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

QARSHI DAVLAT TEXNIKA UNIVERSITETI

“TASDIQLAYMAN”
O‘quv ishlari bo’yicha prorektor
_____ Z.E.Chorshanbiyev
“__” mart 2026y.

Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi fakulteti
60720100- Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi) ta’lim yo‘nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun Yakuniy davlat attestatsiyasi

D A S T U R I

Qarshi davlat texnika universiteti
Kengashi yig'ilishining 25.02. 2026 yil
8 -sonli majlisida tasdiqlangan.

Qarshi – 2026

2025/2026-o‘quv yilida Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi fakulteti 60720100-Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari 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. **“Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari” fani bo‘yicha:** **E.K.Raxmonov**
2. **“Un ishlab chiqarish texnologiyasi” fani bo‘yicha:** **E.K.Raxmonov**
3. **“Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi” fani bo‘yicha:** **H.T.Berdimurodov**
4. **“Donni qayta ishlash korxona jihozlari” fani bo‘yicha:** **H.T.Berdimurodov**

Ushbu dasturi “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi (Bayoni №7, “21” 02 2026-y.), Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi fakulteti Uslubiy komissiyasi (Bayoni №8, “23” 02 2026-y.) va universitet Uslubiy kengashi (Bayoni №__, “_____” _____2026-y.) tomonidan muhokama qilingan va foydalanishga tavsiya etilgan.

“Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi” fakulteti dekani: **A.A.Abduraxmanov**

“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi mudiri **J.D.Mirzayev**

Qarshi davlat texnika universiteti Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi fakulteti 60720100- Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi) ta'lim yo'nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun Yakuniy davlat attestatsiya savollari

1. "Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari" fanidan YaDAK savollari

1. Non mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan fermentlashtirilgan solodni tayyorlash uchun asosan qaysi xom ashyo ishlatiladi?
2. Solod ishlab chiqarishda undirish uchun don ... °C haroratda ivitiladi.
3. Nonvoylik xamirini etiltirish uchun qaysi achitqilar ishlatiladi?
4. Standart bo'yicha 100 g presslangan achitqining kislotaliligi (mg sirka kislotasiga ifodalangan) 12 saqlagandan keyin ..... gradusdan dan ortiq bo'lmasligi kerak:
5. Achitqi sutini havo harorati 0-10 °C bo'lganida saqlash muddati ..... tashkil qiladi:
6. Quyida keltirilgan xom ashyolardan qaysi biri kraxmal ishlab chiqarishga qo'llanilmaydi?
7. Kartoshka kraxmali qaysi navlarda ishlab chiqariladi?
8. Patoka redutsiyalovchi moddalari massasining ulushi qaysi qandga shartli ravishda hisoblanadi?
9. Saxaroza qaysi xususiyatiga ega emas:
10. Qand-rafinadning quruq moddasi tarkibida saxarozaning miqdori ..... % dan kam bo'lmasligi kerak.
11. Shakar ishlab chiqarish texnologik jarayoning qaysi bosqichida (diffuzion) sharbat rangsizlantiriladi?
12. Lipa asali ... xil asalga taaluqli:
13. Asalga siropsimon shakl berish uchun uning shifobaxsh xususiyatla-rini yo'qotmay qaysi haroratgacha isitish mumkin?
14. Mevalar quruq moddalarining asosiy qismi nimaga to'g'ri keladi?
15. Keltirilganlardan qaysi biri yangi mevalarga taaluqli emas?
16. Kakao dukkalarining tarkibida qancha kakao yog'i mavjud?
17. Kofe asosan qaysi maqsad uchun foydalaniladi?
18. Sigir sutida qancha miqdorda sut qandi mavjud?
19. Amalda sutning tabiiyligi qaysi ko'rsatgich bilan aniqlanadi?
20. Sterilizatsiyalangan sut pasterilizatsiyalanganga nisbatan quyidagi afzalliklarga ega:
21. Normallashgan pasterizatsiya qilingan sutning kislotaliligi …. °T dan oshmasligi kerak:
22. Qaysi sigir yog'idan eritilgan yog' olinadi?
23. Tuxum po'stlog'ining massasi uning umumiy massasiga nisbatan necha foizni tashkil qiladi?

24. Tuxum qo‘yilganidan 6 kun o‘tgandan keyin iste’molga olib kelindi. Bitta tuxumning massasi 55g. U qaysi tuxum toyifasiga taaluqli?
25. Aspergillus niger zamburug‘i yordamida qandli xom ashyodan qaysi oziqaviy kislota olinadi?
26. Zira - bu quritilgan o‘simlikning .....?
27. Davolash va profilaktik maqsadlarda qaysi osh tuzi ishlab chiqariladi?
28. Oziq-ovqat mahsulotlarini joylashda yog‘ o‘tkazmaydigan qog‘ozli material sifatida nima qo‘llaniladi?
29. Pivo ishlab chiqarishda oq solodni tayyorlash uchun asosan qaysi xom ashyo ishlatiladi?
30. Solod ishlab chiqarishda ivitilgan donning undirishi ....°C haroratda o‘tkaziladi.
31. Qaysi mahsulotdan olingan kraxmalning o‘lchovlari eng katta?
32. Shakar ishlab chiqarish texnologik jarayonining qaysi bosqichida diffuzion sharbat ohak bilan ishlov beriladi?
33. Yangi mevalarni tarang (qayishqoq) holda saqlanishiga qaysi moddalar sabab bo‘ladi:
34. Qaysi meva tropik mevalar guruhiga taaluqli?
35. Mayiz – bu ..... quritish natijasida olingan mahsulot:
36. Kakao dukkalarining tarkibida qancha teobromin mavjud?
37. Kakao yog‘i boshqa yog‘larga nisbatan qanaqa afzalliklarga ega?
38. Qaysi pishib etilmagan, yashil yong‘oqlarda yuqori miqdorda C vitamini mavjud?
39. Qaysi yong‘oq dukkaklarga xos ta’mga ega?
40. Sigir sutida qancha miqdorda oqsillar mavjud?
41. Sutning yangiligini belgilovchi ko‘rsatkich:
42. Quyida keltirilgan usullardan qaysi biri sutni saqlaщ muddatini uzaytirishda qullanilmaydi?
43. 20 va 35 % li yog‘li qaymoqning kislotaliligi ….°T dan oshmasligi kerak:
44. Shirin, nordon va Vologda sariyog‘lar yog‘ miqdori necha foizdan kam bo‘lmasligi kerak?
45. Tuxum sarig‘ining massasi uning umumiy massasiga nisbatan necha foizni tashkil qiladi?
46. Ichimlik suvining sifati qanday talablarga javob berishi kerak?
47. Qaysi jele hosil qiluvchi modda hayvondan olinadi?
48. Oq solodni tayyorlash jarayoni qora solodni tayyorlash jarayonidan nima bilan farq qiladi?
49. Solod ishlab chiqarilishida undirilgan donning fermentatsiyasi pay-tida markaz qatlamining harorati ....°C ga yetadi.
50. Standart bo‘yicha 100 g achitqi sutining kislotaliligi (mg sirka kislotasiga ifodalangan) 3 sutka saqlagandan keyin..... gradusdan dan ortiq bo‘lmasligi kerak.

51. Standart bo‘yicha 100 g presslangan achitqining kislotaliligi (mg sirka kislotasiga ifodalangan) ishlab chiqarilgan kunda ..... gradusdan dan ortiq bo‘lmasligi kerak:
52. Preslangan achitqining 0 dan 4 °C gacha bo‘lgan haroratda saqlash muddati ..... tashkil qiladi:
53. Qaysi mahsulotdan olingan kraxmalning o‘lchovlari eng kichik?
54. Kraxmal turini aniqlash uchun qaysi asbob qo‘llaniladi?
55. Patoka ishlab chiqarilishi kraxmalning qaysi xossasiga asoslangan?
56. Ishlab chiqarish uchun mo‘ljallangan shakarning quruq moddalarida saxarozaning miqdori ... % dan kam bo‘lmasligi kerak:
57. Shakar ishlab chiqarish texnologik jarayonining qaysi bosqichida diffuzion sharbat karbon angidrid bilan ishlov berilad?
58. Meva to‘qimalarini yumshatish jarayonida qaysi kimyoviy birikmalar asosiy sababchi bo‘ladi?
59. Kakao dukkaklarining qaysi tashkil etuvchi qismi inson yuragi faoliyatiga qo‘zg‘atuvchan ta’sir etadi?
60. Kakao dukkaklarining qaysi tashkil etuvchi qismi shokoladni xona haroratida qattiq konsistensiyali va og‘izda tez eruvchan bo‘lishiga cababchi bo‘ladi?
61. Qaysi yong‘oq xushta’m ko‘kish rangli mag‘zga ega?
62. Qaysi yog‘li urug‘lar halvo tayyorlashda, yuqori oziqaviy qimmatga ega oqsillar va xushta’m yog‘ olish uchun qo‘llaniladi?
63. Sigir sutida qancha miqdorda yog‘ mavjud?
64. Sutni sterilizatsiyalash ..... °C haroratda olib boriladi:
65. Qanday sutni uzoq muddatga saqlash mumkin?
66. Qanaqa sigir yog‘i yoqimli yong‘oq ta’miga ega?
67. Kimyoviy usul bilan qaysi ozuqaviy kislota olinadi?
68. Suvda erigan qaysi elementlar tuzlarining miqdori «suv qattiqli-gi» deb nomlanuvchi ko‘rsatkichini belgilaydi?
69. Qaysi jele hosil qiluvchi faqatgana shakar va kislota mavjudligida jele hosil qiladi?
70. Nonning ushbu ta’rifida qaysi so‘z yoki so‘zlar tashlab ketilgan?
«Non deb un, suv, tuzni boshqa xom ashyolar bilan qo‘shish yoki qo‘shmasdan qorilgan,….....yordamida etiltirilgan xamirni pishirish natijasida olingan oziq-ovqat mahsulotiga aytiladi»
71. Bug‘doy unining nonvoylik xususiyati nima bilan belgilanadi?
72. Quyidagi fermentlarning qaysi biri kraxmalni asosan dekstrinlar-gacha parchalaydi?
73. Qaysi omil unning gaz hosil qilish qobilyatiga bog‘lik?
74. «Issiqlikka chidamli» ta’rifi bug‘doy unining qaysi naviga eng xos?
75. Unning oqsil-proteinaza kompleksi tarkibiga nima kirmaydi?
76. Bug‘doy unining keltirilgan xossalaridan qaysi biri uning gaz ushlash qobiliyatiga ta’sir qiladi?

77. Bug‘doy unini saqlashda uning yetilishi asosan nima hisobidan sodir bo‘ladi?
78. Quyidagi xom ashyolardan qaysi biri non mahsulotlari uchun tasdiq-langan retsepturalarda ko‘rsatilmaydi?
79. Xamir qorish jarayonida un tarkibidagi komponentlardan qaysi biri eng ko‘p suv so‘rib olish xossasiga ega?
80. Xamirning «strukturaviy-mexanik xossalari» tushunchasi nimani anglatadi?
81. Yetilgan bug‘doy unini xamiri qanday xossalarga ega bo‘lishi kerak?
82. Xamir qorish uchun suvning miqdori nimaga bog‘lik emas?
83. Bug‘doy xamirini oparasiz usulda tayyorlashning afzalligi nimada?
84. Javdar xamiriga ishlov berishda qaysi bosqich bajarilmaydi?
85. Qaysi texnologik bosqich g‘ovak tuzilishini yaxshilashini va xamir yuzasiga yupqa parda qoplanishi uchun mo‘ljallangan?
86. Xamir zuvalalarining tindirish vaqti keraklisidan o‘tib ketsa nima kuzatiladi?
87. Pishirish oxirida non mag‘zidagi harorat qanchaga etadi?
88. Pishiriladigan xamir zuvalasida achitqilar faoliyatining o‘zgarishi qaysi jarayonlarga taaluqli?
89. Pishiriladigan xamir zuvalasida kraxmalning alfa- va betta-amilaza ta’sirida qisman parchalanishi qaysi jarayonlarga taaluqli?
90. Pishirishning birinchi davrida xamir zuvalasi hajmining oshishiga qaysi omil ta’sir etadi?
91. Quyidagi omillardan qaysi biri non pishirish davomiyligiga ta’sir qilmaydi?
92. Nonni saqlashni belgilangan muddati oxirida sovuq non sirtining namligi qancha bo‘ladi?
93. Saqlashdagi sarflar qiymati qaysi holda oshadi?
94. Non eskirishining mohiyati nima bilan tushuntiriladi?
95. Qaysi chora-tadbirlar nonni eskirishini sekinlashuviga sabab bo‘ladi?
96. Quyida nomlangan sarflar va yo‘qotishlardan qaysi biri nonning chiqishiga sezilarli ta’sir qiladi?
97. Sifatli non olish uchun quyida keltirilgan sarflar va yo‘qotish-lardan qaysi birini bartaraf etish mumkin emas?
98. Quyidagi moddalardan qaysi biri qaytaruvchi qobilyatga ega bo‘lgan yaxshilovchi moddalarga kiradi?
99. Bug‘doy unining nonbop xossalarini yaxshilovchi quyidagi tadbirlardan qaysilari elevatorlarda o‘tkazilishi kerak?
100. Quyida keltirilgan non nuqsonlaridan qaysi biri un sifati pastligi bilan bog‘liq bo‘lishi mumkin?
101. Yilning qaysi mavsumida non asosan kartoshka tayoqchalari kasalligi bilan kasallanishi mumkin?
102. Non mahsulotlarining «navi» degan so‘z o‘ziga qaysi belgilarni oladi?

103. Quyida keltirilgan parhez non mahsulotlaridan qaysilari buyrak, yurak-qon tomir sistemasi, gipertaniya kasalliklari bilan kasallangan bemorlarga tavsiya etilgan?
104. Nima uchun non insonni ovqatlanishida birinchi darajali ahamiyatga ega deb hisoblanadi?
105. Non tarkibida mavjud quyida keltirilgan mineral elementlardan qaysisining miqdori inson organizmi talabini qondirish uchun juda kam?
106. Qaysi davlatda aholi eng ko'p miqdorda makaron mahsulotlarini iste'mol qiladi?
107. Vermishel makaron mahsulotlarining qaysi turiga taaluqli?
108. Makaronlar, shoxsimon (rojki), perolar makaron mahsulotlarining qaysi xiliga (tipiga) taaluqli?
109. Lapsha (ugra) makaron mahsulotlarining qaysi xiliga (tipiga) taaluqli?
110. Sho'rvali qo'shimchalar makaron mahsulotlarining qaysi xiliga (tipiga) taaluqli?
111. Qaysi makaron mahsulotlarining «ingichka» («tonkaya») turi ishlab chiqariladi?
112. Qaysi xorijda ishlab chiqarilgan makaron mahsuloti «spagetti» deb nomlanadi?
113. Bug'doy unining qaysi navlaridan makaron mahsulotlari tayyorlanadi?
114. Qaysi undan eng yuqori sifatli makaron mahsulotlari olinadi?
115. Quyida keltirilgan qaysi undan makaron mahsulotlari tayyorlash mumkin?
116. Qattiq bug'doydan olingan birinchi navli unidan tayyorlangan makaron mahsulotlari qaysi guruh va sinfga taaluqli?
117. Qattiq bug'doydan olingan oliy navli unidan tayyorlangan makaron mahsulotlari qaysi guruh va sinfga taaluqli?
118. Yuqori shaffoflikka ega yumshoq bug'doydan olingan birinchi navli unidan tayyorlangan makaron mahsulotlari qaysi guruh va sinfga taaluqli?
119. Yuqori shaffoflikka ega yumshoq bug'doydan olingan oliy navli unidan tayyorlangan makaron mahsulotlari qaysi guruh va sinfga taaluqli?
120. Makaron xamirining tarkibiga qaysi xom ashyo kirmaydi?
121. Quyida keltirilgan xom ashyolardan qaysilari makaron ishlab chiqarishning asosiy xom ashyolari hisoblanadi?
122. Quyida keltirilgan xom ashyolardan qaysilari makaron ishlab chiqa-rishning qo'shimcha xom ashyolari emas?
123. Qaysi ko'rsatkich unning makaronbop xossalarini belgilovchi ko'r-satkichga kirmaydi?
124. Qaysi ko'rsatkich unning makaronbop xossalarini belgilovchi ko'rsatkichga kirmaydi?
125. Qaysi javobda makaron mahsulotlari tayyorlash bosqichlarining ketma-ketligi to'g'ri keltirilgan?
126. Qiyomdan karamel massasini tayyorlashda asosan qaysi jihoz qo'llaniladi?
127. Karamel massasi qaynatilgandan keyin qaysi haroratgacha sovutiladi?
128. Qaysi karamel masallig'i qiyomsimon konsistensiyaga ega?
129. Quyida keltirilgan karamel turlaridan qaysi biriga oddiy usulda shakl beriladi?

130. Qaysi usullar ochiq karamelning tabiiy ko‘rinishini saqlab qolish imkonini yaratadi?
131. Qaysi javobda marmelad mahsulotlariga to‘g‘ri ta’rifi keltirilgan?
132. «Toza meva va rezavorlarni qirqichdan o‘tkazib termik ishlov berilgan, zich yopiladigan idishga qadoqlangan» degan ta’rif qaysi bir meva-rezavor yarim tayyor mahsulotiga ta’luqli?
133. Meva-rezavor marmeladi jelesini hosil qilish uchun komponentlarning eng yaxshi nisbati qanaqa?
134. Pastila va zefir tayyorlashda elimli qiyom nima maqsadda qo‘llaniladi?
135. Quyida keltirilgan qandolat massalaridan qaysi biri konfet massasiga taa’luqli emas?
136. Qaysi konfet massasini tayyorlashda melanoidin hosil bo‘lish reaksiyasini borishi kuzatiladi?
137. Yaxshi pomadada saxaroza kristallarining o‘lchami qancha bo‘lishi kerak?
138. Qaysi konfet massasini tayyorlashda agar-shakar-patoka qiyomi qo‘llanila-di?
139. Likyorli konfet korpuslariga qaysi usulda shakl beriladi?
140. Konfet ishlab chiqarishda sirning qaysi turi ko‘llanilmaydi?
141. Kollagen organizmda kanday asosiy biologik funksiyani bajaradigan oqsil hisoblanadi?
142. Yuqori harorat ostida oqsil aminogruppalari va qaytaruvchilik xossasiga ega bo’lgan uglevodlarning ta’sirlashuvi reaksiyasi qanday nomlanadi?
143. Oqsillar denaturatsiyasi deganda nimani tushunasiz?
144. Quyida ko’rsatilgan aminokislotalarning qaysi biri essensial (almashtirib bo’lmaydigan) aminokislotalar jumlasiga kirmaydi?
145. Lipaza fermentlar klassifikatsiyasining quyida ko’rsatilgan qaysi guruhiga mansub?
146. Odam organizmining oqsilga bo’lgan sutkalik o’rtacha ehtiyoji qanchaga teng?
147. Yuqori molekulyar yog’ kislotalari va yukori molekulyar bir atomli spirtlardan xosil bulgan efirlar oddiy lipidlar klassifikatsiyasida kanday nomlanadi?
148. Nima sababdan hayvon yog’i saqlash davomida tez buziladi?
149. Quyida ko’rsatilgan uglevodlarning qaysi biri qaytaruvchilik xossasini namoyon etmaydi?
150.Karamel tayyorlash jarayonida shakar moddalari asosan qanday termik o’zgarishlarga uchrashi mumkin?
151.Odam organizmining uglevodlarga bo’lgan sutkalik ehtiyoji qancha?
152. Quyida ballast moddalarning qaysi xususiyati noto’g’ri ko’rsatilgan?
153. Quyida mineral moddalarning qaysi biri miroelementlar jumlasiga kirmaydi?
154. Odam organizmi uchun ozuqa tarkibidagi kalsiy va fosforning optimal nisbati (Ca:R) qanday?

155.Odamning ozuqa ratsionidagi oqsillar, yog'lar va uglevodlarning optimal nisbati qanday bo'lishi kerak (oqsillar:yog'lar:uglevodlar)?
156. «Ovqatlanish» iborasining ta'rifini tanlang.
157. «Nutrientlar» iborasining ta'rifini tanlang.
158. Oziq-ovqat mahsulotlariga xos bo'lmagan vazifani ko'rsating.
159. «Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati iborasining ta'rifini tanlang.
160. «Mahsulotning oziqaviy qiymati» iborasining ta'rifini belgilang.
161. Iste'mol mahsulotlarining iste'molga yaroqliligiga ta'sir qil-maydigan omilni ko'rsating.
162. Inson organizmida 1 g oqsil oksidlanganda ajarlib chiqadigan energiya miqdorini ko'rsating.
163. Oziq-ovqat mahsulotlarining biologik qiymatini tavsiflovchi ko'rsatkichni belgilang.
164. Oziq-ovqat mahsulotlarining biologik samaradorligini tavsiflovchi ko'rsatkichni belgilang.
165.Oziq - ovqat mahsulotlarini o'zlashtirish darajasini ifodalovchi ko'rsatkichni tanlang.
166.Oziq-ovqat mahsulotlarining «fiziologik qiymati» iborasining ta'rifini tanlang.
167. Oziq-ovqat mahsulotlarini harorat, namlik, gazli muhit, yorug'lik va mexanik ta'sirlar ostida saqlashda sodir bo'ladigan jarayonlarni ko'rsating.
168. «Avtoliz» iborasining ta'rifini tanlang.
169. «Bijg'ish» iborasining ta'rifini tanlang.
170. «Chirish» iborasining ta'rifini tanlang.
171. «Mog'orlash» iborasining ta'rifini tanlang.
172.«Tabiiy kamayish» iborasining ta'rifini tanlang.
173. Anabiozga asoslangan konservalash usulini ko'rsating.
174. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning o'ta yuqori chastotali toklardan foydalanishga asoslangan usulini ko'rsating.
175. Inson iste'mol qiladigan suvning o'rtacha sutkalik me'yorini ko'rsating.
176. Qo'yidagi ta'rifga mos tayanch iborani tanlang: «Mahsulotning atrof-muhitdan namlikni yutib olish xususiyati . . . deb ataladi».
177. «Oqsil moddalar» iborasining ta'rifini tanlang.
178.«Aminokislotalar» iborasining ta'rifini belgilang.
179. Proteinlarga mansub bo'lmagan oqsillarni tanlang.
180. Oqsillarga xos bo'lmagan xususiyatlarni ko'rsating.
181. «Fermentlar» iborasining ta'rifini tanlang.
182. «Uglevodlar» iborasining ta'rifini tanlang.
183. Qo'yidagi ta'rifga mos keluvchi tayanch iboarni tanlang: «. . . – oddiy birikmalar hosil qilib parchalanish xossasiga ega bo'lmagan uglevodlar».
184. Uglevodlarga xos bo'lmagan xossalarni ko'rsating.

185. «Lipidlar» iborasining ta’rifini tanlang.
186. Molekulalari spirt qoldiqlari, yuqori molekulyar yog’ kislotalari, azotli asos va boshqa komponentlardan tashkil topgan birikmalarni tanlang.
187. Yog’larga xos bo’lmagan xossalarni ko’rsating.
188. «Vitaminlar» iborasining ta’rifini tanlang.
189. Yog’da erimaydigan vitaminlarni tanlang.
190. Mahsulotdagi mineral moddalar yig’indisi aniqlanadigan ko’rsat-kichni tanlang.
191. Mikroelementlarga mansub bo’lmagan elementni tanlang.
192. «Oziqaviy qo’shimchalar» iborasining ta’rifini tanlang.
193. «Konservantlar» iborasining ta’rifini tanlang.
194. «Xushbo’ylantiruvchilar» iborasning ta’rifini belgilang.
195. «Tabiiy toksikantlar» iborasining ta’rifini tanlang.
197. «Ifloslantiruvchilar» iborasining ta’rifini belgilang.
198. Eng katta xavf tug’diruvchi toksik elementlarni ko’rsating.
199. Bug’doy donining boshqa boshoqlilar donlaridan asosiy farqli tomonini tanlang.
200. Donni to’liq unga qayta ishlash jarayonining nomini ko’rsating.
201. «Un» iborasining ta’rifini tanlang.
202. «Yorma» iborasining ta’rifini tanlang.
203. Non ishlab chiqarish jarayonining ta’m va xushbo’ylikni shakllantirish uchun ma’sulyatli bo’lgan bosqichini ko’rsating;
204. Qaysi fermentning mavjudligi makaronlarni quritish jarayonida tirozin va fenilalaninni qora rangli melaninlar hosil qilib oksidlanishiga sabab bo’ladi.
205. Qandolat mahsulotlaridan alkaloidlarga eng boy bo’lganini ko’rsa-ting.
206. Sutning asosiy qandi – laktozaning struktura elementini ko’rsating.
207. Eman-dubdan yasalgan bochkalarni kamchiligi nimada?
208. Sharoblarni pasteurizatsiyalash harorati?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO’YXATI

1.Ravshanov S., Ismatov N., Yuldasheva Sh. Un va yorma ishlab chiqarishning zamonaviy texnologiyalari. Toshkent.: “Navro‘z”. 2018. 363 b.

2.“O‘zbekiston Respublikasi oziq-ovqat sanoati: qisqacha tarixi; rivojlanish istiqbollari; muammolari”, Darslik, prof. Turobjonov S.M. tahriri ostida, T.: “Fan va texnologiya”, 2014, 460 bet.

3.P.M.Tursunxodjayev, D.A.G‘afurova. Yormabop donlardan tayyorlanadigan mahsulotlar texnologiyasi. T.: “Fan va texnologiya”, 2011, 208 bet

4.X.T.Berdimurodov, E.K.Raxmonov “Don va don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi”, O‘quv qo‘llanma, Ideal press-2024, 112 bet.

5.Sadullayev S.X. Non ishlab chiqarishda mahalliy tritikale unidan ratsional foydalanish. // Avtorererat., 2025. http://library.ziyonet.uz/uz/book/137936

6. M .G ‘. Vasiyev, Q.O. Dadayev, I.B. Isaboyev, Z.Sh. Sapayeva, Z. J. G‘ulomova. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. .-T.: «Voris-nashryot», 2012,- 400 b

7. Mirzayev J.D., Ravshanov S.S. Makaron mahsulotlari texnologiyasi. Toshkent 2020 yil.

9.Vasiyev M.G., Vasiyeva M.A., Ilalov X.J., Saidxodjayeva M.A. Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. – Toshkent: Mehnat. 2002. –224 b..

10.Adizov R.T. Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi. Fan. Toshkent – 2012 yil.

AXBOROT MANBALARI

1 https://www.ortasdegirmen.com/en/

2. https://www.milleral.com/

3. https://www.gencdegirmen.com.tr/

4. https://www.alapala.com/tr/

5. http://library.ziyonet.uz

2. “Un ishlab chiqarish texnologiyasi” fanidan YaDAK savollari

1. Un tortish uchun bug‘doy aralashmasi partiyasini hisoblash asosan qanday usulda bajariladi?
2. Un tortish uchun bug‘doy aralashmasi partiyasini hisoblash qanday usulda bajarilmaydi?
3. Tegirmonga kelayotgan bug‘doy donining texnologik xossalari, ularning nimalariga bog‘liq bo‘ladi?
4. Qanday sifatli bug‘doy doni partiyalari, qayta ishlash jarayonini qiyinlashtiradi va samaradorligini pasaytiradi?
5. Tegirmon kamida necha kun texnologik xossalarining ko‘rsatkichlari bir xil bo‘lgan donlar bilan bir tekis ishlashini taminlash uchun bug‘doy donidan maydalash partiyalari tuziladi.?
6. Donning qaysi sifat ko‘rsatkichlarini hisobga olgan holda maydalash partiyalari tuziladi?
7. Namligi har xil bo‘lgan donlarni aralashtirishda ularning namliklarini farqi necha % dan ko‘p bo‘lmasligi talab etiladi?
8. Navli un tortish uchun yuqori va past kuldorli donlarni aralashtirganda aralashmaning kuldorligi necha % dan ko‘p bo‘lmasligi lozim?
9. Shishasimonligi har xil donlarni aralashtirganda esa aralashmaning o‘rtacha Shishasimonligi necha % hosil bo‘lishi kerak.?
10. Navli un tortishda bug‘doy doni kleykovinasining miqdori necha % dan kam bo’lmasligi lozim?
11. Navli un tortishda bug‘doy doni kleykovinasining sifati nechinchi guruxdan past bo‘lmasligi kerak?
12. Un tortish uchun bug‘doy aralashma partiyasi komponentlarining massasini aniqlashda qaysi usuldan foydalaniladi?
13. Qaaysi usulda bug‘doy aralashmasi partiyasining har bir komponenti, talab qilingan aralashmadan ayriladi va ayirma qismlari teskari proporsiyada olinadi.?
14. Navli un tortish uchun o‘rtacha o‘lchangan shishasimonlik ko‘rsatkichi 55% bo‘lgan bug‘doy aralashmasi partiyasini nechta boshlang‘ich don partiyalaridan tuzish kerak.?
15. Bug‘doy donining kuchini baholashda, uning qaysi ko‘rsatkichlari orqali aniqlanadi?
16. Unning potensial qobiliyatini, nima yordamida to‘liq aniqlanadi?
17. Kuchli va kuchsiz bug‘doy donlarini aralashtirganda, bu aralashmadan olinadigan unning qaysi xossalari yaxshilanadi?
18. Un tortish deb nimaga aytiladi?
19. Maydalash jarayonining takroriyligiga qarab, un tortish nimalarga bo‘linadi?
20. Qaysi un tortishda maydalash, donni maydalovchi mashinadan bir marta o‘tkazish bilan boradi?
21. Bir marotabali un tortish qaysi sanoatda qo‘llaniladi.?
22. Dondan un tortishning barcha turlari qaysi tortish tasnifiga kiradi?
23. Texnologik jarayonni tashkil qilinishiga qarab takroriy un tortishni qanday turlarga bo‘lish mumkin?

24. Takrorlanadigan oddiy un tortishning sxemasi nechta texnologik bosqichdan iborat?
25. Takrorlanadigan oddiy un tortishning sxemasi yirik zarrachalar maydalash operatsiyasining nechta sistemasidan ketma-ket o‘tadi?
26. Oddiy un tortishga bug‘doy va javdar donidan qanday un tortish kiradi.?
27. Takrorlanadigan murakkab un tortishga bug‘doy va javdar donlaridan qanday un tortish kiradi.?
28. Bug‘doy donini qayta ishlashda, texnologik jarayon tuzilishining murakkabligi un tortish turi bilan aniqlanadi?
29. _____deb belgilangan texnologik operatsiyalarni bajarayotgan alohida yoki bir guruh mashinalar tushiniladi?
30. Navli va jaydari un tortishda donning kuldorligi necha % dan kam bo‘lmasligi kerak.
31. Navli un tortishda bug‘doy va javdar donining naturasi necha g/l dan kam bo’lmasligi kerak?
32. Navli un tortishda umumiy shishasimonlik yumshoq va qattiq bug‘doy uchun necha % dan kam bo‘lmasligi kerak.?
33. Tegirmonlarga qayta ishlashga yuboriladigan donning haqiqiy sifat ko‘rsatkichlari bazis konditsiya me’yorlaridan farq qiladimi?
34. Qattiq jismni maydalashni qanday usuli mavjud?
35. Agar maydalanadigan mahsulot kimyoviy tarkibi va uning barcha qismlarini struktura-mexanikaviy xossalari bo‘yicha bir xil bo‘lsa, hamda belgilangan yiriklikkacha maydalansa qanday maydalash deyiladi.?
36. Un tortishga tayyorlangan bug‘doy va javdar donidan bir necha xil un navlarini olishda qaysi maydalash usuli asosiy hisoblanadi.?
37. Navli un tortishda takroriy maydalashdan asosiy maqsad nimadan iborat?
38. Navli un tortishda qaysi maydalash usuli keng qo‘llaniladi?
39. Maydalash uskunalarining qaysi ko‘rsatkichlarini mos tushishi, donni yuqori samaradorlikda qo‘llanishini va yuqori navli unning maksimal chiqishini ta’minlaydi.?
40. Un tortish tegirmonlarida asosiy va energiya ko‘p talab qiladigan texnologik uskunalar?
41. Yorma zavodlarida arpa, makkajuxori va bug‘doy donlaridan maydalangan yorma olishda, donlarni maydalashda qaysi stanoklar qo‘llaniladi?
42. Omuxta em zavodlarida, don va boshqa xom - ashyolarini maydalash uchun qanday maydalagichlar qo‘llaniladi?
43. Bug‘doy donidan navli un tortishda, maydalash texnologik jarayoni strukturasi bo‘yicha nechta bosqichdan iborat bo‘ladi?
44. Jo‘vali stanoklardan keyin hosil bo‘lgan mahsulotlarni qo‘shimcha maydalashda qaysi uskunalar ishlatiladi?
45. Dunstlarni qo‘shimcha maydalash uchun qanday uskuna qo‘llaniladi?
46. Bug‘doy donidan navli un tortishda qo‘llaniladigan jo‘vali stanoklarda jo‘valar orasidagi oraliq necha mm gacha o‘zgaradi?
47. Agar elak nomeri 056 bo‘lsa, teshik tomonlarining o‘lchamlari necha mm?
48. Elak nomeri 270 bo‘lsa, bunda 10 sm^2 elak yuzasiga nechta teshiklar (yacheyka) to‘g‘ri keladi.?
49. Unbop ipak elagining nomeri qancha elak yuzasidagi teshiklar soniga mos keladi?

50. 1 sm^2 elakda 35 ta teshik bo‘lsa, elak nomeri necha bo‘ladi?
51. Sintetik materialdan (kapron) to‘qilgan elaklarning nomeri qancha elak yuzasidagi teshiklar soni bilan aniqlanadi?
52. Elakdonlarning konstruksiyalariga bog‘liq holda, ularda nechtagacha elak romlaridan iborat bo‘ladi.?
53. Tegirmonlarda qanday rusumli elakdonlar qo‘llaniladi.?
54. Yorma zavodlarida qanday rusumli elakdonlar qo‘llaniladi.?
55. Elakdon qanday harakat qiladi?
56. Maydalangan mahsulot uchun uning optimal qiymati necha mm?
57. ZRSH-M rusumli elakdonda, elaklar to‘rttadan necha guruhga bo‘lingan?
58. Jo‘vali stanokda maydalangan mahsulot qaysi guruhdagi to‘rtta elakga tushadi?
59. ZRSH-M rusumli elakdonda 1 - sxema asosida elash natijasida yirikligi bo‘yicha maxsulot necha xil fraksiyaga ajratiladi.?
60. ZRSH-M rusumli elakdonlar necha seksiyali bo‘ladi?
61. A1-BRU rusumli elakdonda elak romlari joylashishi bo‘yicha nechta texnologik sxema qo‘llaniladi.?
62. Donni qayta ishlab un olish texnologik operatsiyalarining bir butunligiga nima deyiladi?
63. Un tortishning umumiy qabul qilingan tasniflanishi kim tomonidan ishlab chiqilgan?
64. Un va yorma ishlab chiqarishdagi umumiy harajat sarfining necha foizi don zimmasiga tushadi.?
65. Qayta ishlash uchun xom ashyo sifatidagi donni kompleks baholash uchun qanday tushunchani qo‘llash maqsadga muvofiq.
66. Un va yorma sanoatida texnologik potensial nechta asosiy ko‘rsatkich bilan aniqlanadi?
67. Bug‘doy doni endospermi kraxmalli qismining miqdori turli bug‘doy doni partiyalarida necha % ga farq qiladi?
68. Javdar doni endospermi kraxmalli qismining miqdori turli javdar doni partiyalarida necha % ga farq qiladi?
69. Bug‘doy doni uchun endospermni kraxmalli qismining miqdori o‘rtacha necha % ni tashkil qiladi?
70. Bug‘doy doni uchun aleyron qavati necha % tashkil qiladi?
71. Bug‘doy doni uchun qobiqlari necha % ni tashkil etadi?
72. Bug‘doy doni uchun murtak necha % ni tashkil etadi?
73. Endosperm miqdoriga donning nimasi katta ta’sir ko‘rsatadi?
74. 2a-2,8x20 sonli elakning qoldig‘i bilan olingan bug‘doy donining yirik fraksiyasi uchun endosperm miqdori necha % ga teng?
75. 2a-2,2x20 sonli elakning elanmasi va 2a-2,0x20 sonli elakning qoldig‘i bilan olingan bug‘doy donining mayda fraksiyasi uchun endosperm miqdori necha % gacha kamayadi.?
76. Sholi, suli va boshqa ekin donlari yirikligining kamayishi bilan donning nimasi ortadi.?
77. Arpa donining qobiqdorligi (plyonkasimonligi) necha % gacha o’zgarib turadi?
78. Suli donining qobiqdorligi (plyonkasimonligi) necha % gacha o’zgarib turadi?
79. Sholi donining qobiqdorligi (plyonkasimonligi) necha % gacha o’zgarib turadi?

80. Tariq donining qobiqdorligi (plyonkasimonligi) necha % gacha o’zgarib turadi?
81. Grechixa donining qobiqdorligi (plyonkasimonligi) necha % gacha o’zgarib turadi?
82. Don anatomik tuzilishi bo‘yicha necha qismga bo‘linadi:?
83. Don anatomik tuzilishiga qaysi javob kirmaydi?
84. Don anatomik tuzilishiga qaysilar kiradi?
85. Mayin yanchilgan endosperm qayerga yuboriladi?
86. Kepakka donning qaysi qismi yuboriladi?
87. Javdar doni qobiqlarining qalinligi bug‘doy doniga nisbatan necha % ga ko‘proq?
88. Arpa donida aleyron qatlam necha qavatli hujayralardan tuzilgan?
89. Sholi donida aleyron qatlam necha qavatli hujayralardan tuzilgan?
90. Qobiqlari qalin bo‘lgan bug‘doy donining unboplik xususiyatlari qanday bo‘ladi.?
91. Don o‘lchamlarini kamayishi bilan sholining qobiqlari va aleyron qatlamini umumiy qalinligi necha % ga ortgan?
92. Don hujayralari nimalar bilan to‘ldirilgan?
93. Don hujayralari nimalar bilan o’ralgan?
94. Oqsil qatlamlari qaysi donlarda yaxshi rivojlangan?
95. Bug‘doy va arpa donida kraxmal granullari qancha o‘lchamlarga ega?
96. Grechixa va sholi donining kraxmal granullarining o‘lchamlari qanchagacha bo‘ladi?
97. Akademik P.A.Rebinder tasnifi bo‘yicha namlik saqlashning gigroskopik chegaralarida namlikning necha xil ko‘rinishi aniqlangan?
98. Arpa va bug‘doy yormalari ishlab chiqarishda xom ashyo necha % gacha namlanadi?
99. Yormalarni pachoqlashdan oldin necha % namlikgacha quritiladi?
100. Tayyor pachoqlangan Yorma quritgichda necha % namlikgacha quritiladi.?
101. Namlik necha % dan oshganda Sholi donining texnologik xossalari yomonlashadi?
102. Bir litr hajmdagi don massasining og‘irligiga aytiladi?
103. Don naturasini qaysi birlikda o‘lchash qabul qilingan
104. Un tortish uchun tayyorlanadigan bug‘doy aralashmasi partiyalarini tuzishda Shishasimonlikni necha % darajasida ushlab turish tavsiya etiladi.?
105. Bir kunda o‘rtacha iste’mol qilinadigan oqsil miqdori necha g tashkil etadi?
106. Agar tuxum oqsilining biologik qimmatini 100 deb qabul qilsak, unda suli doni oqsilining biologik qimmati nechiga teng?
107. Un tortishda unning chiqishi necha % dan ko‘p bo‘lganda unda biologik qimmatli moddalarning miqdori ham ko‘payib boradi?
109. Dastlabki aralashmani tashkil qiluvchi komponentlarni ajratish jarayoni nima deyiladi.?
110. Yuvish mashinalarida donni yuvish uchun qanday suv ishlatiladi.?
111. Bir tonna donni yuvish uchun necha metr kub suv sarf qilinadi.?
112. Don suvda bo‘ktirilganda bir necha sekund davomida necha % namlikni o‘ziga oladi?
113. Donni namlashda suvning harorati necha C gacha bo‘lganda donning nonboplik xossalari yaxshilanadi.?
114. Tegirmonlarda donga gidrotermik ishlov berishning necha xil usullari qo‘llanadi?

115. Sovuq konditsiyalash usulda, harorati necha ^{0}C bo‘lgan suv bilan namlanadi? va bunkerlarda dimlanadi.?
116. Un ishlab chiqarish fanini o‘zlashtirgan talaba ..... ma’lumotlarni oladi?
117. Un tortish uchun hom ashyo sifatida qaysi donlar ishlatiladi?
118. Un nima?
119. Un tortishda hozirgi davrning muammolari nimalardan iborat?
120. Un tortishdagi umumiy harajat sarfining necha foizi don zimmasiga tushadi?
121. Nima uchun donni yuqori samaradorlik bilan ishlatish zarur?
122. Donning fizik jihatdan murakkabligi nimada?
123. Donning anizotrop organizmligi qanday izohlanadi?
124. Un sanoatida bug‘doy donining texnologik potensial qaysi asosiy ko‘rsatkich bilan aniqlanadi?
125. Donning texnologik potensiali uning qiymatlaridan tashkil topgan?
126. Donning anatomik xususiyatlari ishlab chiqarishdagi ahamiyati nimalarda namayon bo‘ladi?
127. Navli un ishlab chiqarishda donning tashqi qobiqlari qanday qo‘shimcha mahsulot ko‘rinishida ajratib olinadi?
128. Qobiqlar va aleyron qatlamning qalinligi juda keng oraliqda o‘zgarib turishi nimalarga bog‘liq bo‘ladi?
129. Javdar doni qobiqlarining qalinligi bug‘doy doniga nisbatan .....% ga ko‘proqdir?
130. Don endosperm hujayralari ..... va .....bilan o‘ralgan bo‘ladi?
131. Bug‘doy donida mayda kraxmal granullarning miqdori ko‘p bo‘lishi, endospermda ..... miqdori kamayadi?
132. Bug‘doy donida o‘rtacha arifmetik o‘lchamlarga ega bo‘lgan kraxmal granullari sonining ko‘payishi ..... miqdori ham ko‘payishiga olib keladi?
133. Dastlabki aralashmani tashkil qiluvchi komponentlarni ajratish jarayoni ..... deyiladi?
134. Tegirmonda don massasini separasiyalashning asosiy vazifasi nimalardan iborat?
135. Separasiyalashni tashkil etishda, dastlabki aralashma komponentlari farqining qaysi belgilaridan foydalaniladi?
136. Separasiyalashning texnologik samaradorligiga taьsir etuvchi omillarni necha guruhga bo‘lish mumkin?
137. Har bir aralashma ajratish uchun tanlangan belgisi yoki xossalarining farqiga qarab, qanday aralashmalarga bo‘linadi?
138. Separasiyalashning texnologik samaradorligiga taьsir etuvchi omillar nimalardan iborat?
139. Bug‘doy donini navli un tortishga tayyorlashda nima uchun yuzasiga ishlov beriladi?
140. Don yuzasiga ishlov beruvchi uskuna rotorning aylanma tezligi javdar, yumshoq va qattiq bug‘doy donlari uchun aylanma tezligiga o‘rnatilgan me’yorlar keltirilgan qatorni ko‘rsating?
141. Bug‘doy doniga metal elakli silindrli vertikal urib - sidiruvchi mashinalarda ishlov berilganda tavsiya etilgan solishtirma yuklama keltirilgan qatorni ko‘rsating?
142. Yuvish mashinalarida donni yuvish uchun qanday suv ishlatiladi?
143. Bir tonna donni yuvish uchun necha metr kub suv sarf qilinadi?

144. Bir tonna donni ho‘llab yuzasiga ishlov berishda necha metr kub suv sarf qilinadi?
145. Donlarni yuzasiga urib - sidiruvchi savag‘ichli mashinada ishlov berganda, unning kuldorligi qanchagacha kamayishi shart?
146. Tashqi meva qobiqlarni qisman olib tashlash qayta ishlashda nima imkoniyatlarni yaratadi?
147. Bug‘doy donini navli un tortishga tayyorlashda nima uchun GTI beriladi?
148. Tegirmon va yorma zavodlarda GTI berish jarayoni shunday olib boriladiki.....?
148 Don suvda bo‘ktirilganda bir necha sekund davomida necha % namlikni o‘ziga oladi?
149. Bunda dastlabki namlikni donning meva qobiqning qaysi qismiga joylashadi va nima vazifani bajaradi?
150. Donning qaysi anatomik qismida namlik mustahkam bog‘langan bo‘ladi?
151. Donning qaysi anatomik qismida namlik mustahkam bog‘lanmagan bo‘lib, tez atmosferaga bug‘lanib ketishi mumkin?
152. Bug‘doy donini navli un tortishga tayyorlashda GTI berish jadalligi nimalarga bog‘liq?
153. Donni namlashda suvning harorati necha $^{\circ}$C gacha bo‘lganda donning nonboplik xossalari yaxshilanadi?
154. Qish mavsumida tegirmonlarda GTI berish uchun don va suvning harorati necha $^{\circ}$C bo‘lishi maqsadga muvofiqdir?
155. Nima uchun suvning bug‘doy don endospermiga siljishi sekin boradi?
156. GTI berish natijasida donning ichki qismida namlikni harakati tufayli kritik kuchlanish ta’sirida nima hosil bo‘ladi?
157. Boshlang‘ich davr qabul qilingan namlikni bug‘doy donining qaysi qismlarida to‘planishi bilan tavsiflanadi?
158. Bug‘doy doniga bug‘ bilan GTI berilganda qaysi biopolmeriga taьsir qiladi?
159. Bug‘doy doniga GTI berishda infraqizil nurlar bilan taьsir qilganda nima o‘zgarish sodir bo‘ladi?
160. Gidrotermik ishlov berish natijasida donning fiziko-kimyoviy xossalarida qanday o‘zgarishlar kuzatiladi?
161. GTI berilganda donning naturasi qanday o‘zgaradi?
162. GTI berilganda donning shishasimonligi uning qaysi parametrlariga bog‘liq holda o‘zgaradi?
163. Hozirgi MDH davlatlarida qaysi donlardan va ularning aralashmalaridan un tortib kelinmoqda?
164. Osiyo, Afrikaning ba’zi mamlakatlarida va AQSh da asosan qaysi dondan un tortiladi?
165. Oliy navli novvoylik un, bug’doy donining qaysi anatomik qismidan olinadi va uning o’lchamlari necha *mm* tashkil etadi?
166. I-navli novvoylik uni bug’doy donining qaysi anatomik qismlaridan olinadi va uni asosiy massasi zarralarning o’lchamlari necha *mm* tashkil etadi?
167. I-navli novvoylik bug’doy unining necha % maydalangan endosperma qismlaridan iborat?

168. II-navli novvoylik bug’doy uni donning qaysi anatomik qismlaridan olinadi va uning o’lchami necha mm tashkil etadi?
169. Bug’doy uni navlarida 100g mahsulot uchun mg %da vitaminlar miqdori oshib borish ketma-ketligi to’g’ri keltirilgan qatorni ko’rsating?
170. Novvoylik bug’doy unining qaysi navida fermentlar miqdori ko’proq bo’ladi?
171. Unning sifati tahlil qilganda qaysi ko’rsatkichlar aniqlanadi?
172. Bug’doy unlarining past navlari yuqori navlariga nisbatan nima uchun to’qroq?
173. kg novvoylik unda metal zarralarining o’lchamli necha mm gacha va har bir zarrachaning massasi necha mg ko’p hamda changsimon metall magnitli aralashmaning massasi necha mg gacha bo’lishi kerak?
174. Un tortishga tushayotgan donda zararli aralashmaninig miqdori necha % gacha ruxsat etiladi?
175. Un tortishga tushayotgan bug’doyda javdar, arpa donlari va unib chiqqan donlar aralashmasining necha% gacha, shu jumladan, unib chiqqan don aralashmasining ulushi nech % gacha ruxsat etilgan?
176. Elanma navli javdar uni, donning qaysi anatomik qismlaridan tashkil topgan?
177. Elanma navli javdar uni, don massasiga nisbatan chiqish unumi necha % va un zarralarining o’lchami necha mm gacha?
178. Don namligini aniqlashda, maydalangan yanchilmadan necha gramm o’lchanma olinadi va paralel tajribalar hamda arbitraj aniqlash oralaridagi farq necha % oshmasligi kerak?
179. Don namligini aniqlashda, maydalangan yanchilmadan necha gramm o’lchanma olinadi va paralel tajribalar hamda arbitraj aniqlash oralaridagi farq necha % oshmasligi kerak?
180. Bug’doy donining kleykovinasini aniqlashda, maydalash uchun necha gramm namuna olinadi va maydalangan massa qaysi raqamli elakda elanganda, qoldiq, namuna massasiga nisbatan necha % oshmasligi kerak?
181. Bug’doy donining kleykovinasini aniqlashda, maydalangan yanchilmadan necha gramm o’lchab olinadi va ustiga necha ml hamda qanday haroratdagi suv quyilishi kerak?
182. Yuvilgan kleykovinaning IDK shartli birlik ko’rsatkichini aniqlashda massadan necha gramm o’lchab olinadi va necha daqiqa tindiriladi hamda uskunada bosim ostida necha sekund davomida qo’yiladi?
183. Don massasining vertikal transportirovka qilishda qaysi uskunalaridan foydalaniladi?
184. Dondagi kul va kletchatkani miqdorini kamaytirish uchun nima qilish kerak?
185. Nima uchun oliy navli unda kleykovina miqdori - 28 %, birinchi navli unda – 30%?
186. Donlardan un ishlab chiqarish jarayonida elektr energiya sarfini kamaytirish omillari?
187. Bug’doy donining geometrik tavsifi (xajmi) qaysi formulalar bilan aniqlanadi?
188. Donlarga gidrotermik ishlov berishning vazifasi?
189. Donning natura og‘irligi deganda nimani tushunasiz?
190. "Jaydari" un deganda nimani tuchunasiz?
191. ZRSH-6M rassevi neshta rom va elash maydonini tashkil qiladi?
192. Dranoy jarayoni qanday vazifani bajaradi?

193. Qaysi donining endospermi darz ketishiga juda moyil bo‘ladi?
194. Separator uskunasi qanday jarayonni bajaradi?
195. J9-BMA uskunasi kaysi jarayonda kullaniladi?
196. Fitin qaysi don kepagidan olingan maxsulot?
197. Meva qobig‘idagi kapilyarlar, g‘ovvaklar va bo‘shliqlar nima vazifasini o‘taydi?
198. Donga suv va issiqlik bilan ishlov berilganidan keyin dimlash jarayonida necha soatdan so‘ng endospermda eng ko‘p yoriqlar hosil bo‘ladi.?
199. Dukkakli ekinlarning urug‘lari nimalarga boy hisoblanadi?
200. Soya urug‘i nimaga boy?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO’YXATI

1.Егоров Г.А.,Мелников Е.М.,Максимчук Б.М., Технология муки, крупы и комбикормов. М., Колос, 1984 г.

2.Птушкин А.Т.,Новитская О.А. Автоматизатсия производственных прсессов в отрасли хранения и переработки зерна.М.Агропромиздат, 1986г.

3.В.А.Бутковский, Е.М.Мельников. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства.М; ВО Агропромиздат, 1989.

4.Бутковский В.А., Мерко А.И., Мелников Е.М. Технология зерноперерабативающых предприятий М.; Колос, 1999г, стр 346

5 .Справочник «Оборудование для производства муки и крупи» М. ВО «Агропромиздат» 1990

6.Копейкина Т.К. Практикум по мукомолно-крупяному и комбикормовому производству М. «Колос» 1972г.

7 .Н.П. Ченяев Производство комбикормов. Москва, Агропромиздат, 1989 г.

AXBOROT MANBALARI

1. www.gov.uz–O‘zbekiston Respublikasi xukumat portal.
2. www.lex.uz – O’zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari milliy bazasi.
3. www.minecono.my.uz – Ozbekiston Respublikasi Iqtisodiyot vazirligi.
4. www.mf.uz -O’zbekiston Respublikasi moliya vazirligi.
5. www.stat.uz -O’zbekiston Respublikasi Davlat Soliq qo’mitasi.
6. www.ima.uz -Ozbekiston Respublikasi Intellektual mulk agentligi.
7. www.academy.uz -Fanlar akademiyasi.
8. www.press-service.uz–O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining Matbuot xizmati rasmiy sayti
9. www.mfer.uz–O‘zbekiston Respublikasi Tashqi iqtisodiy aloqalar, investisiya va savdo vazirligining rasmiy sayti
10. www.omad.uz–Biznes rivoji uchun axborot portali.
11. www.uza.uz–O‘zbekiston milliy axborot agentligi rasmiy sayti.

3. “Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi” fanidan YaDAK savollari

1. Omixta-yem nima?
2. Xayvon organizmida nechta kimyoviy element bor?
3. Oqsil nimadan tashkil topgan?
4. Xom protein nima?
5. Xayvondan olinadigan xom ashyoni biologik chiqindi miqdori?
6. Omixta yemni o‘zlashtirilishi nima bilan belgilanadi?
7. Oziqaviylik nimada belgilanadi?
8. Yemda qanday energiya bo‘ladi?
9. Omixta yem xom ashyolariga nimalar kiradi?
10. Bug‘doy qaysi turdagi xom ashyolarga kiradi?
11. O‘tli un qaysi turdagi xom ashyoga kiradi?
12. Bug‘doy kepagini to‘yimlilik chiqindii qancha?
13. 100 gr donda protein miqdori qancha?
14. Shulxa nima?
15. Gidrol nima?
16. Melassa nima?
18. Go‘sht unining ozuqaviylik qiymati?
19. Pryemiks nima?
20. Vitamin A nimaga ta’sir qiladi?
21. Karbomid nima?
22. Yosh qoramollar uchun qo‘shiladigan karbomid miqdori?
23. Xom ashyoni xajmiy og‘irligi nima?
24. Kunjara va shrotning to‘kilish balandligi?
25. O‘t uninig saqlashdagi namligi?
26. Omixta yem ko‘rinishlari?
27. Omixta yem necha xil mahsulotdan iborat?
28. OVQ nima?
29. Pryemiks tarkibi?
30. Xom ashyoni iflos aralashmalardan tozalash uskunasi?
31. Omixta yem nima?
32. Ozuqaviy aralashma nima?
33. Omixta yemlarga shifr qanday qo‘yiladi?
34. Parandalar uchun qaysi retsept nomeri mos?
35. Qoramollar uchun qaysi retsept nomeri mos?
36. Otlar uchun qaysi retsept nomeri mos?
37. Qo‘ylar uchun qaysi retsept nomeri mos?
38. Omixta yem namligi necha foiz?
39. Qaysi elyement miqdori asosida mineral tarkib hisoblanadi?
40. Sochiluvchan omixta yem mahsulotining chiqish me’yori?
41. Granulali omixta yemni chiqish me’yori?
42. OVQ ni chiqish me’yori?
43. Quritilgan to‘ldiruvchi va premiksni chiqishi?
44. Quritilmagan to‘ldiruvchi va premiksni chiqish me’yori?

45. Karbamid konsentratli OVQni chiqish me’yori?
46. Uch elak ramali separatorini qabul qilish elagini diametri?
47. Saralovchi elak teshik diametri qancha,mm?
48. Elovchi elak diametri,mm?
49. Donga dastlabki ishlov berishdan keyingi metal aralashma miqdori?
50. Donga dastlabki ishlov berish dan keyingi mineral aralashma miqdori?
51. Qobiqdan ajratish uchun qanday xajmdagi suli doni qo‘llaniladi?
52. Qobiqdan ajratish uchun qanday xajmdagi arpa doni qo‘llaniladi?
53. Sulidagi xom kletchatka miqdori qancha?
54. Arpadagi xom kletchatka miqdori?
55. Shrot qaysi uskunada amalda tozalaniladi?
56. Bo‘r qaysi namlikda kuritiladi?
57. Omixta yemga ko‘shiladigan melassani tyemperaturasi?
58. Komponentlarni tortish nimada amalga oshiriladi?
59. Sovutish kolonkasidan chiqadigan granulalarni harorati qancha?
60. Omixta yemni to‘ldiruvchi sifatida nima qo‘llaniladi?
61. To‘ldiruvchi kepakga yog‘ni kiritish miqdori?
62. Tayyor maxsulot uchun sig‘im necha kunga etishi kerak?
63. Maydalagich ishini necha soatda bir nazorat qilinadi?
64. Donli xom ashyoni namligi necha % bo‘lishi kerak?
65. Donli xom ashyoda qancha iflos aralashma bo‘lishi mumkin?
66. Donli xom ashyoda qancha zararli aralashma bo‘lishi mumkin?
67. Donli aralashma miqdori necha % bo‘lishi kerak?
68. Bolg‘ali maydalagich turi bu?
69. Granulalash bu?
70. Granullash uchun press turi?
71. Xom ashyoni maydalash qaysi uskunada amalga oshiriladi?
72. Bolg‘ali maydalagich asosiy ishchi o‘rgani bu?
73. Maydalash sikli qancha?
74. Maydalangan granulalarda ushoqning miqdori qancha?
75. Qushlar uchun granula o‘lchami?
76. Yirik shoxli qoramol uchun granula o‘lchami?
77. Baliqlar uchun granula o‘lchami?
78. Karbomid konsentrati tarkibi?
79. OVQ bu?
80. OVQ namligi qancha?
81. OVQ tarkibida qancha xom protein bor?
82. Omixta yemga qo‘shiladigan pryemiks miqdori?
83. 100 kg oziqaviy aralashmada protein tarkibi qancha?
84. Rejadagi siloslar o‘lchami qanday m?
85. Shrot uchun siloslar balandligi?
86. Baliq unining namligi?
87. Omixta yemga suyuq komponentlari qo‘shish chegarasi?
88. Omixta yemdagi donli xom ashyo miqdori?
89. Oziqaviylik qiymati nimada belgilanadi?
90. Melassa namligi necha foiz?

91. Bir martali namuna nimada olinadi?
92. Lobarantlar sifatni qancha vaqt oralig‘ida tekshiradilar?
93. 100kg oziqani oziqaviylik qiymati qancha?
94. 100kg karbomid konsentrati tarkibida qancha hom protein bor?
95. Maydalash darajasi nima bilan tavsiflanadi?
96. Maydalashning yiriklik darajasi qancha?
97. DK–100 uskuna nima?
98. Protein bu?
99. O‘simlik xom ashyolari bu?
100. O‘t uni asosan qaysi turdagi omixta yemga qo’shiladi?
101. Melassa qaerdan olinadi qanaqa mahsulot?
102. Qashqadaryo viloyatida nechta aralash ozuqa sexlari bor?
103. Respublikada nechta omixta yem ishlab chiqaradigan korhonalar mavjud?
104. Koson DQQMChJ dagi aralash ozuqa sehida necha turdagi omixta yem ishlab chiqariladi?
105. Koson DQQMChJdagi omixta yem sexining quvvati qancha tonna soat?
Dunyo-M korhonasidagi aralash ozuqa sehi nechta retsept bo’yicha yem chiqaradi?
106. Eng katta aralash omixta yem sehi qaerda mavjud?
107. Separatorlar qaysi chiqindilarni tozalash uchun qo‘llaniladi?
108. Bolg‘ali maydalagichlarda xom-asholarga qanday ishlov beriladi?
109. № 1-9 nomer retsepti qaysi tur hayvonga tegishli?
110. № 60–69 nomerli retsept qaysi tur hayvon uchun tegishli?
111. Sochiluvchan omixta yemning hajmiy massasi qanchani tashkil qiladi?
112. Qumoqlangan omixta yemni hajmiy massasi qanchani tashkil qiladi?
113. Sochiluvchan omixta yem uchun tabiy qiyalik burchagi qanchani tashkil qiladi?
114. Qumoqlangan omixta yem uchun tabiy qiyalik burchagi qanchani tashkil qiladi?
115. Sochiluvchan omixta yemlar tez jipslashmasligi uchun bunkeplarga qanaqa moslama ornatish kerak?
116. Omixta yemni 12 % namlik bilan saqlaganda qancha sutka saqlash mumkin?
117. Omixta yemda kislotalik darajasi nechaga teng?
118. Omixta yemda yog’ miqdori qancha %ni tashkil qiladi?
119. Omixta yemni saqlashda yumni balandligi qancha m boladi standart bo’yicha?
120. Omixta yemni 10Coharoratda issiq mavsumda qopda saqlasa nechta qator bo’lishi kerak?
121. Omixta yemni 10Coharoratda sovuq mavsumda qopda saqlasa nechta qator bo’lishi lozim?
122. Standartga ko’rsatilgan talablarga asosan omixta yem ishlab chiqarilgan vaqtdan boshlab qancha muddat saqlanadi?
123. Omixta yemga stabilizator moddalar nima uchun qoshiladi aniqlang?
124. Omixta yem tarkibida oqsil moddalar kop bo’lishini qaysi don hususiyatiga qarab aniqlasa bo’ladi?
125. Omixta yem ishlab chiqarish sehlarida bunkerni balandligi nechta qavat balandligi bo’yicha joylashtiriladi?
126. Omixta yem sexining 1 ta qavatini balandligi necha metrni tashkil qiladi?
127. Gorizontal joylashish boyicha eng kop ishlatiladigan uskunaning nomi ko’rsatilgan qatorni korsating?

128. Vertikal joylashish boyicha eng kop ishlatiladigan uskunaning nomi ko’rsatilgan qatorni korsating?
129. Separator uskunasi texnologik jarayonda qaerga o’rnatiladi?
130. Chorva mollari uchun yem hashak necha %ni tashkil qiladi?
131. To‘la rayionli omixta yemlar bo‘yi, eni, balandligi qancha mm ni tashkil qiladi?
132. Respublikamiz don mahsulotlari ishlab chiqarish tarmog‘i korxonalarida yillik ishlab chiqarish quvvati 3,0 million tonnadan yuqori bo‘lgan nechta omixta-yem zavodlari faoliyat yurgizmoqda?
133. Omixta yem sanoatida nechta ishlab chiqarish korhonalari chiqindilari qo’shiladi?
134. Omixta-yem tarkibida donning ulushi necha % ni tashkil qiladi?
135. Omixta yem tarkibini asosiy qaysi hom asho tashkil qiladi?
136. Boshoqli donlar guruh vitaminlariga boy hisoblanadi.?
137. Boshoqli donlar maydalangan holida ba’zan butunligicha qaysi hayvonlar uchun ishlatiladi?
138. Donli chiqindilarga nimalar kiradi?
139. Omixta-yem ishlab chiqarishda dukkakli donlardan mahsulotnidan nima maqsad uchun foydalaniladi?
140. O‘t uni omixta-yemning qanday xom ashyosi hisoblanadi?
141. Qand sanoati chiqindisini nimalar tashkil qiladi?
142. Melassa tarkibida eruvchan qanday moddalar bor, ular necha %ni tashkil qiladi?
143. Omixta-yem tarkibiga yuqori energiya manbai bo‘lgan yo’g’lar necha % miqdorda qo‘shiladi?
144. Omixta-yemlarni minerallar bilan boyitishda qanday moddalar qoshiladi?
145. Sochiluvchan xom ashyoning texnologik xossalarini tavsiflovchi asosiy ko‘rsatkichlarni ko’rsating?
146. Omixta yemga qoshiladigan bor va tuzning namligi qangha bo’lishi kerak?
147. Nikotinamid barcha turdagi bug‘doy donlarida qancha miqdorni tashkil qiladi?
148. Don va omixta yem ingradientlarini maydalash uchun qanday rusumli valli dastgohlardan foydalaniladi?
149. Maydalash jarayonini amalga oshirishda valli dastgohlardan tashqari qanday rusumli maydalagichlardan foydalaniladi?
150. Bolg‘alarning aylanish tezligi mahsulot turi va xususiyatiga bog‘liq holda mahsulot qancha m/sda to’liq parchalanishga erishiladi?
151. Omixta yem sanoatida nechta ishchi qirralarga ega bo’lgan bolgalar qollaniladi?
152. Bolg‘ali maydalagichlarda qalinligi nechi1, mm bo‘lgan elaklar ishlatiladi?
153. Xom-asholarni juda kichik hajmda maydalash uchun qanaqa shakldagi bolg‘alar ishlatiladi?
154. Qattiq qismni bo‘laklarga ajratish jarayoni qaysi termin bilan ataladi?
maydalash
155. Omixta yemga chaqmoq xomashyolar nechta jarayondan otkazib tayyorlanadi?
156. Maydalangan bo‘lakchalar o‘lchami necha mm yirik bo’lsa qopol maydalash deyiladi?
157. Maydalash necha mmdan kichik bo’lsa qanday maydalash hisoblanadi?
158. Dozalash-nima uni jarayonda asosiy bajaradigan vazifasi keltirilgan qatorni ko’rsating?

159. Omixta yem tayyorlashda har bir hom-ashyo bunkeridan so’ng qaysi uskuna o’rnatiladi?
160. Hajmiy dozatorlarlarning eng kop tarqalgan nomlarini ko’rsating?
161. Uzluksiz harakatlanuvchi xajmiy dozatorining rusumi to’g’ri ko’rsatilgan qatorni toping?
162. Dozatorning DDT rusumi qaysi homashyo uchun ishlatiladi?
163. DT, MTD-3a rusumli dozator qaysi xomasholar uchun ishlatiladi?
164. DTK, DD-rusumli dozatorlar qayshi xomashyolar uchun qollaniladi?
165. Dozatorlar nechta qismdan tuzilgan to’g’ri ko’rsatilgan qatorni toping?
166. Omixta yemni asosan sochiluvchan xomashyosi to’g’ri ko’rsatilgan qatorni toping?
167. Ko‘p komponentli avtomat me’yorlovchli uskunalar asosan qaysi mahsulotlarni me’yorlashga asoslangan?
168. Omixta yem komponentlarini me’yorlash uskunalari qaysi usullar bo’yicha ishlashi amalga oshiriladi?
169. Me’yorlagich ustiga baraban necha 0S burchak ostida burilganda mahsulot lokilishiga erishiladi?
170. Kompanentlarni aralashtirish uchun sig‘imlarning hajmi qanchani tashkil qiladi?
171. Ekstruderlash-jarayonida mahsulotlarga nima bilan ishlov beriladi izohlang?
172. Ekstruder-qaysi rusumli uskunasiga ohshash tomonlari mavjud?
173. Zichlash jarayoni nechta bosqichda amalga ochiriladi?
174. Suyuq komponentlar omixta yemga necha % miqdorida kiritiladi?
175. Sig‘imi qancha m3 dan bo‘lgan bak yarim yillik melassa zaxirasini ta’minlashi mumkin?
176. Dozatorlar sifatida, omixta yem qanaqa rusumli nasoslar ishlatiladi?
177. Nasos-dozator ishlab chiqarishda necha % yuk bilan band bolishi muhim hisoblanadi?
178. Aralashtirgichlarga qancha yuk kelib tushishi kerak standart boyicha?
179. Melassaga beriladigan bug’ sarfi qanchani tashkil qiladi?
180. Omixta yem zavodlariga yog‘lar qanday idishlarda og’irligi qancha bolgan massa olib kelinadi?
181. Granula lot. granulum so‘zidan olingan bo‘lib qanday ma’noni bildiradi?
182. Granulalangan omixta yem qaysi GOST- bo’yicha ishlab chiqariladi?
183. Qumoqlangan omixta yemning 5 mm atrofida bo‘lgan qumoloqlari qaysi jonzotlar uchun mo’jallangan?
184. Yirik omixta yem qumoloqlari qaysi jonzotlar uchun mo’jallangan?
185. Qumoloqlangan omixta yem tayyorlash uchun matritsa vallar orasidagi tirqish qancha mm ni tashkil qiladi?
186. Sovitilgan qumaloqlar teshik o‘lchami necha mmli bo‘lgan elaklardan o‘tkaziladi?
187. Omixta yem qumoloqlari necha % gacha namlantiriladi?
188. KC-retseptlari nechta nomer bilan ishlab chiqariladi?
189. Omixta yem sexlarida nechta texnologik liniya mavjud?
190. Omixta yem tarkibida zaharli aralashmalar necha % bo’lishiga ruxsat beriladi?
191. OVQ saqlanadigan omborlar tashqi tomondan qancha masofali yo’llak bolishi kerak?

192. Omixta yem korhonalarida xomasyolarni engil chiqindilardan tozalashda qanday rusumli separatorlar qo'llaniladi?
193. A1-DSM rusumli separator qaysi komponentlarni elash uchun mo'ljallangan?
194. Arpa uchun qanaqa rusumli qobiq ajratuvchi mashina ishlatiladi
195. Suli donni uchun qanaqa mashinalar ishlatiladi ularni rusumi to'g'ri ko'rsatilgan qatorni toping?
196. Suli doni uchun hajmiy og'irlik qanchani tashkil qiladi?
197. Oqsil vitaminli qo'shimchalar ishlab chiqarish jarayoni nechta liniyadan iborat?
198. Peryemiks tayyorlash liniyasi necha munutda amalga oshishi kerak?
199. Xom ashyoni iflos aralashmalardan tozalash uskunasi?
200. Omixta yem tarkibida peremekslar % miqdorda qo'shiladi?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1.O'zbeksiton Respublikasi Prezidenti Sh.M. Mirziyoyevning "Chorvachilik tarmog'ini yanada rivojlantirish va qo'llab-quvatlash chora-tadbirlari to'g'risida" gi 2019-yil 18-martdagi PQ-4243-sonli qarori.

2.O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Respublikasi zamonaviy sanoat usulida omuxta em ishlab chiqarishni tashkil etish chora-tadbirlari to'grisidagi" «2017--2021 yillarda O'zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo'nalshi bo'yicha Harakatlar strategiyasi» «Faol tadbirkorlik, innovatsion g'oyalar va texnologiyalarni qo'llab-quvatlash yili»da amalga oshirishga oid davlat dasturi to'g'risida 2018 -yili 22-yanvardagi PF -55308-son Farmoni.

3.Правила введения технологического процессав комбикормовых заводах.

4.Мазник А.П.,Хазина З.И. Справочник по камбикормам. М.Колос.1982 г.

5.Tursunxujayev P.M.,Boltaboev U.N., "Omixta em texnologiyasi" ma'ruza matn TKTI, 2013 y.

6.Tursunxodjaev P.M.,Boltaboev U.N., "Omixta em texnologiyasi" laboratoriya ishlarini bajarish uchun uslubiy qo'llanma.TKTI.2013 y.

7.Й.М.Жислин.Оборудование для производства комбикормов, обогатительних смесей и премиксов. М; Колос, 1981.

8.П.С.Кораева.Основы комбикормового производства. М; ВО Агропромиздат, 1987.

9. П.С.Кораева. Основы комбикормового производства. М; ВО Агропромиздат, 1987.

10.Бутковский В.А., Мерко А.И., Мелников Е.М. Технология зерноперерабативающых предприятий М.; Колос, 1999г, стр 346

11.Н.П. Ченяев Производство комбикормов. Москва, Агропромиздат, 1989 г.

AXBOROT MANBALARI

12. www.gov.uz–O‘zbekiston Respublikasi xukumat portal.
13. www.lex.uz – O’zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari milliy bazasi.
14. www.minecono.my.uz – Ozbekiston Respublikasi Iqtisodiyot vazirligi.
15. www.mf.uz -O’zbekiston Respublikasi moliya vazirligi.
16. www.stat.uz -O’zbekiston Respublikasi Davlat Soliq qo’mitasi.
17. www.ima.uz -Ozbekiston Respublikasi Intellektual mulk agentligi.
18. www.academy.uz -Fanlar akademiyasi.
19. www.press-service.uz–O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining Matbuot xizmati rasmiy sayti
20. www.mfer.uz–O‘zbekiston Respublikasi Tashqi iqtisodiy aloqalar, investisiya va savdo vazirligining rasmiy sayti
21. www.omad.uz–Biznes rivoji uchun axborot portali.
22. www.uza.uz–O‘zbekiston milliy axborot agentligi rasmiy sayti.

4. “Donni qayta ishlash korxona jihozlari” fanidan YaDAK savollari

1. Separatorlar qanday tuzilishda bo‘ladi?
2. Oddiy separatorlarga to‘g‘ri ta’rif berilgan javobni belgilang.
3. Murakkab separatorlarga to‘g‘ri ta’rif berilgan javobni belgilang.
4. Havo separatorlari turlari to‘g‘ri ko‘rsatilgan qatorni belgilang**.**
5. Barabanli skalperator A1-BZO qanday aralashmalardan tozalaydi?
6. Separator–fraksioner A1-BSF-50 nechta seksiyadan iborat?
7. Tegirmonning don tozalash bo‘limida qanday havo-elakli separatorlar qo‘llaniladi?
8. Donni ustki qismiga quruq ishlov berish uskunalari?
9. Valli dastgohlarning valining uzunligi?
10. Un tortish bo‘limida qo‘shimcha maydalash uchun qo‘llaniladigan dastgohlar?
11. Un tortish bo‘limida yirikligi bo‘yicha saralaydigan mashinalar?
12. A1-BIS-100 uskunasi qayerda qo‘llaniladi?
13. Un zavodida krupka va dunstlarni boyitish uchun qaysi dastgoh qo‘llaniladi?
14. Namlash apparatiga yuboriladigan suv miqdori nima bilan bog‘liq?
15. A1-BMSH mashinasining unumdorligi?
16. Riflilar qiyaligi burchak tangens qiyaligi nimaning ifodasidir?
17. RZ-BRB rassevining elash maydoni qancha?
18. A1-BIS-12 va A1-BIS-100 separatorlarining farqi nimada?
19. RZ-BKT uskunasining vazifasi?
20. Qaysi texnologik qurilmada 14 elakli rama qo‘llaniladi?
21. 16 elakli rama qaysi texnologik qurilmada foydalaniladi?
22. Qaysi texnologik dastgohda 22 elakli rama ishlatiladi?
23. Tosh ajratuvchi uskunaning markasi?
24. Kukol ajratgich uskunasida ishlovchi disk yacheykasi o‘lchami?
25. Kukol ajratgich uskunasida nazorat disk yacheykasi o‘lchami?
26. Ovsyug ajratgich ishlovchi disk yacheykasi o‘lchami (yumshoq bug‘doy)?
27. Ovsyug ajratgich nazorat disk yacheykasi o‘lchami?
28. Ovsyug ajratgich yacheykalariga nima tushadi?
29. Kukol ajratgich yacheykalariga nima tushadi?
30. RZ-BMO-6 oboyka uskunasi RZ-BMO-12 dan nimasi bilan farq qiladi?
31. Separatorni saralash elaklari nomeri (qoida bo‘yicha)?
32. Separatorning oxirgi elaklari raqami (qoida bo‘yicha)?
33. Konsentrator uskunasining vazifasi?
34. Don tozalash bo‘limida qaysi markali magnit uskuna qo‘llaniladi?
35. RZ-BAB uskunasining vazifasi?
36. Yormalar qaysi uskunada boyitiladi?
37. Donni maydalash jarayonida nima ishlatiladi?
38. A1-BMSH uskunasida kul moddasi qancha pasayadi?

39. A1-BVG uskunasida rotor bilan elak oralig‘i?
40. A1-BZN uskunasining vazifasi?
41. RZ-BKT tosh tozalagichda tozalash samaradorligi nechaga teng?
42. RZ-BKT tosh tozalashda chiqindida necha % don bo‘ladi?
43. A1-BRU rassevida nechta elakli rama bor?
44. A1-BZN uskunasida vallar qanday joylashgan?
45. RZ-BRB rassevi RZ-BRV rassevidan nimasi bilan farq qiladi?
46. A1-BMSH uskunasida don sinishi qancha?
47. J9-BMA uskunasining ishlab chiqarish quvvati?
48. Triyerlarning vazifasi?
49. Magnit uskunasi turlari qaysi qatorda berilgan?
50. A1-BIS va A1-BLS havo-elakli separatorlari qayerda qo‘llaniladi?
51. Donli aralashmalarni uzunligi bo‘yicha ajratuvchi uskuna nima deb ataladi?
52. U1-BMZ rusumli magnit separatori nima uchun qo‘llaniladi?
53. U1-BMM magnit uskunasi qaysi mahsulot uchun qo‘llaniladi?
54. U1-BMP-01 magnit separatori qaysi mahsulot uchun qo‘llaniladi?
55. Entoleytor-sterilizator RZ-BEZ qaysi bo‘limda ishlatiladi?
56. A1-BMSH uskunasining asosiy ishchi organi?
57. “Byuller” firmasi “Eytronik” valli dastgohi nechta modifikatsiyada ishlab chiqariladi?
58. Yuqori quvvatli kvadrat rassev rusumi?
59. “Puromat” sitoveyka uskunasida elak ramasining eni?
60. A1-BDG detasherning vazifasi?
61. Bug‘doy donining bazis kuldorligi?
62. Bug‘doyning naturasi deb nimaga aytiladi?
63. Don qanday aralashmalarga bo‘linadi?
64. Mineral aralashmalarni ajratuvchi uskuna?
65. Donning ustki qatlamini suv bilan tozalaydigan uskunalar?
66. Don tozalash bo‘limida yarokli chiqindilar miqdori?
67. Dimlashning qanday usuli mavjud?
68. Valli dastgoh vallari ustki qatlami qanday bo‘ladi?
69. Un tortish bo‘limida qo‘shimcha maydalash uchun qo‘llaniladigan dastgoh?
70. Un tortish bo‘limida yirikligi bo‘yicha saralaydigan mashinalar?
71. Elakdagi mahsulot harakati qanday bo‘ladi?
72. A1-BSHU-1 uskunasida donni namlash darajasi?
73. 16 elakli rama qaysi qurilmada qo‘llaniladi?
74. 22 elakli rama qaysi dastgohda ishlatiladi?
75. Ovsyug ajratgich ishlovchi disk yacheykasi o‘lchami?
76. Kukol ajratgich yacheykasiga nima tushadi?
77. Magnit separatorlari un tortish sexida qayerga joylashtiriladi?

78. Valsoviy stanokdan keyin bichevoy uskunani o‘rnatish maqsadi?
79. Don xususiyati qaysi jarayonda shakllanadi?
80. Tez aylanadigan vallarning farqi nimada?
81. Vimol jarayoni qaysi sistemadan keyin qo‘llaniladi?
82. Abraziv silindrli oboykada kuldorlik necha % kamayadi?
83. Yuqori unumdor separator qaysi?
84. Konsentratorda bug‘doy qatlami qanday holatda bo‘ladi?
85. A1-BSHU-1 va A1-BSHU-2 farqi nimada?
86. A1-BSHU-2 da namlash darajasi?
87. A1-BSO sitoveykada aspiratsion kamera nima uchun 16 bo‘limga bo‘lingan?
88. Qobiqdan endospermani ajratish uchun qaysi uskuna ishlatiladi?
89. “Qora” chang deganda nimani tushunasiz?
90. “Oq” chang deganda nimani tushunasiz?
91. Triyerlar qanday o‘rnatiladi?
92. Mahsulotni pastdan tepaga yo‘naltirish uchun nima ishlatiladi?
93. Separatorlarni tuzilishiga ko‘ra nechta turga bo‘linadi?
94. Triyerlarning asosiy vazifasi?
95. Donni maydalashning asosiy uskunasi?
96. Magnit separatorining vazifasi?
97. RZ-BKT uskunasi nima ajratadi?
98. A1-BMSH qanday ishlov beradi?
99. Sitoveyka uskunasi vazifasi?
100. Tegirmon jarayonining yakuniy mahsuloti?
101. Un ishlab chiqarish sanoatining asosiy xomashyosi qaysi?
102. Bug‘doy yormasi qaysi GOST asosida ishlab chiqariladi?
103. Arpa yormasi qaysi GOST bo‘yicha tartibga solinadi?
104. Suli yormasi qaysi GOST asosida ishlab chiqariladi?
105. Sholi yormasi qaysi GOST bo‘yicha ishlab chiqariladi?
106. Grechexa yormasi qaysi GOST asosida?
107. No‘xot yormasi qaysi standart asosida ishlab chiqariladi?
108. Tariq yormasi qaysi GOST asosida?
109. Makkajo‘xori yormasi qaysi GOST asosida ishlab chiqariladi?
110. Omixta yemlar nechta guruhga bo‘linadi?
111. To‘la ratsionli omixta yemning xususiyati nimada?
112. Briketlangan omixta yem qanday shaklda tayyorlanadi?
113. Granulali omixta yem ko‘proq qaysi hayvonlar uchun ishlatiladi?
114. Moy ishlab chiqarish zavodlari chiqindilariga nima kiradi?
115. 15. Mineral ozuqalarga qaysi biri kiradi?
116. 50 kg li xaltalarga un qoplash uchun qaysi qurilma ishlatiladi?
117. Manna yormasini 500 va 1000 g qilib qadoqlash uchun qaysi dozator ishlatiladi?

118. Unni vitaminlashtirish uchun qaysi qurilma qo‘llaniladi?
119. A5-AUVM-1 qurilmasining asosiy vazifasi nima?
120. DRK-1 dozatorida qanday me’yorlash prinsipi qo‘llaniladi?
121. Karuselli qadoqlash qurilmasi nechta tarozili dozator bilan ishlaydi?
122. 33EM mashinasi nima uchun mo‘ljallangan?
123. Granulali omixta yem ishlab chiqarishda nechta usul qo‘llaniladi?
124. A5-AFK avtomatining vazifasi?
125. A5-BUA avtomati nimani shakllantiradi?
126. Unni ko‘plab qadoqlash liniyasida silos sig‘imi qancha?
127. Karuselli qurilma avtomatlashtirish darajasi bo‘yicha qanday?
128. 13. A5-AUVM-1 qurilmasida un qayerga tushadi?
129. A5-AFK avtomatida dozalash qanday uskuna orqali amalga oshiriladi?
130. Qadoqlangan paket og‘zini yopish usuli?
131. Karuselli qurilmada xalta qayerga kiydiriladi?
132. Silkitgichning vazifasi nima?
133. A5-BUA avtomatida nechta paketdan shtabel shakllanadi?
134. Qadoqlash avtomatlari nimani oshiradi?
135. Vitaminli aralashma qaysi dozator orqali me’yorlanadi?
136. 6.142 AD-50-3E dozatori qaysi mahsulotlar uchun ishlatiladi?
137. 6.143 AD-50-ME dozatori nima uchun mo‘ljallangan?
138. 6.140 AD-3000-M dozatori qanday turga kiradi?
139. 6.139 AD-10-VD dozatori nima uchun ishlatiladi?
140. URZ-1 dozatori qanday vazifani bajaradi?
141. Bir komponentli avtomatik dozatorlar qanday boshqaruv tizimiga ega?
142. Un uchun mo‘ljallangan bir komponentli dozatorning farqi nimada?
143. Ko‘p komponentli dozator nechta komponentni qabul qila oladi?
144. 6.139 AD-10-VD dozatorining doza massasi oralig‘i qancha?
145. URZ-2 moslamasi URZ-1 dan nimasi bilan farq qiladi?
146. Hajmiy dozalash nimani ta’minlaydi?
147. ODZ-2 dozatori qaysi prinsip bo‘yicha ishlaydi?
148. Barabanli dozatorlar qaysi komponentlar uchun qo‘llaniladi?
149. Tarelkasimon dozator asosan qaysi mahsulotlar uchun ishlatiladi?
150. “Tenzo-M” mini-mikro kompleksi qanday doza oralig‘ida ishlaydi?
151. “Tenzo-M” nano kompleksi aniqligi qancha?
152. A9-BSG-3 aralashtirgichi qanday turga kiradi?
153. Gorizontal aralashtirgichlar asosan qayerda qo‘llaniladi?
154. Egizak valli gorizontal mikserning afzalligi nimada?
155. Diskret (uzlukli) dozator qanday ishlaydi?
156. Qobiq ajratishdan o‘tgan mahsulot asosan nechta fraksiyaga bo‘linadi?
157. Saralash jarayonida kukun va maydalangan qismlar qaysi uskunada ajratiladi?

158. Po‘stloq (qobiq) qaysi uskunada ajratiladi?
159. Al-BKG-1 mashinasi nima uchun ishlatiladi?
160. Al-BKG-1 da nechta g‘alvirli ko‘zov mavjud?
161. Yuqorigi ko‘zovning qiyalik burchagi nechaga teng (Al-BKG-1)?
162. Pastki ko‘zovning qiyalik burchagi (Al-BKG-1)?
163. Al-BKO-2 mashinasi nima uchun xizmat qiladi?
164. Al-BKO-2 stollari ko‘ndalang qiyalik burchagi nechadan nechagacha sozlanadi?
165. Qobig‘i archilgan donning zichligi qobig‘i archilmagan donga nisbatan qanday?
166. Saralash samaradorligida qobig‘i archilmagan don miqdori necha % gacha tushirilishi kerak?
167. Qayta saralashga yuboriladigan don miqdori qancha bo‘lishi mumkin?
168. Paddi-mashina qaysi mahsulotlar uchun ishlatiladi?
169. Paddi-mashinada nechta yarusli stol mavjud?
170. Paddi-mashinada ko‘zov harakati qanday uzatiladi?
171. Qobig‘i archilgan donlar qaysi tarnov orqali chiqariladi?
172. Qobiqli donlar mashinada qaysi tomonga harakatlanadi?
173. Al-BKO-2 mashinasining ishchi organi nima?
174. Saralash jarayoni qaysi xususiyatlar asosida amalga oshiriladi?
175. Yorma saralash mashinasida chang va yengil aralashmalar qayerda ajratiladi?
176. Donni qobig‘idan ajratish jarayoni nimani anglatadi?
177. Yorma boyitish mashinalari qaysi prinsipda ishlaydi?
178. Yorma boyitgichlarda og‘irroq zarralar qayerga tushadi?
179. Qobiq ajratish mashinalariga qo‘yiladigan asosiy talab nima?
180. Po‘lat qamchili mashina qaysi donlar uchun ishlatiladi?
181. Qamchilar aylanish tezligi (suli uchun) qancha?
182. SVU-2 valli-dekali dastgoh qaysi donlar uchun ishlatiladi?
183. Valli-dekali dastgohda don qayerda qobig‘idan ajraladi?
184. 2DShS-3A rusumli dastgoh nima uchun mo‘ljallangan?
185. 2DShS-3B rusumli dastgoh qaysi don uchun ishlatiladi?
186. ZRD-2,5 mashinasida qobiq ajratish qanday kuchlar ta’sirida amalga oshadi?
187. ZRD-2,5 da val oralig‘i qanday sozlanadi?
188. Al-ZSHN-3 mashinasida don qanday ta’sir ostida qobig‘idan ajraladi?
189. Al-ZSHN-3 mashinasi qaysi jarayonlarni bajaradi?
190. Al-DSHS-1 mashinasi nima uchun ishlatiladi?
191. Sulini qobig‘idan ajratish mashinasida nechta parrakli g‘ildirak mavjud?
192. Qobiq ajratishdan keyin silliqlash mashinalari nima uchun ishlatiladi?
193. Qobiq ajratish jarayonida aspiratsiya nima uchun kerak?
194. Qobiqdan tashkil topgan eng yengil zarralar qanday ajraladi?
195. A1-BSO mashinasida elak eni nechaga teng?
196. Yirik yormachalar uchun solishtirma yuklama qancha bo‘lishi kerak?

197. Boyitilgan mahsulot qo‘llanish darajasining kamayish miqdori (z) yirik yormachalar uchun qancha?
198. Qobiq zarralarining muallaq holat tezligi qancha?
199. A1-BSO mashinasida elaklar qanday tozalanadi?
200. Qobig‘i archilgan donlar qaysi tarnov orqali chiqariladi?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO’YXATI

1.Xayitov R.A. va boshqalar. Donni qayta ishlash korxonalari texnologik jixozlari. 2005y

2.R.R.Galitskiy Oborudovanie zerna-pererabatыvayuщix predpriyatiy M.: Agropromizdat, 1990.

5.Ptushkina G.E. i dr. «Vыsokoproizvoditelnoe oborudovanie mukomolnыx zavodov. M.: Agropromizdat, 1987.

6.Spravochnik «Oborudovanie dlya proizvodstva muki i krupы» M. VO «Agropromizdat» 1990

7.Kopeykina T.K. Praktikum po mukomolno-krupyanomu i kombikormovomu proizvodstvu M. «Kolos» 1972y.

8.Егоров Г.А.,Мелников Е.М.,Максимчук Б.М., Технология муки, крупы и комбикормов. М., Колос, 1984 г.

9.Егоров Г.А. Технология и оборудование мукамолно-крупяного и комбикормового завода. М., Колос.1979 г.

10.Птушкин А.Т.,Новитская О.А. Автоматизатсия производственных прсессов в отрасли хранения и переработки зерна.М.Агропромиздат, 1986г.

11.16.R.A.Xayitov, V.YE.Radjabova., Z.Z.Shukurov - Donni qayta ishlash korxonalarining texnologik jixozlari, Darslik, T.: “Avto-Nashr” 2005y, 352 bet.

18.Й.М.Жислин.Оборудование для производства комбикормов, обогатительних смесей и премиксов. М; Колос, 1981.

19.П.А.Гафнер. Пособие для аппаратчика мукомольного производства. М; ВО Агропромиздат, 1990.

AXBOROT MANBALARI

23. www.gov.uz–O‘zbekiston Respublikasi xukumat portal.
24. www.lex.uz – O’zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari milliy bazasi.
25. www.minecono.my.uz – Ozbekiston Respublikasi Iqtisodiyot vazirligi.
26. www.mf.uz -O’zbekiston Respublikasi moliya vazirligi.
27. www.stat.uz -O’zbekiston Respublikasi Davlat Soliq qo’mitasi.
28. www.ima.uz -Ozbekiston Respublikasi Intellektual mulk agentligi.
29. www.academy.uz -Fanlar akademiyasi.
30. www.press-service.uz–O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining Matbuot xizmati rasmiy sayti
31. www.mfer.uz–O‘zbekiston Respublikasi Tashqi iqtisodiy aloqalar, investisiya va savdo vazirligining rasmiy sayti