog'larida joylashgan yong'oqzorning maydoni qancha?
192. Markaziy Osiyodan tashqari Zakavkazyeda, Moldoviyada, Qrimda, Shimoliy Kavkazda, Ukrainada o'sadigan o'simlik?
193. 2016-yilda dunyoda jami qancha yong'oq yetishtirilgan?
194. Yong'oqdan pishirilgan murabbo va qiyom qanday kasallikka davo?
195. Yong'oq yog'ochi yuqori sifatli bulgani uchun qaysi sanoatda keng qullaniladi?

196. Shaftolining Vatani qayer?
197. Anorning o'suv davri necha kun?
198. Anjirning o'suv davri necha kun?
199. Yong'oq necha yoshga kirganda serhosil buladi?
200. Shirin bodom magzida necha % moy buladi?

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR.

1. Ostanaqulov T.E., Zuyev V.I., Qodirxo'jayev O.Q. Mevachilik va savzavotchilik (Savzavotchilik). Toshkent "Navruz", 2019 yil, 552 bet.
2. Ostanaqulov T.E. Mevachilik. T.: 2019 yil, 450 b.
3. Ostanaqulov T.E., Narzieva S., G'ulomov B. "Mevachilik asoslari" o'quv qo'llanma, Samarqand 2011 yil - 15-120 b.
4. Balashev N.N., Zeman G.O. Sabzavotchilik. T., O'qituvchi, 1977.-B. 406.
5. Bo'riev H.Ch. Havaskor bog'bonlarga qo'llanma. T., 2002 yil- 20-50 b.
6. G'ulomov B., Abrorov Sh., Normuratov I. "Mevali daraxtlarga shakl berish, kesish va payvandlash" o'quv qo'llanma Toshkent-2013 yil 5-60 b.
7. T.E.Ostonaqulov, O.Qodirxo'jayev, E.Xamdamova, S.T.Sanayev, X.X.Xonqulov. Sabzavotchilikdan amaliy mashg'ulotlar. Uslubiy qo'llanma. – Samarqand: 2016. 220 bet.
8. Ribakov A.A., Ostrouxova S.A. -O'zbekiston mevachiligi. T., 1981.
9. Zuev V.I., Qodirxo'jaev O.O., Adilov M.M., Akromov U.I. Sabzavotchilik va polizchilik o'quv qo'llanma 2009 y., - 10-25 b.
10. Bo'riev H.Ch., Zuev Y.I., Qodirxojaev O.O., Muxamedov M.M. "Ochiq joyda sabzavot ekinlarini yetishtirishning progressiv texnologiyalari" (darslik). O'zbekiston milliy entsiklopediyasi DIN. Toshkent 2002 u I -55 b.
11. O'zbekiston Respublikasi hududida ekish uchun tavsiya etilgan qishloq xo'jalik ekinlari Davlat Reestiri T. 2015 y.

Internet saytlari

www. ziyonet.uz
www. kartofel.org
www. potato2008.ru
www.agro.uz
www.agroculture.uz
www.mehnat.uz
www.mevazor.uz
www.ziyonet.uz
www.faostat.fao.org
www.sad-sadavoda.ru

7. "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash omborlari" fanidan YaDAK savollari

1. Meva-sabzavotlarning pishib yetilishi necha bosqichdan iborat?
2. O'simlik hujayrasi yarim o'tkazish xossasiga ega, odatdagi sharoitda u nimani o'tkazadi?
3. O'simlik hujayralarining qobig'i qanday ataladi?
4. Ishlab chiqarishda quruq moddalar miqdori qanday asbob bilan aniqlanadi?
5. Uglevodlarning odam uchun sutkalik ehtiyoj normasi qanchaga teng?
6. Sellyuloza qanday moddada erishi mumkin?
7. Ildiz mevali ekinlar kasalliklarni ko'rsating?
8. Iste'molchilarning mahsulot sifatiga bergan baholarini yig'ish va taxlil qilish qaysi usulda amalga oshiriladi?
9. Meva-sabzavortlar quyidagi vitaminlardan qaysi birining eng muhim manbai hisoblanadi?
10. Kartoshka quyidagi sabzavotlarning qaysi guruhiga kiradi?
11. Tuzlash uchun qaysi sabablarga ko'ra karamning kechki navlari ishlatiladi?
12. Tomat pastasi tarkibida quruq moddalar miqdori qaysi javobda to'g'ri ko'rsatilgan?
13. Yashik va bochkalarni sozlash sexlari va omborlari qaysi toifaga kiradi, ular ko'p qavatli bo'lishi mumkin?
14. Uzum tarkibidagi asosiy qand qaysi qand hisoblanadi?
15. Piyoz tarkibidagi qaysi moddalar mikroblar harakatini to'xtatib qo'yadi?
16. Sifat tahlili usullarining mohiyatini ko'rsating.
17. Aholini may, iyun, iyul oylari davomida boshli piyoz mahsuloti bilan ta'minlash uchun uning urug'ini qachon ekish lozim?
18. Bodring oziq-ovqat sifatida nima uchun qadrli hisoblanadi?
19. Doimiy omborlarda sabzavotlar qatlamlari bo'yicha shamollatish va sovutish qanday amalga oshiriladi?
20. Doira shaklida kesilgan olmalarni bir m^2 foydali maydonga necha kg ho'l mevalar ketadi?
21. Issiqxonalarda bodringni yetishtirishda havo namligi, %?
22. Qaysi rezavor-mevalarda umumiy kislota miqdori ko'p bo'ladi?
23. Qaysi sabzavotlarda efir moylari ko'p?
24. Qaysi usul konservalashning mikrobiologik turiga kiradi?
25. Uzum tarkibidagi asosiy qand qaysi qand hisoblanadi?
26. Qanday buzilgan konservalar iste'mol uchun yaroqsiz hisoblanadi?
27. Karamning o'rtacha hajm og'irligi qancha kg/m^3?
28. Kartoshka oziq ovqat maqsadida qanday idishlarda yaxshi saqlanadi?
29. Kartoshkani oziq-ovqat maqsadida qishda saqlashda havoning optimal harorati va nisbiy namligi qanday bo'ladi?
30. Kesilgan 1 kg olmani dudlatish uchun necha gr oltingugurt ishlatiladi?
31. Quritilgan olxo'ri namligi necha % bo'lishi kerak?
32. Nordon marinad aralashmasi tayyorlashda necha foiz sirka kislotasi ishlatiladi(%) ?

33. Piyozni saqlashda ombordagi havo harorti va nisbiy namligi qanday bo'ladi (issiq saqlash usulida)
34. Sabzini o'rtacha hajm og'irligi qancha, kg/m^3?
35. Tuzlangan karam necha kundan keyin iste'mol qilishga tayyor bo'ladi?
36. Turshak mahsulotini joylashda necha kilogram karton qutilar yoki kraft xaltachalaridan foydalaniladi?
37. Uzum, olma, nok, o'rik mevalaridan kompot olishda qand qiyomining qanday quvvati ishlatiladi (%)?
38. Uzumni yashiklarga joylab omborlarda saqlashda havo harorati va nisbiy namligi qanday bo'ladi ?
39. Uzumning qora kishmish navini ishqorning kuchsiz aralashmasida quritiladigan mahsulot qanday nomlanadi?
40. Urug'li mevalardan tayyorlangan murabbo uchun qiyom quvvati qanday bo'ladi(%)?
41. Olma mevalarini qish davrida omborxonada saqlashda havo harorati va nisbiy namligi qanday bo'ladi ?
42. Ko'karib qolgan kartoshkalarda qaysi glikozid uchraydi?
43. Urug'larning unuvchanligi, ulardagi zaharli moddalar, mikroorganizmlar, kasallik hamda zararkunandalar bilan zararlanishi qaysi usul bilan aniqlanadi?
44. Oziq, moddalarning oziqaviylik qimmati, kaloriyasi va biologik qimmati qaysi usul bilan aniqlanadi?
45. Kolorimetrik, spektroskopik, lyuminestsent usullar fiziko-kimyoviy usulga kiradi?
46. Achitilgan karamlar uchun quyidagilardan qaysi biri asosiy ko'rsatkich bo'lib hisoblanadi?
47. Tuzlangan bodringlar tayyorlash uchun ishlatiladigan bodringlarning uzunligi necha sm dan oshmasligi kerak?
48. Qizil rangli pomidorlarda quyidagi pigmentlardan qaysi biri uchraydi?
49. Qizilbosh karamlarning rangi ularda qanday pigmentlar borligi bilan tushuntiriladi?
50. Mahsulotlarni saqlash davrida chigitlarning paydo bo'lishi quyidagi qaysi omillarga bog'liq hisoblanadi?
51. Kartoshkani saqlash davomida yuzaga keladigan kasalliklarni ko'rsating?
52. Piyoz va sarimsoqni saqlash jarayonida vujudga keladigan kasalliklarni ko'rsating?
53. Uzum tarkibida suvning miqdori qancha?
54. Mevalar tarkibida mavjud organik kislotalar qaysilar?
55. Sitrus o'simliklari mevalarida qaysi organik kislotalar ko'p miqdorda uchraydi?
56. Tayyor tuzlangan bodring suvida tuzning miqdori necha% bo'ladi?
57. Tuzlangan pomidor suvida tuzning miqdori necha % bo'ladi?
58. Tuzlangan olmada sut kislotasi miqdori necha % ni tashkil etadi?
59. Ildizmevalar necha kg li yashiklarga joylanib uyum va handaklarga joylashtiriladi.

60. Ventilyasiyani yaxshilash maqsadida uyum va handak bo‘ylab necha sm o‘lchamda ko‘ndalang ariqcha qaziladi?.
61. Mahsulotlarni saqlash davrida chiqitlarning paydo bo‘lishi quyidagi qaysi omillarga bog’liq.
62. Piyoz va sarimsoqni saqlash jarayonida vujudga keladigan kasalliklarni ko’rsating
63. Meva-sabzavotlarning nafas olishida 180 g uglevod parchalanishi natijasida necha kJ issiqlik ajaralib chiqadi.
64. Bodringni tuzlashdan oldin uning uzunligiga qarab guruhlarga ajratiladi. 3-guruhga necha sm li bodringlar tanlanadi?
65. Bodringni tuzlashdan oldin uzunligiga qarab guruhlarga ajratiladi: I guruhga necha sm li bodringlar tanlanadi?
66. Kartoshkani tabiiy shamollatiladigan omborlarda necha kun saqlanadi.
67. Kartoshkani saqlash davolash-yetilish davrida harorat havoning nisbiy namligi qancha bo‘ladi.
68. Kartoshkani saqlash davolash-etilish davri yetilishi va mexanik shikastlarni bitishiga qarab necha haftagacha davom etadi?
69. Konserva qilish uchun mo‘ljallangan olxo‘ri to‘liq yetilishi davridan necha kun ilgari teriladi.
70. Terimbop bo’lib yetilish davrida uzum va mevalar qanday holatda yetkaziladi?
71. Fiziologik yetilishda mevalarni urug’i qanday bo’ladi.
72. Iste’mol qilish uchun yaraydigan darajada yetilishning belgilarini ko’rsating?
73. Meva-sabzavotlar qancha % suv saqlaydi.
74. Refratometr yordamida meva-sabzavot tarkibidagi qaysi moddalar aniqlanadi?
75. Erimaydigan quruq moddalar miqdori meva sabzavotlarda necha % atrofida?
76. Quyidagi meva-sabzavotlarning qaysisining kislotaliligi yuqori?
77. Mevaning mazasini qaysi nisbat belgilaydi?
78. Quyidagi qaysi modda meva-sabzavotlarga aromat beradi?
79. Meva-sabzavotning hosil yig‘ilgandan keyingi yetilish davri nima?
80. Konservalar saqlanishida havo nisbiy namligi necha foiz bo‘ladi?
81. Sulfitatsiyalangan yarim tayyor mahsulotlar qanday haroratda saqlanishi lozim?
82. Mahsulotdardagi sut kislotali bijg’ish qaysi haroratda intensiv boradi?
83. Tuzlab bijg’itilgan mahsulotlar qanday haroratda saqlanadi?
84. Konservalashning mikrobiologik usulida mahsulotdagi qaysi kimyoviy modda sut kislotasiga aylanadi?
85. Spora hosil qiluvchi mikroorganizmlarni qanday sterilizatsiya haroratida yo’qotish mumkin?
86. Olmani namlash (tuzlash) uchun necha foiz solod ishlatiladi?
87. Oshqovoqni qish davrida saqlashda optimal namligi va harorati qanday bo‘ladi?
88. Piyozni saqlashda ombordagi havo harorti va nisbiy namligi qanday bo‘ladi (issiq saqlash usulida)
89. Piyozni o‘rtacha hajm og‘irligi qancha bo‘ladi (kg) kub metr?

90. Rezavor va danakli mevalarni saqlashda optimal harorati va nisbiy namligi qanday bo‘ladi?
91. Donni sifat ko‘rsatkichlari qanday usullarda aniqlaniladi?
92. Kartoshkani tabiiy shamollatiladigan omborlarda necha kun saqlanadi?
93. Tirik hayvonlar, qushlarni va tirik jonivorlarni ushlab turish va tashishda qaysi saqlash usulida foydalaniladi?
94. Mahsulotlarni qisman yoki umuman quritib saqlash usuli nima deyiladi?
95. Mevalar tarkibiga kiruvchi oshlovchi moddalar qanday xususiyatga ega?
96. Meva va uzum tarkibidagi azotli moddalar qanday ko‘rinishda bo’ladi?
97. Sitrus mevalar va anor takibida qaysi vitamin ko‘p miqdorda uchraydi?
98. Yong’oq, anjir, mayiz, nok, olxo’ri kabi mevalar tarkibida qaysi vitamin ko’proq miqdorda uchraydi?
99. Bodom, yong’oq, o’rik, nok, anor, uzum kabi mevalarda qaysi suvda eruvchi vitamin ko’p miqdorda uchraydi?
100. Piyozning sirtqi qobiqlaridagi rang berib turuvchi pigment qaysi?
101. Olma pishib yetilish vaqtiga qarab necha turga bo‘linadi?
102. Mevalar tarkibidagi pektin moddasining parchalanishi natijasida qanday moddalar hosil bo’ladi?
103. Saqlash jarayonida mevalar etining yumshoq bo’lib qolishiga sabab nima?
104. Meva va sabzavotlarni saqlash jarayonida harorat va havoning aylanishi yuqori bo‘lganda qanday holat yuz beradi?
105. Mahsulotning o‘z-o‘zidan qizishiga nima sabab bo‘ladi?
106. Meva va sabzavotlarni saqlovchi omborlar necha turga bo’linadi?
107. Meva va sabzavotlarni gaz muhitini boshqarib saqlash usuli gazning tarkibiga ko’ra necha turga bo‘linadi?
108. MGM ishlatish tipiga ko‘ra quyidagi guruhlarga bo‘linadi?
109. Pasterilizatsiyalash jarayonida harorat qanday bo‘ladi?
110. Sabzavotlarning davolash-yetilish davri qancha muddat davom etadi?
111. Sterilizatsiyalash jarayonida harorat qanday bo‘lishi kerak?
112. Mikrobiologik usulda konservalash qaysi javobda to’g’ri ko’rsatilgan?
113. Mumlar meva va sabzavotlarning qaysi a’zolarida uchraydi?
114. Yog’lar meva va sabzavotlarning qaysi a’zosida uchraydi va qancha miqdorda?
115. Fitonsidlar deb nimaga aytiladi?
116. Pomidor ko‘ndalang kesimining diametri: olxo‘risimonlar uchun va mayda hosilli navlar uchun necha bo‘lishi lozim?
117. Ertangi (15 iyungacha), tozalangan karam boshining og‘irligi, o‘rtagi va kechkisi necha kg bo‘lishi talab qilinadi.
118. Meva va sabzavotlarning mikroorganizmlar bilan zararlanishiga qarshilik ko‘rsatish xususiyati nima deb yuritiladi.
119. Yetilish davri qancha uzoq davom etsa, uni saqlash muddati qancha vaqtni tashkil etadi?
120. Yangi uzib keltirilgan mevalarning yetilishi mobaynida nafas olish tezlashadi. Bu qanday davr deyiladi?
121. Klimakterik davrdan keyin yetilish davri tugaydi va keyingi davr qanday davri

boshlanadi.

122. Meva va sabzavotlarni saqlashdagi eng muhim fiziologik jarayonni ko'rsating?
123. Meva-sabzavotlar qancha % suv saqlaydi.
124. Fiziologik yetilishda mevalarning urug'i qanday bo'ladi?
125. Terimbop bo'lib yetilish davrida uzum va mevalar qanday yetkazilishi lozim?
126. Konserva qilish uchun mo'ljallangan olxo'ri to'liq yetilishi davridan necha kun ilgari teriladi?
127. Kartoshkani saqlash davolash-etilish davri etilishi va mexanik shikastlarni bitishiga qarab necha haftagacha davom etadi?
128. Kartoshkani tabiiy shamollatiladigan omborlarda necha kun saqlanadi.
129. Ventilyasiyani yaxshilash maqsadida uyum va handak bo'ylab necha sm o'lchamda ko'ndalang ariqcha qaziladi?
130. Tuzlangan olma necha ^{0}C haroratda saqlanadi
131. Meva va sabzavotlarni barra holida saqlash nima deyiladi?
132. Mahsulotlarni sovuqda yoki muzlatilgan holda saqlash nima deyiladi?
133. Mahsulotlarni qisman yoki umuman quritib saqlash nima deyiladi?
134. Yuqori haroratda qizitib saqlash usuli nima deyiladi?
135. Saqlashda mahsulotni buzadigan mikroorganizmlarga qarshi antiseptiklar qo'llash bu qanday usul deyiladi?
136. Mahsulotlarni tirik holda saqlash usuli nima deyiladi?
137. Sabzining quruq chirish kasalligi nima deyiladi?
138. Mevalarning chirish kasalligini keltirib chiqaruvchi kasallikni nomini ko'rsating?
139. Mahsulotlarni saqlash uchun yerdan qazilgan va maxsus jihozlangan joy nima deyiladi?
140. Rang beruvchi moddalar nima deyiladi?
141. Mevalar joylanadigan taxtadan yasaladigan moslama nima deyiladi?
142. Mahsulotning sifatini nazorat qilishda qo'llaniladigan o'lchash vositalariga qarab nazorat turlari qanday turlarga bo'linadi?
143. Qaysi sabzavotlarda fruktoza ko'p bo'ladi?
144. Sabzavot va poliz mahsulotlari tarkibida yog'lar miqdori qancha bo'ladi?
145. Kartoshkaning asosiy sifat ko'rsatkichini ko'rsating?
146. Saqlash jarayonida mahsulotlar nima uchun so'lib qoladi?
147. Bug'lanish miqdori nimalarga bog'liq?
148. Qaysi sabzavotlarda efir moylari ko'p?
149. Namlikka ko'p talabchan sabzavotlar guruhini ko'rsating?
150. O'zbekistonda qishki issiqxonalarning qaysi turlari keng tarqalgan?
151. Kartoshka va ildiz mevalilarni qanday hajmdagi uyumlarda saqlanadi (m)? kengligi; balandligi; uzunligini
152. Kartoshka oziq ovqat maqsadida qanday idishlarda yaxshi saqlanadi?
153. Kesilgan 1 kg olmani dudlatish uchun necha gr oltingugurt ishlatiladi?
154. Qovunni quritish necha kun davom etadi?
155. Meva va sabzavotlar tarkibiga kiruvchi efir moylarining vazifasi nimadan iborat?

156. Aseptik konservalashning mohiyati nimadan iborat?
157. Mahsulot sifatini buzmay, undagi hayotiy jarayonlarni to'xtatish usulini kim fanga kiritgan?
158. Bioz prinsipi nimaga asoslanadi?
159. Anabioz prinsipi namaga asoslanadi?
160. Abioz prinsipi namaga asoslanadi?
161. Bioz usulida mahsulotlar qanday holatda saqlanadi?
162. Qaysi guruhdagi uzum navlari funksional urg'ochi gulga ega?
163. Saqlashda mahsulotni buzadigan mikroorganizmlarga qarshi antiseptiklar qo'llash nima deyiladi?
164. Mikrooganizmlar ishlab chiqqan spirt yordamida konservatsiya qilib saqlash usuli nima deyiladi?
165. Issiqxonalarda bodringni yetishtirishda havo namligi, %?
166. Doimiy omborlarda sabzavotlar qatlamlari bo'yicha shamollatish va sovutish qanday amalga oshiriladi?
167. Bodring oziq-ovqat sifatida nima uchun qadrli?
168. Aholini may, iyun, iyul oylari davomida boshli piyoz mahsuloti bilan ta'minlash uchun uning urug'ini qachon ekish lozim?
169. Anjirni dudlash necha soat davom etadi?
170. Uy sharoitida qishloq xo'jaligi mahsulotlari qanday saqlanadi?
171. 1 кг ўрикдан неча % қайса олинади?
172. Piyozni saqlashda ombordagi xavo harorti va nisbiy namligi qanday bo'ladi (issiq saqlash usulida)
173. Sabzini o'rtacha hajm og'irligi qancha, kg/m^3?
174. Uzumni soyaki usulda quritish necha hafta davom etadi?
175. Uzumni yashiklarga joylab omborlarda saqlashda havo harorati va nisbiy namligi qanday bo'ladi ?
176. Uzumni yashiklarga joylab omborlarda saqlashda havo harorati va nisbiy namligi qanday bo'ladi ?
177. Uzumning qaysi navidan sabza mahsuloti olinadi?
178. Karam qanday sharoitda saqlanadi?
179. Faol shamolatiladigan omborlarning foydalanish hajmining koeffitsenti qanday bo'ladi?
180. Saqlash davrida chiqitlarga ta'sir ko'rsatuvchi omillar nechaga bo'linadi?
181. Xandak va uyumlardagi mahsulotlar qanday tuproq qalinligida ko'miladi (sm)?
182. Har xil nav uzumlardan ishqor bilan ishlanmay faqat oftobda quritib olingan mayiz qanday nomlanadi?
183. Himoyalangan yerlarda o'simliklarni o'sishi va rivojlanishi uchun asosiy hayotiy omillar guruhini ko'rsating?
184. Shaftoli qoqi olish uchun kauchtik soda eritmasi necha % bo'lishi kerak?
185. Shaftoli uchun qaysi xillari payvantdag sifatida keng qo'llaniladi?
186. Sho'rga nisbatan bardosh beruvchi meva o'simligi turini ko'rsating?
187. Eng yorug'sevar o'simliklar guruhini ko'rsating?
188. Mevalarni boshaqariladigan gaz muhitida saqlashda qanday solishtirma nisbati

yaxshi hisoblanadi?

189. Olma mevalarini qish davrida omborxonada saqlashda havo harorati va nisbiy namligi qanday bo‘ladi?
190. Olmani namlash (tuzlash) uchun necha foiz solod ishlatiladi?
191. Oltin rang sabza mayizi olish uchun uzumni qanday quritish usuli qo‘llaniladi?
192. Piyozni saqlashda ombordagi xavo harorti va nisbiy namligi qanday bo‘ladi (issiq saqlash usulida)
193. Piyozni o‘rtacha xajm og‘irligi qancha bo‘ladi (kg) kub metr?
194. Rezavor va danakli mevalarni saqlashda optimal harorati va nisbiy namligi qanday bo‘ladi?
195. Mexanik pishiqligi deb nimaga aytiladi?
196. Meva va sabzavotlarni saqlashdagi eng muhim fiziologik jarayon qaysi?
197. Ildizmevalar necha kg li yashiklarga joylanib uyum va xandaklarga joylashtiriladi.
198. Mahsulot to‘kishdan qancha vaqt oldin ombor ichi oqlanadi va dezinfeksiya qilinadi?
199. Piyoz butunlay chirib ketishi uchun qancha vaqt kerak?
200. Urug‘li mevalarni yetilish vaqtiga ko‘ra qanday navlarga ajratish mumkin?

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Nazirova R.M, Sulaymonov O.N, Usmonov N.B “Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash omborlari va texnologiyalari” Toshkent 2020y
2. Shaumarov X.B, Islamov S.Ya, Xalmirzayev D.K, Safarov A.A “Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” O‘quv qo‘llanma, Toshkent-2021y
3. Shaumarov X.B, Islamov S.Ya “Qishloq xo’jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi” O‘quv qo‘llanma, Toshkent “Innovatsiya-Ziyo” 2020y
4. Dodaev Q.O., Mamatov I.M., Oziq-ovqat mahsulotlarini konserviyalash korxonalarining loyihalash asoslari texnologik hisoblari, Toshkent „IQTISOD-MOLIYA’’ 2006
5. Azizov A.Sh., Islamov S.Ya., Suvanova F.U., Abdikayumov Z.A “Saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirish asoslari va jihozlari” Toshkent-2014
6. Bo‘riev X.CH., Jo‘raev R., Alimov O., Meva-sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish (o‘quv qo‘llanma). – T.: ToshDAU, 2003.
7. Bo‘riev X.CH., Jo‘raev R., Alimov O. Don mahsulotlarini saqlash va daslabki ishlov berish (amaliy mashg‘ulotlar). – T.: ToshDAU, 2002.
9. Oripov R., Sulaymanov I, E. Umirzoqov. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. – T.: Mehnat, 1991
10. Rasulov A. Kartoshka, sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlash. – T.: Mehnat, 1995.
11. Справочник по хлопководству. Ташкент, «Узбекистан», 1981. 437 стр.
12. Широков Э.П. Практикум по хранению и переработки плодов и овощэй. – М.: Колос, 1989.
13. Bo‘riyev H., Jo‘rayev R., Alimov O. Meva-sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. Toshkent, 2002 y.
14. Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.Н. Хранение и технология селскохозяйственнх продуктов. М.: Агропромиздат, 1991 г.
15. Широков Е. П. Полегаев В. Технология хранения и переработки продуктсии растениеводства с основами стандартизатсии. М.: Агропромиздат, 2000 г.

Internet saytlari:

www.tiiame.uz – “TIQXMMI” Milliy tadqiqot universiteti sayti.
www.lex.uz – O‘zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma’lumotlari milliy bazasi.
www.gov.uz – O‘zbekiston Respublikasi hukumat portali.
www.ziyonet.uz - O‘zR Oliy va o‘rta maxsus ta’lim vazirligi sayti.
www.bilim.uz - O‘zR Oliy va o‘rta maxsus ta’lim vazirligi sayti
http://www. plodovie i ovoshnie konservi.
http://www. ovoshnie xranilishe
http://www. konservirivaniye plodov i ovoshey
http://www. konservnie zavodi.