

**Texnikumlarni muvaffaqiyatli yakunlab, Guliston davlat universiteti Qishloq xo'jalik maxsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnik-texnologiy ta'lim yo'nalishining 2-kursida o'qishni davom ettirish istagida bo'lgan bituruvchilar uchun**

## **S A V O L L A R T O' P L A M I**

**Mamlakatda o'z sohasiga oid amalga oshirilayotgan islohotlarning mohiyati va ahamiyatini tushunish;**

1. Meva-sabzavot mahsulotlarini qayta ishlash uchun qanday ishlarni amalga oshirish kerak?
2. Meva-sabzavotlarni saqlashning shu kungacha qo'llanilib kelayotgan qanday usullarini bilasiz?
3. Meva-sabzavotlarni qayta ishlashning shu kungacha qo'llanilib kelayotgan qanday usullarini bilasiz?
4. Meva-sabzavot mahsulotlari nima maqsadlar uchun saqlanadi?
5. Mahsulotlarni saqlash va qayta ishlashga oid masalalarini bajarish qaysi bir qonunda ko'zda tutilgan?
6. Mahsulotlarni qayta ishlashga oid masalalarini bajarish qaysi bir qonunda ko'zda tutilgan?
7. Qishloq xo'jalik mahsulotlari sifat ko'rsatkichlari bo'yicha nechta guruhga bo'linadi?
8. Danakln mevalarni saqlash texnologiyasi qaysi omillarga bog'liq?
9. Ildizmevalilarni saqlash texnologiyasi xususiyatlari?
10. Pomidor va bodringni saqlash texnologiyasini xususiyatlari nimadan iborat?
11. Piyoz va sarimsoqni saqlash sharoiti va rejimi to'g'risida nimalarni bilasiz?
12. Tayyor mahsulotning sifatini baholash?
13. Meva-sabzavotlarni quritish maydonini tashkil etish tartibi?
14. Standartlashtirish bo'yicha davlat nazorat organlari va ob'ektlari?
15. Standartlarni ishlab chiqish, tasdiqlash va tadbiq etish tartib-qoidalari?
16. O'lchash vositalarining kalibrlanishiga doir talablarni o'rganish?
17. Kattaliklarning birliklari?
18. Metrologiya xizmati va metrologik ta'minot masalalarini o'rganish?
19. Kattalikning o'lchamligi?
20. O'zbekiston Respublikasida O'zstandart agentligi?
21. Metrologiya bo'yicha xalqaro tashkilotlarning faoliyatini o'rganish?
22. Standartlashtirish va metrologiya bo'yicha Davlat nazorati?
23. Etalonlar klassifikatsiyasi va milliy boshlang'ich etalonlarni o'rganish?
24. O'zbekiston Respublikasining "Metrologiya to'g'risida" gi Qonuni?

25. Yevropa ittifoqi (EI) doirasida standartlashtirish ishlarini olib borish?
26. Davlat metrologiya nazorati va tekshiruvini o'rganish?
27. O'zbekiston Respublikasining «Texnik jihatdan tartibga solish to'g'risida»gi qonuni?
28. Shtrix kodlash tizimi?
29. O'lchash vositalarining turini tasdiqlash?
30. Sertifikatlashtirish bo'yicha asosiy tushuncha va atamalar?
31. Ishlab chiqarish va uning tarmoqlarida metrologik xizmat va ta'minot?
32. Sertifikatlashtirish sxemalari?
33. Metrologiya va standartlashtirish bo'yicha xalqaro tashkilotlar?
34. Metrologiya sohasida qonunlashtiruvchi Xalqaro tashkilot (MOZM) ?
35. Sertifikatlashtirishni o'tkazish tartibi?
36. Standartlashtirishning asosiy tamoyillari va usullari?
37. Xalqaro standartlashtirish tashkiloti (ISO) ?
38. Majburiy sertifikatlashtiriladigan tovarlarni muvofiqlik sertifikatisiz muomalaga chiqarish?
39. Сертификатлаштириш бўйича асосий атамалар ва тушунчалар?
40. Metrologiya va standartlashtirish bo'yicha xalqaro tashkilotlar?
41. Mahsulotlarni ixtiyoriy va majburiy sertifikatlashtirish?
42. Agrologistika tushunchasining tarixi va rivojlanish bosqichlari?
43. Logistik tizim va agrolagistik zanjir tushunchasi?
44. Paxta tozalash zavodlarida chigitli paxtani qabul qilish jarayonlarini amalga oshirishda logistik vositalarning qanday qulayliklari mavjud?
45. O'zbekiston paxtani eksport va import jarayonlari afzalliklari va kamchiliklarini izohlab bering?
46. Standartlashtirishning asosiy maqsadlari?
47. Davlat standartlashtirish tizimi?
48. Standartlashtirish ishlarini o'tkazish va standartlashtirish to'g'risidagi qonun xujjatlari?
49. Standartlashtirishga doir me'yoriy hujjatlar?
50. Standartlar ustidan Davlat nazorati organlari va ob'ektlari?
51. Meva va sabzavotlarni saqlaydigan sovutgichlarda sovutish unumdorligi?
52. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining asosiy turlarini gapirib bering?
53. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlashni eng qadimiy usullari?
54. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlashning hozirgi ahvoli?
55. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlashning hozirgi ahvoli?
56. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashga oid qabul qilingan qaror va qonunlar?
57. Don zaxiralari zararkunandalariga qullaniladigan profilaktik chora tadbirlar?

58. Metrologiyaning qisqa tarixi, asosiy atama va tushunchalari?
59. O'lchashlarning usullari va turlari?
60. Shtangentsirkul bilan ishlash qoidalarini o'rganish?
61. O'lchash vositalari va ularning turlari?
62. Korxonalami loyihalashdagi umumiy holatlar nimalardan iborat?
63. Omborlarning qurish uchun joy qanday tanlanadi?
64. Meva-sabzavotlarni quritishning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati?
65. Meva-sabzavotlarni quritish texnologiyasining vazifalari?
66. Meva-sabzavotlarni quritish texnologiyasining rivojlanish tarixi?
67. Meva-sabzavotlarni quritish texnologiyasining hozirgi axvoli va rivojlanish istiqbollari?
68. Meva-sabzavotlarni quritishning nazariy asoslari?
69. Meva-sabzavot xom ashyosini tanlashning nazariy asoslari?
70. Meva-sabzavotlarni quyoshli quritish uskunalarda quritishning umumiy asoslari?
71. Quyoshli quritish uskunalari xaqida ma'lumot bering?
72. Quyoshli quritish uskunalarning ishlash printsipi?
73. Quritishda resurs tejimkor, istiqbolli issiqlik tashuvchilardan foydalanish?
74. Gelioquritgichlarning turlari?
75. Gelioquritgichlarning tuzilishi va ishlash printsipi?
76. Quritgichlarda quyosh energiyasini quritish agentiga aylantirish printsipi?
77. Quritishda zamonaviy texnika va texnologiyalardan foydalanish tartibi?
78. Quritish uskunalarning tuzilishi, ularda foydalaniladigan issiqlik tashuvchilar?
79. Sun'iy quritish uskunalari xaqida ma'lumot bering?
80. Elektr energiyasi, yoqilgi va boshqa resurslar vositasida ishlovchi quritgichlar xaqida ma'lumot bering?
81. Quritishda resurs tejimkor issiqlik tashuvchilardan foydalanishga asoslangan zamonaviy quritgichlar xaqida ma'lumot bering?
82. Sun'iy quritish uskunalari ishlash printsipi va samaradorligi?
83. Quritish usuliga bog'liq ravishda mahsulot sifatini oshirishga qaratiladigan chora tadbirlar?
84. Danakli, urug'li va subtropik mevalarni quritish tartibi xaqida ma'lumot bering?
85. Quritilgan meva-sabzavotlarga qo'yiladigan standart me'yor va talablar?
86. Tovar navlariga quyiladigan standart talablar: rangi, tashki kurinishi, etining konsistentsiyasi, ekologik sofliqi va boshqa ko'rsatkichlar?
87. Xom ashyoga qayta ishlash sanoati tomonidan quyiladigan talablar?
88. Donni tayyorlov shoxobchalariga qabul qilish va unda donni vaqtincha saqlashni tashkil qilish.
89. Don partiyalaridan namuna olish va uning sifatini taxlil qilish?

90. Mahsulotlarni saqlashda sifatiga ta'sir etuvchi omillarni o'rganish?
91. Mahsulotlar saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati?
92. Meva-sabzavot mahsulotlarini no'bud qilmasdan saqlashning ahamiyati
93. Mahsulot sifati va raqobatbardoshligini aniqlash, me'yoriy hujjatlarini ekspertizadan o'tkazish?
94. Ekspert auditorlar tayyorlash va ularga qo'yilgan talablar?
95. Davlat metrologiya xizmati xaqida asosiy tushunchalar va uning vazifalari?
96. Davlat o'lchamlari birligini ta'minlashni xuquqiy asoslari?
97. O'zbekiston Respublikasining sertifikatlashtirish organlari?
98. Sertifikatlashtirish ob'ektlari va sub'ektlari?
99. Sertifikatlashtirish faoliyatiga doir umumiy talablar?
100. Sifat tizimini sertifikatlashtirish bo'yicha mintaqaviy va xalqaro tashkilotlar?
101. Sertifikatlashtirish to'g'risidagi qonun xujjatlarini buzganlik uchun javobgarlik?
102. Sabzavotchilik qishloq xo'jaligining maxsus tarmog'i va fan sifatida o'rni, maqsadi va vazifalarini so'zlang?
103. Biokimyoviy tarkibiga ko'ra vitaminlar, mineral elementlar, efir moylarga boy sabzavotlarni qayt eting?
104. O'zbekistonda sabzavotchilikning ilmiy asoschilari va ularning yutuqlari haqida gapiring?
105. "Standartlashtirish to'g'risida"gi Qonuni?
106. O'zbekistonda paxtachilik rivojlanishining tarixi va hozirgi ahvoli?
107. Paxta qabul qilish mavsumiga paxta punktining tayyorgarlik ishlariga nimalar kiradi?
108. Paxta punkti va paxta zavodi paxtani sifatli terib topshirish uchun xo'jaliklarga qanday yordam ko'rsatadi?
109. Jahon banki, Osiyo taraqqiyot banki kabi xalqaro moliya tashkilotlarining mamlakatimizda qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqaruvchilariga nisbatan qanday fikrdalar
110. Mamlakatimizda zamonaviy logistika markazlarini tashkil etishga nisbatan fikringiz
111. Mamlakatimizda zamonaviy issiqxonalar tashkil etishga nisbatan fikringiz
112. Mamlakatimizda zamonaviy muzlatkichli omborxonalar tashkil etishga nisbatan fikringiz
113. Mamlakatimizda zamonaviy omborxonalar tashkil etishga nisbatan fikringiz
114. Bugungi kunda yurtimizda o'anday turdaagi agrologistika markazi faoliyat yuritmoqda
115. Mamlakatimizda 2019-2021 yillarda qaysi viloyatlarda xalqaro moliya institutlari mablag'lari hisobidan omborxonalar tashkil etilgan.

116. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining asosiy turlarini qayta ishlash va eksport qilish hajmini so‘ngi yillarda necha barobar oshirildi?
117. Respublikaning qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qayta ishlash sohasidagi salohiyatini yanada oshirishga qaratilgan qanday chora-tadbirlar olib borilmoqda?
118. Mamlakatimizda qishloq xo‘jalik mahsulotlarini qayta ishlash borasida olib borilayotgan amaliy tajribalar olib borilmoqda.
119. Mamlakatimizda qishloq xo‘jalik mahsulotlarini standartlash borasida olib borilayotgan amaliy tajribalar olib borilmoqda.
120. Mamlakatimiz qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining asosiy turlarini qayta ishlash istiqbollari qanday imkoniyatlarini bilasiz va?
121. Mamlakatimiz qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining asosiy turlarini eksport qilish istiqbollari qanday imkoniyatlarini bilasiz?
122. Mamlakatimizda xorijiy kredit liniyalari hisobidan yirik agrologistika komplekslarini tashkil etish bo‘yicha qanday amaliy loyihalarni bilasiz?
123. Mamlakatimizda zamonaviy agrologistika markazlarini tashkil etish bo‘yicha qanday investitsiya loyihalarni bilasiz?
124. Mamlakatimizda meva-sabzavotchilikka ixtisoslashgan tumanlar haqida ma’lumot bering.
125. Eksport uchun chiqariladigan tolalarga qanday talablar qo‘yiladi?
126. Korxonalarni rekonstruksiyalash va modernizatsiyalash deganda nimani tushunasiz?
127. Respublikamizda Osiyo taraqqiyot bankining yirik zamonaviy agrologistika komplekslarini tashkil etish uchun qanday chora tadbirlar olib borilmoqda?
128. Mamlakatimizda agrologistika kompleksida zamonaviy laboratoriyalar tashkil etish choralari bo‘yicha qanday fikrga egasiz?
129. Mamlakatimizda agrologistika kompleksini qurish bo‘yicha tashabbus ko‘rsatishga fikringiz qanday?
130. Yurtimizda etishtirilgan qishloq xo‘jaligi mahsulotlari xorijga eksport qilish imkoniyatlarini oshirish bo‘yicha qanday fikrga egasiz?
131. Har yili Toshkentda o‘tkaziladigan “Paxta” yarmarkasini tashkillashtirishdan asosiy maqsad nimalardan iborat?
132. Paxtani terishga tayyorlash va topshirish qoidalari to‘g‘risida gapiring?
133. Paxtani saqlash usullari to‘g‘risida nimalarni bilasiz?
134. Paxta zavodi va punktidagi urug‘lik laboratoriyasining asosiy vazifalari nimalardan iborat?
135. O‘zbekistonda paxtachilikning rivojlanish tarixi to‘g‘risida qisqacha gapiring.
136. Paxtani saqlashda uning namligi qanday ahamiyatga ega?
137. Davlat standarti bo‘yicha paxtaning iflosligi va uni aniqlash usuli?

138. Yurtimizda meva va sabzavotlar eksportida qaysi viloyatlar etakchilik qilmoqda.
139. Bugungi kunda respublikamizda qishloq xo‘jaligida foydalanib kelinayotgan jami er maydoni necha gektarni tashkil etadi?
140. Hukumatning 2021 yil 10 apreldagi tegishli qaroriga muvofiq, hududlarda jami necha ming gektar er maydonlariga suv tejamkor texnologiyalar joriy etildi.
141. 2021 yilda 2020 yilga nisbatan 3,2 barobarga oshgan ushbu jumla qishloq xo‘jaligida amalga oshirilayotgan qanday jarayon to‘g‘risida ketmoqda?
142. . Paxta zavodi va punktiga yuborilgan xo‘jalik vakilining vazifasi nimalardan iborat?
143. Davlat standarti bo‘yicha topshiriladigan paxta qanday xususiyatga ega bo‘lishi kerak?
144. Yurtimizda suv tanqisligining qishloq xo‘jaligiga salbiy ta‘sirini bartaraf etishda qanday amaliy ishlar olib borilmoqda?
145. To‘qimachilik sanoatining talabi bo‘yicha ekilayotgan g‘o‘za navlari qanday talablarga javob berishi kerak?
146. Dunyo miqyosida O‘zbekistonning tola eksporti bo‘yicha tutgan o‘rni.
147. . Chigitdan olinadigan asosiy mahsulot turlari va ularning xalq xo‘jaligidagi ahamiyati.
148. O‘zRST 615-94 bo‘yicha 2-sort, ingichka tolali paxta bo‘lakchalarining xususiyati qanday bo‘lishi kerak.
149. Tola etishtirish bo‘yicha O‘zbekistonning dunyoda tutgan o‘rni va qaysi navlar tolasi raqobatbardosh hisoblanadi.
150. O‘zbekistonda ekiladigan asosiy g‘o‘za navlari.
151. Ingichka tolali navlar O‘zbekistonning qaysi viloyatlarida etishtiriladi va bunga sabab.
152. O‘zbekistonda har yili bo‘ladigan “Paxta” yarmarkasining asosiy maqsadi nimalardan iborat?
153. To‘qimachilik sanoatining talabi bo‘yicha ekilayotgan g‘o‘za navlari qanday talablarga javob berishi kerak?
154. Dunyo miqyosida O‘zbekistonning tola eksporti bo‘yicha tutgan o‘rni.
155. O‘zbekistonda paxtachilikning rivojlanish tarixi to‘g‘risida qisqacha gapiring.
156. O‘zbekistonda Paxta tozalash korxonalarining ishlab chiqarish quvvati nimaga asosan belgilanadi?
157. Davlat standarti bo‘yicha 1-sanoat navi, ingichka tolaga mansub paxtaning ko‘rsatkichi qanday bo‘ladi?
158. Korxonalarni rekonstruksiyalash va modernizatsiyalash deganda nimani tushunasiz?

159. Tayyorlangan urug'lik chigitlar davlat standarti bo'yicha qanday ko'rsatkichlarga ega bo'lishi kerak?

**Bakalavriat ta'lim yo'nalishini tanlashda motivatsiya (soha kasbining mohiyati va ijtimoiy ahamiyatini tushunish, unga doimiy qiziqish ko'rsatish);**

1. Meva-sabzavotlarni quritishning xalq usullari?
2. Meva-sabzavotlarni quritishda suvning bug'latilishi?
3. Qurish jarayonida meva-sabzavotlar tarkibida kechadigan fiziologik-biokimyoviy jarayonlar?
4. Quritilgan mahsulotning kimyoviy tarkibini o'zgarishi ?
5. Meva-sabzavotlarning fizik xossalari?
6. Mahsulotlarni quritishda meva-sabzavotlarning fizik xossalarini o'rni?
7. Meva-sabzavotlarni kimyoviy tarkibi?
8. Quritishbop meva-sabzavotlarning biokimyoviy tarkibi va uni quritishdagi ahamiyati?
9. Meva-sabzavotlar tarkibidagi quruk moddalar miqdori?
10. Meva-sabzavotlar tarkibidagi qand va boshqa moddalar ularning quritishga bog'liqligi?
11. Quritish jarayonida meva-sabzavotlar biokimyoviy tarkibining o'zgarishi?
12. Quritish uchun meva-sabzavotlarning maqbul pishish darajasi?
13. Meva-sabzavotlarni quritish maydonini tashkil etish tartibi?
14. Quritish uchun joy tanlash tartibi?
15. Quritish maydonini quritishga tayyorlash tartibi?
16. Quritish uchun ishlatiladigan jixozlar tasnifi?
17. Quritishda foydalaniladigan moddalar, ularni ishlatish tartibi?
18. .Meva-sabzavotlarni quritish usullari?
19. Quritish usullarining moxiyati?
20. Meva-sabzavotlarni oftobli xavoda quritish tartibi?
21. Meva-sabzavotlarni soyaki usulda quritish tartibi?
22. Mahsulotlarni turli palatkalar va chodirlarda quritish tartibi?
23. Meva-sabzavotlarni quritishda texnologik jarayonlar tavsifi?
24. Danakli mevalar, ya'ni o'rik, olxo'ri, olcha va gilosni quritish usullari?
25. Quritish xom ashyoga qo'yiladigan talablar?
26. O'rikni quritish texnologiyasi?
27. Shaftolini quritish texnologiyasi?
28. Olxo'rini quritish texnologiyasi ?

29. Olcha va gilosi quritish texnologiyasi?
30. Poliz maxsulotlarini quritish texnologiyasi?
31. Poliz mahsulotlarini quritishning ahamiyati?
32. Quritishbop poliz mahsulotlari turlari?
33. Paxtadan olinadigan asosiy mahsulotlar turlarini ta'riflang.
34. Totalik indeksi deganda nimani tushunasiz va u qanday aniqlanadi?
35. Paxta tolasi va uning rivojlanishi?
36. Paxta linti qanday mahsulot va uning ahamiyati nimadan iborat?
37. Dalani paxta terimiga tayyorlash uchun nima ishlar bajariladi?
38. Paxta mahsulotining xalq xo'jaligidagi ahamiyati?
39. Topshiriladigan paxtadan namuna olish tartibini gapiring?
40. Paxta navi, sinfi, tola tipi deganda nimani tushunasiz?
41. Paxta zavodining ishlab chiqarish quvvati nimaga asoslanib aniqlanadi?
42. Paxta punkti qanday mexanizmlar bilan jihozlangan bo'lishi kerak?
43. Paxta zavodi va punktining yangi mavsum paxtasini qabul qilishi uchun tayyorgarligi nimalardan iborat?
44. Quritishbop poliz mahsulotlariga qo'yiladigan talablar?
45. Qovun qoqi tayyorlash texnologiyasi?
46. Qovoqni quritish texnologiyasi?
47. Sabzavot mahsulotlarini quritish?
48. Sabzavotlarni quritishning ahamiyati?
49. Quritishbop sabzavot mahsulotlari turlari?
50. Sabzavotlarni quritish texnologiyasi?
51. Qovundan djem tayyorlashni texnologiyasini tushuntiring.
52. Qand qo'shib konservalangan mahsulotlar sifatiga qo'yilgan talablar?
53. Tabiiy konservalarning boshqa konservalardan farqi?
54. No'xatni kalibrlash jarayonini o'tkazishdan maqsadi?
55. Nima maqsadda no'xat blanshirlanadi?
56. No'xatni saralash jarayoni qanday o'tkaziladi?
57. Sterilizatsiya vaqti va harorati qanday tanlanadi?
58. Meva-sabzavotlarni qayta ishlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar va ularning mahsulot sifatiga ta'siri?
59. Qurtiladigan sabzavotlarga qo'yiladigan talablar?
60. Tabiiy pomidor konservalariga nima quyiladi?
61. Povidlo tayyorlash texnologiyasining o'ziga xos xususiyatlarini ta'riflang?
62. G'o'za agrotexnikasi haqida nimani bilasiz?
63. Paxtani terib topshirish uchun tayyorgarlik ishlariga nimalar kiradi?
64. Bugungi kunda qanday defoliantlar ishlatilmoqda?
65. Paxtani qo'lda va mashinada terish muddatlari?



66. Urug'lik paxtalarni terib topshirish ishlari tartibini gapiring?
67. Paxtaning xo'jalik qimmatli belgilariga nimalar kiradi?
68. To'qimachilik sanoatining paxta tolasiga bo'lgan asosiy talablari?
69. Ombor zararkunandalari to'g'risida gapiring?
70. Tola sifatiga ta'sir etuvchi qanday kasalliklarni bilasiz?
71. Topshiriladigan paxtadan namuna olish tartibini tushuntiring?
72. Bugungi kunda qanday g'o'za navlari ekilmoqda?
73. Agrologistika tushunchasining tasnifi?
74. Agrologistikaning tizimlari va turlari?
75. Xarid, ishlab chiqarish va taqsimot agrolagistikasi?
76. Ombor, transport va moliya logistikasi?
77. Axborot va zahira agrolagistikasi?
78. Hosilini yig'ish va tashishda logistika tizimlari haqida nimani bilasiz?
79. Yetishtirilgan hosilni vaqtinchalik saqlash omborxonasiga yetkazish tartibi qanday?
80. Mahsulotlarini transport vositasiga ortish va tushirish uskunalarining tartibini tushuntiring?
81. Mahsulotlarni omborxonalarga joylashtirishda qanday texnika va texnologiyalardan foydalanasiz?
82. Mahsulotlarini dastlabki qayta ishlash deganda nimani tushunasiz?
83. Dastlabki qayta ishlash ishlatiladigan transportyorlarni qanday turlarini bilasiz?
84. Paxta zavodining asosiy vazifalari va uning joylashish o'ri.
85. Urug'lik paxta va urug'lik chigitni tayyorlash tartibi.
86. Tolani tozalash mexanizmlari va ularning ishlash jarayonlari.
87. Paxta mahsulot sifatini nazorat qilish.
88. Paxtadan yuqori va sifatli hosil etishtirish omillari.
89. Paxta tayyorlash punkti va zavodlarida ortish, tushirish va tashish mexanizmlari.
90. Chigitli paxtani saqlashning "Modul" tizimi.
91. Mahsulot sifatini konditsiyalash tartibi.
92. Elita urug'lik paxta etishtirish va saqlash qoidalari.
93. Paxtaning konditsion og'irligini aniqlash.
94. Paxta punktining tarkibiy tuzilish tizimini ta'riflang.
95. Paxta etishtirishda erlarni sifatli tayyorlashning ahamiyati.
96. Paxta zavodlaridagi texnik kontrol (OTK) va uning vazifalari.
97. Delinterlash jarayoni va uning ahamiyati.
98. Chigitdagi tuk qoldig'i va uni aniqlash.
99. Paxta tolasining texnologik xususiyatiga ta'sir etuvchi omillar.

100. Paxta zavodlarida paxtani zonalarga bo‘lib qabul qilish tartibi.
101. To‘qimachilik sanoatining paxtani etishtirishda fan va ishlab chiqarishga qo‘ygan talablari.
102. Paxta tolasining asosiy nuqsonlariga nimalar kiradi.
103. Tola etishtirish bo‘yicha O‘zbekistonning dunyoda tutgan o‘rni va qaysi navlar tolasini raqobatbardosh hisoblanadi.
104. Transportlarning xususiyatlari bo‘yicha tasniflanishi qanday?
105. Mahsulotlarini dastlabki qayta ishlashda logistika vositalari kompozitsiyasi haqida nimani bilasiz?
106. Chigitli paxta haqida nimalarni bilasiz?
107. Agrologistika paxtani g‘aramlarga joylashtirish qanday vositalardan foydalaniladi?
108. Agrologistik tizimda paxtani dastlabki qayta ishlash deganda nimani tushunasiz?
109. Paxtani dastlabki qayta ishlashda logistika vositalarini sanab bering?
110. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarining optimal miqdorlarini ishlab chiqarish deganda nimani tushunasiz?
111. Texnik va urug‘lik chigitlarni tayyorlash tartibi.
112. Paxtaning sanoat navini organoleptik usulda aniqlash.
113. Paxta momig‘i haqida nimalar bilasiz.
114. Paxta va tola navini LPS-4 asbobida aniqlash uchun namuna tayyorlash tartibi.
115. Chigitli paxta namligi va uning ahamiyati.
116. Chigitli paxta iflosligi va uning ahamiyati.
117. Paxta g‘aramlarining balandligi nimaga asoslanib belgilanadi.
118. I-sort, o‘rta tolali paxtaning tashqi ko‘rinishi va pishganlik darajasi qanday bo‘lishi kerak?
119. I -sort, ingichka tolali paxtaning tashqi ko‘rinishi va pishganlik darajasi qanday bo‘lishi kerak?
120. Paxta g‘aramlarini nazorat qilish tartibi.
121. Urug‘lik chigitni saralash va uning asosiy maqsadi.
122. Urug‘lik chigitni kalibrlash deganda nimani tushunasiz?
123. Chigitning iflosligi va unga nimalar kiradi?
124. Paxta tolasining raqobatbardoshligini oshirish uchun nimalar qilish kerak?
125. Ishlab chiqarishda moddiy oqimlarni boshqarish va tashkil etishning o‘zaro bog‘liqligi?
126. Logistik tizimning joy va vaqt tuzilmasi va uni aniqlovchi omillar?
127. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini tashish va realizatsiya qilishning logistik masalalari deganda nimani tushunasiz?

128. Avtomobil, suv va quvur transporti xizmatlari haqida nimani bilasiz?
129. Havo va temir yo‘l transportlari xizmatlari nimalardan iborat?
130. Agrologistika mahsulot yetkazib beruvchini tanlash tushunchasi?
131. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari talab va taklifi qanday?
132. Qishloq xo‘jaligi talab va taklifini bashoratlash?
133. Qishloq xo‘jaligi logistik servisi deganda nimani tushunasiz?
134. Logistikaning servis xizmat ko‘rsatish sifati qanday?
135. Logistika iste‘molchi va sotuvchi o‘rtasidagi servis xizmat turlari?
136. Paxtani g‘aramlarga olib kelishda ketma-ketlikni tushuntirig‘?
137. Mahsulotlarga dastlabki ishlov berishning mohiyatini ayting?
138. Dastlabki ishlov berishda qanday ishlar bajariladi?
139. Mahsulotlarni tozalash va saralash usullarini ayting?
140. Mahsulotlarni qayta ishlash deganda nimani tushunasiz?
141. Meva va sabzavotlarni qayta ishlashda qanday vositalarni bilasiz?
142. Mahsulot yetishtirishning eksintensiv va intensiv usularining mohiyatini tushuntiring?
143. Moddiy zaxira tushunchasi haqida izoh bering?
144. Zahiralar turlarini sanab izohlang?
145. Zahiralar o‘lchamini qanday aniqlanadi?
146. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini tashish va realizatsiya qilish?
147. Mahsulotlarni tashishda transport vositalarini turlari?
148. Transport vositalarining afzallik va kamchilik tomonlari?
149. Bozor talabini kondirish variantlari qanday bajarilishini izohlang?
150. Don massasi saqlaydigan ombor turlari?
151. Realizatsiya yuborilayotgan mahsulotlar qanday idishlarga qadoqlanadi?
152. Meva va sabzavotlarning saqlashning iqtisodiy samaradorligini deganda nimani tushinasiz?
153. Mevalarning yetilish darajasini qanday qilib aniqlash mumkin?
154. Murabbo tayyorlash texnologiyasi?
155. Olma bo‘laklarini blansirlashdan maqsad?
156. Murabboni bir necha marta qaynatishdan maqsad nimada?
157. Tayyor mahsulotning sifati qaysi ko‘rsatkichlar bo‘yicha tekshiriladi?
- 158.** Quruq moddalar miqdori qanday aniqlanadi?
159. Meva uzum va sabzavotlarni saqlashni nazariy asoslari?
160. Sabzini xandaklarda saqlash?
161. Qovun va tarvuzlarni saqlash sharoiti va rejimi?
162. Doimiyomborlar turlari va tuzilishi?
163. Meva va sabzavotlarni boshqariladigan gaz muxitida saqlash tartibi?
164. Olmani saqlash usullari va rejimlari?

165. Meva sabzavotlarni saqlash tarixi?
166. Meva sabzavotlarni saqlashda isrofgarchilikni oldini olish?
167. Turp, rediska, shalg'om va osh lavlagi saqlash sharoitlari va rejimlari?
168. Qurtilgan mevalarni saqlash tartibi va sharoitlari?
169. Meva sabzavotlarni saqlashda ro'y beradigan jarayonlar?
170. Poliz mahsulotlarini saqlash tartiblari?
171. Meva sabzavot omborlarini majburiy shamollatish tizimi?
172. Karamni saqlash usullari va rejimlari?
173. Olxo'ri va olchani saqlash sharoitlari va rejimlari?
174. Urug'li mevalarni saqlash usullari va rejimlari?
175. Kartoshka saqlash texnologiyasi?
176. Sabzavotlarni kimyaviy tarkibi?
177. Uzumni saqlash usullari va rejimlari?
178. Karamni uyumlarda saqlash?
179. Meva sabzavot omborxonalarini tabiiy shamollatish tizimlari?
180. Nokni saqlash sharoiti va rejimi?
181. Omborlarda meva sabzavotlarni faol shamollatish tizimi?
182. Piyoz va sarimsoq saqlash tartibi va sharoitlari?
183. Havo atmosferasi nazorat qilib turiladigan sovtgichlar?
184. Piyozni saqlash sharoiti va rejimi?
185. Danakli mevalarni saqlash?
186. Ildiz mevali sabzavotlar saqlash texnologiyalari?
187. Sitrus mevalarni saqlash?
188. Saqlashda meva sabzavotlarga qo'yiladigan talablar?
189. Meva uzumlarni saqlash uchun joylashtirish?
190. Kartoshkani saqlash usullari va rejimlari?
191. Vaqtinchalik omborlarda ildiz mevali sabzavotlarni saqlash sharoitlari va rejimlari?
192. Mevalarni jadal muzlatib saqlashning moxiyati?
193. Rezavor mevalarni saqlash sharoitlari va rejimlari?
194. Kartoshkani doimiy omborlarda konteynerlarda saqlash?
195. Meva sabzavot saqlanadigan omborlarda qo'llaniladigan mexanizatsiya vositalari?
196. Faol shamollatadigan va sun'iy sovutiladigan omborlar?
197. Bodiring saqlash texnologiyasi?
198. Rezavor mevalilarni saqlash tartibi va usullari?
199. Mahsulotlar saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati?
200. Meva sabzavotlarni saqlashning umumiy ta'rifi
201. Doimiy omborlarni shamollatish tizimi?

202. Oshqovoq saqlash texnologiyasi?
203. Karamni vaqtinchalik omborlarda saqlash?
204. Subrtopik mevalarni saqlash usullari va rejimlari?
205. Meva sabzavotlarni saqlashda nobudgarchilikni oldini olish?
206. Meva sabzavotlarni vakuum usulida saqlash?
207. Meva va uzumlarni terish va tovar xolatga keltirish?
208. Fanning maqsadi va vazifalari?
209. Don maxsulotlarini saqlash tarixidan?
210. O‘z-o‘zidan qizishning don massasi fatiga ta‘siri?
211. Don partiyalarini tashqi belgilari?
212. Don massasining jipslashuvi?
213. Don massasining umumiy tavsifi?
214. O‘simliklarning rivojlanish sharoitlari va donning shakllanishi?
215. Donni yig‘ib olish tartibi
216. O‘sish sharoitining paxta va tolaning sifatiga ta‘siri.
217. G‘o‘zaning 4-tola tipiga oid navlarni ko‘rsating va ta‘riflang.
218. G‘o‘zaning 5-tola tipiga oid navlarni ko‘rsating va ta‘riflang.
219. Tolaning asosiy xossalari va ularning klassifikatsiyasi.
220. Tolaning pishiqligi, cho‘ziluvchanligi va uning ahamiyati.
221. Paxtadagi xas-cho‘plar, iflosliklar va tolaning nuqsonlari.
222. Paxta tolasining to‘qimachilik sanoatidagi ahamiyati.
223. Chigitli paxtadan namuna olish tartibi.
224. Paxta zavodi laboratoriyasida qanday asbob-uskunalar bo‘lishi kerak?
225. Paxtani saqlashning qanday usullarini bilasiz?

**Shaxsiy-kasbiy xususiyatlar (o‘qishga qobiliyat, kasbiy vazifalarni hal qilishda amaliy faoliyat, intizomlilik, hamjihatlik, mas’uliyatlilik, qaror qabul qilishda mustaqillik darajasi, shaxsiy yutuqlar mavjudligi, shuningdek, o‘z ustida ishlash va ijodkorlik qobiliyatlari);**

1. Saqlash davomida mahsulotlarda sodir bo‘ladigan tarkibiy o‘zgarishlar?
2. Meva-sabzavotlarni saqlash omborlari va usullari?
3. Meva-sabzavotlarni saqlash usullari?
4. Mahsulotlarni sovutgichli omborlarda va boshqariladigan gaz muhitida saqlash?
5. Donni saqlash usullari va tartiblari?
6. Donda kechadigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar?
7. Qand lavlagi ildizmevalarini saqlashga qabul qilish tartibi haqida ma’lumot bering?
8. Qand lavlagi ildizmevalarini turli usullarda saqlash tartibi haqida ma’lumot bering?
9. Qand lavlagi ildizmevalarini birlamchi qayta ishlash tartibi haqida ma’lumot bering?
10. Muzlatilgan mevalar va sabzavotlarni olish texnologiyasi?
11. Saqlash mavsumi davomida meva-sabzavotlarni realizatsiyaga tayyorlash tadbirlari?
12. Meva – sabzavotlarni saqlash jarayonida bo‘ladigan nobudgarchiliklar va ularni kamaytirish muammolari?
13. Meva-sabzavotlarni qayta ishlash jarayonida bo‘ladigan o‘zgarishlar va ularning mahsulot sifatiga ta’siri?
14. Meva va sabzavotlarni saqlashning zamonaviy usullari?
15. Uzumdan vinomateriallar va vino ishlab chiqarish texnologiyasi ?
16. Sabzini xandaklarda saqlash?
17. Qovun va tarvuzlarni saqlash sharoiti va rejimi?
18. Doimiyomborlar turlari va tuzilishi?
19. Olmani saqlash usullari va rejimlari?
20. Meva sabzavotlarni saqlash tarixi?
21. Meva sabzavotlarni saqlashda isrofgarchilikni oldini olish?
22. Quritilgan mevalarni saqlash tartibi va sharoitlari?
23. Meva sabzavotlarni saqlashda ro‘y beradigan jarayonlar?
24. Uzumni saqlash usullari va rejimlari?
25. Paxta punkti laboratoriyasining asbob-uskunalariga nimalar kiradi?
26. Paxtadan qanday mahsulotlar olinadi?
27. Paxta punktining asosiy vazifalari nimadan iborat?

28. Paxta zavodining asosiy vazifasi nimadan iborat?
29. Paxta qabul qilish mavsumiga paxta punktining tayyorgarlik ishlariga nimalar kiradi?
30. Paxta punkti va paxta zavodi paxtani sifatli terib topshirish uchun xo‘jaliklarga qanday yordam ko‘rsatadi?
31. Paxta nechta sortga qabul qilinadi va ularning farqi?
32. Paxtaning sanoat sorti qanday aniqlanadi?
33. Paxtaning sanoat sortini organoleptik usulda aniqlash tartibi?
34. Paxta namligini aniqlash tartibini gapiring?
35. Paxta iflosligini aniqlash tartibi qanday bajariladi?
36. Vaqtinchalik omborlarda ildiz mevali sabzavotlarni saqlash sharoitlari va rejimlari?
37. Meva sabzavotlarni saqlashning umumiy ta’rifi
38. Doimiy omborlarni shamolatish tizimi?
39. Ekspert usul – deganda nimani tushunasiz?
40. Meva va sabzavotlarning fizik xossalari deganda nimani tushunasiz?
41. Meva va sabzavotlarning nafas olishini tushuntiring.
42. Meva va sabzavotlarning o‘z-o‘zidan qizishiga sababi nima?
43. Meva va sabzavotlar qaysi mikroorganizmlar bilan ko‘proq zararlanadi?
44. Kartoshka va ildiz mevaliklar saqlashda necha davrni boshidan kechiradi?
45. Kartoshka saqlashda unish davri qachonga to‘g‘ri keladi?
46. Sabzavot va mevalarni saqlashda qanday idishlardan foydalaniladi?
47. Ildiz mevaliklarni saqlashda qanday xalq usullari qo‘llaniladi?
48. Urug‘lik mevalarni saqlash texnologiyasini olma misolida aytib bering?
49. Danakli mevalarni saqlash texnologiyasini aytib bering?
50. Karam va gulkaram sifatiga qo‘yiladigan talablar?
51. Kartoshkaning sifatiga qo‘yiladigan talablar?
52. Qovun va tarvuzning sifatiga qo‘yiladigan talablar?
53. Kartoshkani saqlashga ta’sir etuvchi omillar
54. Piyozni saqlash jarayonida o‘sib ketishining oldini olish choralari?
55. Sovutgichlarning qanday foydali tomonlarini bilasiz?
56. Sovuqqa chidamli mahsulotlarni necha kun davomida sovutgicharga to‘ldiriladi?
57. Nima uchun murabbolar pasterilizatsiya qilinadi?
58. Tabiiy pomidor konservalariga nima quyiladi?
59. Qalampir do‘lmasi tayyorlash texnologiyasini aytib bering?
60. Termosterilizatsiya deganda nimani tushunasiz?
61. Pasterilizatsiya deganda nimani tushunasiz?
62. Qaysi sabzavotlar tarkibida efir moylari ko‘p?

63. Qadim zamonlarida sil kasaligini davolashda qaysi sabzavot mevasidan foydalanilgan?
64. Sabzavotchilik xo‘jaliklarida ko‘chatlar asosan parnik, plyonkali ko‘chatxona va ochiq dala tuproqlarida yetishtirilmoqda.
65. To‘qsonbosti muddatda qaysi sabzavotlar ekiladi?
66. Kartoshkaning aynishiga qarshi kurashning anhanaviy va noanhanaviy usullarini izohlang.
67. Kartoshka urug‘chiligining muammolari va yechimlari haqida gapiring.
68. Respublikamizdagi qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlashning tarixi haqida nimalarni bilasiz?
69. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlashning qanday texnologik sifatlari va ularni nazorat qilish usullarini bilasiz.
70. Organoleptik usul nima?
71. Mikrobiologik usul nima?
72. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash jarayonidagi mikroorganizmlarga chidamliligi deganda nimani tushinasiz?
73. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash jarayonida haroratni ta’siri qanday?
74. Meva va sabzavotlarni saqlashda optimal sharoit yaratishni qanday usullarini bilasiz?
75. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlashda aerob va anaerob jarayonlarni tushuntirib bering.
76. Ildizmevalar uyumining sifat ko‘rsatkichlari?
77. Sifat ko‘rsatkichlarini organoleptik va laboratoriya tahlillari vositasida aniqlash usullarini o‘rganish?
78. Paxta mahsulotlarni saqlashning Respublikamiz iqtisodiyotidagi o‘rni va ahamiyati?
79. Paxta mahsulotlarini mahsulotlarining kimyoviy tarkibining umumiy ta’rifi?
80. Paxta mahsulotlarini saqlashning nazariy asoslari va ularga ta’sir etuvchi omillar?
81. Paxta mahsulotlarini saqlashning nazariy asoslari?
82. Paxta mahsulotlarini saqlash usullarining umumiy ta’rifi?
83. Paxta mahsulotlarini saqlash texnologiyasi?
84. Paxta zavodi va paxta qabul qilish punktlarida paxtani qabul qilib olish qoidalari?
85. Paxtani paxta punktlarida saqlash qoidalari?
86. Paxta tolasini qabul qilishda jahon standartlari bo‘yicha belgilangan ta’riflar va atamalar bilan tanishish?
87. Chigitli paxtani turli iflosliklardan tozalash texnologiyasi?
88. Qo‘lda va mashinada terilgan paxtaning iflosligini aniqlash?



89. Topshirilayotgan paxtaning konditsion (toza) og'irligini va shunga bog'liq ko'rsatkichlari?
90. Saqlanayotgan paxta g'aramining haroratini tushirish uchun nima ishlar qilinadi?
91. O'rta va ingichka tolali g'o'za navlari tolasidagi farqlar nimadan iborat?
92. Paxta, tola va chigitni quritish tartibi qanday?
93. Paxta tolasi, uning hosil bo'lishi va rivojlanishini gapiring?
94. G'o'za navlarining qimmatli xo'jalik belgilari deganda nimani tushunasiz?
95. Chigitni delinterlash nima uchun bajariladi va uning ahamiyati?
96. Paxtadan olinadigan asosiy mahsulot turlarini gapiring?
97. Chigitli paxtani jinlash jarayonini gapiring.
98. Paxta g'aramlarida qanday profilaktik ishlar olib boriladi?
99. Tolaning pishganlik darajasi deganda nimani tushunasiz?
100. Texnik va urug'lik paxtalarni saqlashda qanday farq bor?
101. Paxta zavodi va punktlarini rekonstruksiyalash deganda nimani tushunasiz, misol keltiring?
102. Paxtani quritish uskunalari va uslublari to'g'risida gapiring?
103. Paxtani saqlash uchun joylashtirish tartibi qanday bo'ladi?
104. Paxta xom ashyosi va urug'lik paxtani saqlash qoidalarini takomillashtirish?
105. Donni fizik xususiyatlariga nimalar kiradi?
106. Donni to'kiluvchanligi nimalarga bog'liq?
107. Don mahsulotlarida qanday hashoratlar uchraydi?
108. Don mahsulotlarini namligini qanday asboblardan bilan o'lchanadi?
109. Moyli ekinlarga qanday o'simliklar kiradi?
110. Moyli ekinlar urug'lari qanday rejim va usullarda saqlanadi?
111. Tayyor moy mahsulotlari qanday saqlanadi?
112. Qand lavlagi qanday maqsadda etishtiriladi?
113. Qand lavlagi ildizmevalari kimyoviy tarkibini tushuntirib bering?
114. Qand lavlagi ildizmevalari qanday yig'ishtiriladi va saqlanadi?
115. Qand lavlagini saqlashda harorat necha gradus bo'lishi maqbul?
116. Qand lavlagi ilmevalaridan qanday mahsulot olinadi?
117. Meva va rezavor mevalarni qand bilan konservalash?
118. Meva va uzumlarni terish va tovar xolatga keltirish?
119. Meva-sabzavot omborlarini mavsumdan oldin tayyorlashda qanday ishlar qilinadi?
120. Meva-sabzavotlar saqlanadigan omborlarni ta'riflab bering?
121. Meva-uzum va sabzavotlarni saqlashni nazariy asoslari?
122. Meva-uzumlarni quritish maydonini tashkil etish?
123. Meva-uzumlarni quritish maydonini tashkil etish?

124. Meva-uzumlarni terish va tovar xolatga keltirish?
125. Moy ishlab chiqrishdagi texnologik jarayonlar?
126. Moyli ekinlardan yog‘ olish?
127. Moyli ekinlarni umumiy tavsifi va moy ishlab chiqarish texnologiyasi?
128. Mahsulotlar sifatiga ta’sir etuvchi omillar.
129. Meva va rezavor mevalarni qand bilan konservalash?
130. Meva va uzumlarni terish va tovar xolatga keltirish?
131. Meva turlariga qarab ishlatiladigan yashik va materiallarni ta’riflab bering?
132. Mevalardan kampo tayyorlash texnologiyasi?.
133. Mevalardan murobbo tayyorlash texnologiyasi?
134. Meva-sabzavot omborlarini mavsumdan oldin tayyorlashda qanday ishlar qilinadi?
135. Meva-sabzavot saqlaydigan omborlar turlari?
136. Meva-sabzavotlar saqlanadigan doimiy omborlar turlari va tuzilishi?
137. Meva-sabzavotlar saqlanadigan omborlarni ta’riflab bering?
138. Meva-sabzavotlarni kimyoviy usulda konservalash
139. Meva-sabzavotlarni tez muzlatib saqlash?
140. Meva-uzum va sabzavotlarni saqlashni nazariy asoslari?
141. Meva-uzumlarni quritish maydonini tashkil etish?
142. Meva-uzumlarni quritish maydonini tashkil etish?
143. Meva-uzumlarni quritish usullari?
144. Meva-uzumlarni terish va tovar xolatga keltirish?
145. Moy ishlab chiqrishdagi texnologik jarayonlar?
146. Moyli ekinlardan yog‘ olish texnologiyasi?
147. Moyli ekinlardan yog‘ olish.
148. Moyli ekinlarni umumiy tavsifi?
149. Olma va nok mevalarin saqlashda yogoch qirindisi va o‘rash qagozlarini ahamiyati?
150. Olma va nokni saqlash: omborxonalar sharoiti va saqlash muddatlari?
151. Olma quritish usullari?
152. Olma sharbati tayyorlash?
153. Olma, uzum va boshqa mevalarni saqlash uchun qanday yetilish davrida terib olish zarur?
154. Mevaning fiziologik yetilish belgilari?
155. Urug‘lik chigitning tukliligini aniqlash usuli.
156. Chigitli paxtani quritishning qanday usullari mavjud.
157. G‘aramdagi paxta fandan quritiladi?
158. Paxtani ochiq va yopiq usulda saqlash tartibi.
159. Urug‘lik paxtani terish tartibi.

160. Qanday holatlarda paxta punktlari tashkil qilinadi.
161. Paxta etishtirish agrotexnikasini qisqacha ta'riflang.
162. O'zbekistonda har yili bo'ladigan "Paxta" yarmarkasining asosiy maqsadi nimalardan iborat?
163. Paxta tolasining pishganlik gradatsiyasi to'g'risida ta'riflang?
164. Paxta tolasining sifatiga ta'sir etuvchi asosiy kasallik va zarakunandalarni ta'riflang.
165. Mineral o'g'itlarning g'o'za va tola sifatiga ta'siri nimalardan iborat?
166. Paxta tayyorlash punktining tuzilish tizimini ta'riflang.
167. Paxtani g'aramlash maydonchalari to'g'risida tushuncha bering.
168. Namligi yuqori bo'lgan paxtalarni qabul qilish tartibi.
169. Mevaning (g'o'ra) texnik yetilish i belgilari?
170. Mevaning terimbop bo'lib yetilish i belgilari?
171. Iste'mol qilish uchun yaraydigan darajada yetilish belgilari?
172. Mevalarni sifat ko'rsatgichlari qanday usullar bilan aniqlanadi?
173. Texnik shkaslangann mevalar xaqida ma'lumot bering?
174. Mevalar rangidagi nuqsonlari deganda nimani tushunasiz?
175. Quritilgan mahsulotlarning ahamiyati xaqida ma'lumot bering ?
176. Quritib olingan mahsulotlar turlari xaqida ma'lumot bering ?
177. Urug'li uzum navlarini tavsiflang?
178. Urug'siz uzum navlariga qaysilar kiradi, ularga tavsif bering?
179. Uzunni shtabel usulida quritish texnologiyasini gapirib bering?
180. Maxsus soyaki xonalar qanday joylarga quriladi?
181. Soyaki usulda quritish uchun uzunni tayyorlash va quritish jarayonini tushuntiring?
182. Oftobi usulda quritish qanday amalga oshiriladi?
183. Yana qanday usullarni bilasiz? Qaysi quritish usuli istiqbolli hisoblanadi?
184. Shaftolidan qoqi tayyorlash qanday jarayonlarni o'z ichiga oladi?
185. Olho'ri qanday quritiladi?
186. Olcha qanday quritiladi?
187. Gilos qanday quritiladi?
188. Meva va sabzavotlarini sifatini bahholashda o'rtacha namuna qanday olinadi?
189. Handak va uyumlarning farqini ayting?
190. Handak va uyumlarning yopilish tartibini aytib bering?
191. Mahsulotlarning hajmiy og'irligi nimalarga bog'liq?
192. Sabzavotlarni saqlash uchun vaqtinchalik omborxonalardan qayta foydalanish mumkinmi?

193. Saqlash mavsumida vaqtinchalik omborlarda qanday kuzatish ishlari olib boriladi?
194. Kartoshkaning oziq-ovqat sifatidagi ahamiyati xaqida ma'lumot bering?
195. Karamning oziq-ovqat sifatidagi ahamiyati xaqida ma'lumot bering?
196. Piyozning oziq-ovqat sifatidagi ahamiyati xaqida ma'lumot bering?
197. Kartoshka, karam, piyoz saqlanayotgan asosiy davrlarda qo'llanadigan maqbul harorat va havoning namligi qanday bo'lishi kerak?
198. Doimiy omborlarni yangi saqlash mavsumiga tayyorlash texnologiyasi xaqida ma'lumot bering?
199. Bug'doy va javdar unining pishib yetilishi?
200. Donni yig'ib olingandan keyin dastlabki saqlash va ularni don korxonalariga tashish?
201. Saqlashda unning achchiqlashishi va unda kechadigan mikrobiologik jarayonlar?
202. Donning sochiluvchanligi xaqida ma'lumot bering ?
203. Saqlash rejimlari va ularning nazariy asoslari?
204. O'z-o'zidan saralanishi?
205. Don massasi, un, yorma omixta emni joylashtirish?
206. Don uyumining sorbtsion xususiyatlari?
207. Don massasi, un, yorma omixta emni saqlashning texnologik asoslari?
208. Don uyumining issiklik fizik xususiyatlari?
209. Don sifatini tahlil etish. Don sifatini tahlil etish uchun nusxa va namunalar olish usullarini o'rganish?
210. G'o'zaning 3-tola tipiga oid navlarni ko'rsating va ta'riflang.
211. Ingichka tolali navlar O'zbekistonning qaysi viloyatlarida etishtiriladi va bunga sabab.
212. Paxta tayyorlashni tashkil qilish.
213. Paxtani mashinada terish tartibi.
214. Paxta punktlarida uchraydigan ombor zararkunandalari va ularga qarshi kurash usullari.
215. Paxta punktida qanday asbob – uskunalari bo'lishi kerak?

## **Tanlangan bakalavriat ta'lim yo'nalishi sohasidagi bilim va kasbiy ko'nikmalarning mavjudligi.**

1. Omborlarning turlari haqida ma'lumot bering?
2. Omborlarning o'lchamlari qanday aniqlanadi?
3. Namunali (tipovoy) omborlarga tushuncha bering.
4. Doimiy omborlarning sig'imi qanday bo'ladi?
5. Omborlarni ventilyatsiya qilish qanday bajariladi?
6. Sovutgichlarning sig'imi qancha bo'lishi mumkin?
7. Quritishbop sabzavot xaqida ma'lumot bering?
8. Quritishbop mevalar xaqida ma'lumot bering?
9. Xom ashyoni qabul qilishtartibi?
10. Xom ashyoni saralash tartibi?
11. Xom ashyoni yuvishga tayyorlash tartibi?
12. Xom ashyoni quritishga tayyorlash tartibi?
13. Xom ashyoga turli moddalar bilan ishlov berishning (osh tuzi, oltingugurt, qaynoq ishqor va b.) mohiyati?
14. Quritiladigan mahsulotni joylashtirish tartibi?
15. Quritish jarayonini tashkil etish va uni nazorat qilish tartibi?
16. Quritish usuliga bog'liq ravishda meva-sabzavotlarda kechadigan o'zgarishlar?
17. Meva-sabzavotlarni quritishda rang beruvchi pigmentlarning o'zgarishi?
18. Meva-sabzavotlarni quritishda rangini qorayishining sabablari?
19. Kukat sabzavotlarni quritishda sarg'ayish sabablari?
20. Meva-sabzavotlarni quritishda tarkibi o'zgarmaydigan moddalar?
21. Quritiladigan sabzavotlarga qo'yiladigan talablar?
22. Tomatdosh sabzavotlarni quritish texnologiyasi?
23. Meva-sabzavotlarni sun'iy quritgichlarda quritish texnologiyasi?
24. Quritilgan mahsulotlarni qadoqlash tartibi?
25. Qadoqlashda ishlatiladigan idish turlari?
26. Qadoqlashda ishlatiladigan idishlarning mahsulot sifatiga ta'siri?
27. Quritilgan mahsulotlarni saqlash tartibi: harorat, nisbiy namlik, saqlash davomiyligi va boshqalar?
28. Sun'iy usulda quritishning boshqa usullardan farqi?
29. Donni saqlash usullari va tartiblari?
30. Don zaxirasi zararkunandalari va ularga qarshi kurashish usullari?
31. Qand lavlagi va boshqa texnik ekin mahsulotlarini saqlash, birlamchi ishlov berish? Ko'k sabzavotlarni saqlash rejimi?

32. Tola chiqimi deganda nimani tushunasiz?
33. Tolalik indeksi qanday ko'rsatkich va uning ahamiyati?
34. 1000 dona chigit vaznini qanday aniqlanadi va uning ahamiyati?
35. Chigitning tuklilik darajasi qanday aniqlanadi?
36. Tola va uning xususiyatlari haqida gapiring?
37. Tola uzunligi qanday tartibda aniqlanadi?
38. Paxtaning konditsion og'irligi deganda nimani tushunasiz?
39. Konditsion og'irlik qanday aniqlanadi?
40. Tolaning pishganligi to'g'risida nimani bilasiz?
41. G'aram haroratini o'lchash tartibini gapiring?
42. Paxta g'aramlarga qay tartibda qabul qilinadi.
43. 1-sort paxtaning xususiyatini gapiring?
44. Poliz mahsulotlarini saqlash xususiyatlari to'g'risida ma'lumot bering?
45. Kartoshkaning saqlashga chidamliligi nimalarga bog'liq?
46. Kartoshkani saqlashda qanday kasalliklarga uchrashi mumkin?
47. Kartoshkani saqlashda uchraydigan kasalliklarga qarshi kurashish tartibi?
48. Sabzida qaysi vitamin ko'proq uchraydi?
49. Marmelad tayyorlash texnologiyasini tushuntiring?
50. Qovundan murabbo tayyorlash texnologiyasini tushuntiring?
51. Povidlo tayyorlash texnologiyasining o'ziga xos xususiyatlarini ta'riflang?
52. Jem tayyorlashni tushuntiring?
53. Pomidorni po'stidan tozalash usullari?
54. Tabiiy pomidor konservalarini tayyorlash tartibi?
55. Qanaqa tabiiy konservalarni bilasiz?
56. Kimyoviy konservalashda qanday kimyoviy preparatlardan foydalaniladi?
57. Mikrobiologik usulda konservalash nimaga asoslangan?
58. Bodring tuzlash texnologiyasi haqida ma'lumot bering?
59. Pomidor tuzlashda necha % li sirka kislotasidan foydalaniladi?
60. Gazak uchun konservalar qanday tayyorlanadi?
61. Tayyorlangan urug'lik chigitlar davlat standarti bo'yicha qanday ko'rsatkichlarga ega bo'lishi kerak?
62. Tabiiy va sun'iy tolalar to'g'risida nimalar bilasiz?
63. Yopiq omborlarda paxtani saqlash tartibi qanday bo'ladi?
64. 5-tip tola beruvchi navlarni ta'riflang?
65. Tola sifatida o'g'itlashning ahamiyati?
66. Tolaning qanday kasalliklari mavjud?
67. Murabbo tayyorlash texnologiyasini tavsiflang?
68. Quritish jarayonini tashkil etish va uni nazorat qilish tartibi?
69. Qaysi sabzavotlar tarkibida efir moylari ko'p?

70. Qadim zamonlarida sil kasaligini davolashda qaysi sabzavot mevasidan foydalanilgan?
71. Sabzavotchilik xo'jaliklarida ko'chatlar asosan parnik, plyonkali ko'chatxona va ochiq dala tuproqlarida yetishtirilmoqda.
72. To'qsonbosti muddatda qaysi sabzavotlar ekiladi?
73. Kartoshkaning aynishiga qarshi kurashning anhanaviy va noanhanaviy usullarini izohlang.
74. Kartoshka urug'chiligining muammolari va yechimlari haqida gapiring.
75. Respublikamizdagi qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashning tarixi haqida nimalarni bilasiz?
76. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashning qanday texnologik sifatlari va ularni nazorat qilish usullarini bilasiz.
77. Organoleptik usul nima?
78. Mikrobiologik usul nima?
79. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash jarayonidagi mikroorganizmlarga chidamliligi deganda nimani tushinasiz?
80. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash jarayonida haroratni ta'siri qanday?
81. Meva va sabzavotlarni saqlashda optimal sharoit yaratishni qanday usullarini bilasiz?
82. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda aerob va anaerob jarayonlarni tushuntirib bering.
83. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash jarayonida anaerob muhitlar qanday nazorat qilinadi?
84. Davlat standarti bo'yicha 1-sanoat navi, ingichka tolaga mansub paxtaning ko'rsatkichi qanday bo'ladi?
85. Arrali va valikli jinlarning ishlash tartibida qanday farq bor?
86. Paxtani g'aramlash tartibini gapiring.
87. Sifatli tola olish uchun nimalarga e'tibor berish kerak?
88. Saqlanayotgan paxtaning harorati oshib ketsa nima qilish kerak?
89. Tolalik indeksi qanday aniqlanadi va uning ahamiyati?
90. Arrali jinning ishlash tartibini gapiring?
91. Tolali chiqindilarga nimalar kiradi va uning ahamiyati?
92. Paxtani qabul qilish punkti laboratoriyasida qanday asbob-uskunalar bo'lishi kerak?
93. Saqlash omborlarini shamollatishni qanday usullarini bilasiz?
94. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash jarayonida uyum va xandaklarni tuzulishini tushuntiring?
95. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining saqlashdagi fizik xossalari deganda nimani tushunasiz?

96. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining saqlashdagi kimyoviy o'zgarishi haqida ma'lumot bering?
97. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining saqlashdagi mikrobiologik o'zgarishi haqida ma'lumot bering?
98. Meva va sabzavotlarning mexanik pishiqligi deganda nimani tushunasiz?
99. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining omborlarda saqlashning qanday usullarini bilasiz?
100. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining tabiiy usulda shamollatadigan omborlar tuzilishi qanday?
101. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining ventilyator yordamida tashqi havo bilan sovutiladigan omborlar tuzilishi qanday?
102. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining suniy usulda sovutiladigan sovutgichlar yordamida saqlanadigan omborlar tuzilishini aytib bering?
103. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining atmosferasi boshqarilib turiladigan sovutgich omborlar tuzilishi qanday?.
104. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining muzxona va muzli omborlar usulda saqlash omborlari tuzilishi qanday?.
105. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining pishib etilganligi deganda nimani tushinasiz va uni saqlashdagi o'rni qanday?
106. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining ventilyator yordamida tashqi havo bilan sovutiladigan omborlar tuzilishi qanday?
107. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining suniy usulda sovutiladigan sovutgichlar yordamida saqlanadigan omborlar tuzilishini aytib bering?.
108. Sabzavot va mevalarni saqlash davrida ro'y beradigan fiziologik jarayonlar?.
109. Sabzavot va mevalarni sovutgich omborlarda saqlash?.
110. Ildiz mevali sabzavotlarni vaqtinchalik omborlarda saqlashning xalq usullari?.
111. Meva sabzavot mahsulotlarini yetilish davrlari?.
112. Meva sabzavotlarni saqlashni uzaytirish usullarini qo'llab aholiga sifatli mahsulotlarni etkazib berish maqsadlari?
113. Meva uzumni sun'iy usulda quritish?
114. Doimiy omborlarni mevalarni saqlash rejimlarini ishlab chiqish?
115. Mevalarni saqlash jarayonida uni omborga joylashtirish hisobi?
116. Meva tarkibidagi quruq moddalarni aniqlash?
117. Meva-sabzavotlarni sifat ko'rsatkichlarini organoleptik usulda baholash (degustatsiya) ?
118. Meva-sabzavot, uzumdan quritib tayyorlangan mahsulot turlari, sifat ko'rsatkichlari va ularga qo'yilgan standart talablar?
119. Don sifatini tahlil etish uchun namuna olishni o'rganish?



120. Quritish maydoniga quyiladigan talablar?
121. Quritish maydonlarini joylashtirish tartibi xaqida ma'lumot bering?
122. Quritish maydonini tashkil etishda qanday asbob uskunalar kerak bo'ladi?
123. Paxtani qish faslida saqlash tartibi?
124. Paxtani jinlash to'g'risida gapiring?
125. Tola va momiqni presslash tartibi?
126. Chigitli paxtadan tola chiqishi deganda nimani tushunasiz va uni aniqlash usuli?
127. Urug'lik paxtani saqlash tartibi qanday bo'ladi?
128. Linterlash deganda nimani tushunasiz?
129. Tayyorlangan urug'lik chigitning ekilish sifati deganda nimani tushunasiz?
130. Zavodning ishlab chiqarish quvvati nimaga asosan belgilanadi?
131. Tola indeksi va uni aniqlash usuli qanday bo'ladi?
132. Paxta g'aramlarini nazorat qilish tartibini gapiring.
133. Paxtani dastlabki qayta ishlash tartibi to'g'risida nimani bilasiz?
134. Paxtani quritish usullari qanday bo'ladi?
135. Tola toylarini saqlash tartibi qanday bajariladi?
136. Tabiiy quritish usullari haqida ma'lumot bering?
137. Sun'iy quritish jihozlari haqida ma'lumot bering?
138. Sun'iy va tabiiy usulda quritishning mahsulot sifatiga ta'siri haqida ma'lumot bering?
139. Uzum quritishda uzumning qaysi navlari tavsiya qiliadi?
140. Oftobi, soyaki, objushi kabi quritilgan mevalar qanday tayyorlanadi?
141. Quritish jarayonida qanday ishlar amalga oshiriladi?
142. Quritiladigan meva-uzum mahsulotlariga qanday talablar qo'yiladi?
143. Meva va uzumlarni iste'mol qilish yoki quritish uchun qaysi davrda uziladi?
144. Meva va uzumlarni navlarga ajratish deb nimaga aytiladi?
145. Oltingugurt bilan dudlash qanday afzalliklarga ega?
146. Tuzlangan mahsulotlarga qanday talablar qo'yiladi?
147. Quritish jarayonida qanday ishlar amalga oshiriladi ?
148. Turshak quritish uchun qaysi navlar tavsiya etiladi?
149. Mevalarni quritish uchun zarur uskunalar, materiallar xaqida ma'lumot bering?
150. Olmadan qoqi olish uchun qaysi navlar yaroqli hisoblanadi?
151. Olmadan qoqi olish texnologik jarayonini tushuntiring?
152. Nokning qaysi navlaridan qoqi tayyorlanadi?
153. Nokning quritish texnologiyasini gapiring?
154. Anjir qoqisi nima uchun yuqori baholanadi?
155. Anjirni quritish jarayoni qanday ishlarni o'z ichiga oladi?

156. Quritish uchun anjir mevasi qachon va qanday tartibda uziladi?
157. Anjirni quritish texnologiyasini tushuntiring.
158. Chilonjiyda qachon teriladi, tashish va uni saqlash qanday amalga oshiriladi?
159. Chilonjiydani oddiy quritish usulini tushuntiring.
160. Qovunning quritiladigan navlarini tavsiflang.
161. Qovunni xalq xo'jaligidagi ahamiyatini tushuntiring.
162. Qovunni oddiy usulda quritish uchun qanday uskunalar va materiallar talab etiladi?
163. Qovunni quritish jarayonida nimalarga e'tibor berish kerak?
164. Qovun qoqi tayyorlashda tayyor mahsulot chiqishi miqdori nimalarga bog'liq?
165. Qovun qoqining kimyoviy tarkibini gapiring.
166. Sabzavotlarni quritishdan maqsad nima?
167. Chigitli paxtani quritish jarayoni qanday bajariladi?
168. Paxta zavodlarida nimaga asoslanib paxtalar qabul qilinadi va saqlanadi?
169. Paxtaning konditsion og'irligi deganda nimani tushunasiz va u qanday bajariladi?
170. Nimaga asosan paxta g'aramlarining vazni turlicha bo'ladi?
171. Chigitli paxtadan namuna olish tartibini yozing.
172. Paxtani terimga tayyorlash tartibi qanday bo'ladi?
173. Klassifikatorning asosiy vazifasi nimadan iborat?
174. Urug'lik paxtani terish va topshirish tartibi to'g'risida gapiring?
175. Paxtani qayta ishlashning texnologik jarayoni qanday bo'ladi?
176. Topshirilgan paxtaning sanoat navini aniqlash tartibi qanday bajariladi?
177. Paxtani sanoat navi, namligi va iflosligiga qarab joylashtirish tartibi qanday bo'ladi?
178. Qaysi sabzavotlar ko'proq quritiladi?
179. Pomidorni quritishni xalq usullarini tushuntiring?
180. Quritilgan mevalarni qadoqlash ishlari qanday amalga oshiriladi?
181. Quruq mevalarni saqlash uchun omborxonani qanday tayyorlanadi?
182. Omborxonani dezinfeksiyalash ishlari qanday amalga oshiriladi?
183. Quruq mevalar saqlanishida harorat va namlik rejimlari qanday bo'lishi kerak?
184. Meva va sabzavotlar tarkibidagi suv qanday holatlarda bo'ladi?
185. Yangi uzilgan meva va sabzavot tarkibida suvning miqdori?
186. Kraxmal qanday xomashyolar tarkibida ko'proq uchraydi?
187. Meva va sabzavot rangining qorayishining sababi nima?
188. Xlorofillar meva va sabzavotlarga qanday rang beradi?

189. 2-sort paxtaning xususiyatini gapiring?
190. Tola tiplari deganda nimani tushunasiz?
191. Paxta sinflari to'g'risida gapiring?
192. Urug'lik chigitning unuvchanlik bo'yicha sinflarini ta'riflang?
193. Tolaning modal uzunligi deganda nimani tushunasiz?
194. Mikroneyr ko'rsatkichi qanday ko'rsatkich?
195. Tolaning pishib etilganligini qutblangan nurda qanday aniqlanadi?
196. Tolaning rangi sanoatda qanday ahamiyatga ega?
197. Paxta dalasini terimga tayyorlash tartibi va terish qoidalari.
198. Paxtani qabul qilish punktlarining asosiy vazifalari va ularning asbob-uskunalar bilan ta'minlanishi.
199. Paxtadan olinadigan asosiy mahsulot turlari va uning xalq xo'jaligidagi ahamiyati.
200. Chigitli paxtani jinlashning texnologik jarayoni.
201. Chigitli paxtani saqlash qoidalari.
202. Arrali jin va uning paxtani tozalash xususiyati.
203. Paxtaning namligi, uning ahamiyati va aniqlash usuli.
204. O'zbekistonda paxtachilik rivojlanishining qisqacha tarixi.
205. Paxta tolasi va uning rivojlanishi.
206. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatini baholash tartibi.
207. LPS-4 asbobida chigitli paxta va tolaning navini aniqlash tartibi.
208. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini standartlash tizimi.
209. Chigitli paxtadan tola chiqishi va uning ahamiyati.
210. Chigitli paxtani tayyorlash va uni qabul qilish qoidalari.
211. Chigitli paxtani quritish elementlari va quritishning ahamiyati.
212. 1000 dona chigit massasi (vazni), uning ahamiyati va aniqlash usuli.
213. Paxtani sanoat sorti, terim turi, namligi va boshqa xususiyatlariga qarab joylashtirish hamda saqlash.
214. Saqlanayotgan paxtadan havoni tortib olish muddati, mexanizmi va afzalligi.
215. Chigitli paxtani saqlash usullari va ularning afzallik jihatlari.
216. Tolali chiqindilar va ularning tola sifatini yaxshilashdagi ahamiyati.
217. Chigitli paxta va tolaga qo'yilgan asosiy standart talablari.
218. Chigitli paxtaning tashqi ko'rinishiga qarab sanoat navini aniqlash
219. Xomashyoning naviga mahalliy sharoitlar qanday ta'sir ko'rsatadi?
220. Xomashyoning mexanik tarkibiga nimalar kiradi?
221. Xomashyoning turli viloyatlarda pishib yetilish muddati turlicha ekanligini qanday omillar belgilaydi?
222. Meva sabzavotlarni quritishdan so'ng xushbo'ylik qanday o'zgaradi?

223. Meva sabzavot tarkibidagi fiziologik jarayonlarga havo xaroratining ta'siri qanday?
224. Don sifati va soflik ko'rsatkichlarini aniqlash usullari?
225. Don namunalaridan o'rtacha namuna ajratishni o'rganish?
226. Donning iflosligini aniqlash?
227. Don namunaviy tarkibini aniqlash?
228. Don namligini aniqlash?
229. Don va don maxsulotlari zararkurandalari bilan zararlaganligini aniqlash?
230. Donning asl og'irligini aniqlash?
231. Donning quritish turlari bilan tanishish?
232. Harid qilingan don va urug'larni hisobini o'rganish?
233. Donni saqlash usullari bilan tanishish?
234. Yormada shaffoflik va toza mag'iz miqdorini aniqlash?
235. Yopilgan non sifatini baholash?
236. Omixta emni saqlash?
237. Donning yig'ib olingandan keyin yetilishi?
238. Saqlash davrida don va urug'larni unishi?
239. Don massasi mikroflorasining kelib chiqishi?
240. Ekiladigan urug'lik sifati qanday bo'lishi kerak?
241. O'zbekistonda chigit ekishning qanday texnologiyalari qo'llaniladi?
242. Chigitli paxtaning sanoat navini qo'lda qanday aniqlanadi?
243. Paxtani mashinada terib topshirish tartibi qanday bo'ladi?
244. Ombordagi paxtani shamollatish tartibi qanday bajariladi?
245. Paxta g'aramlash maydonchasi qanday quriladi?
246. 2-sanoat navli paxtaning xususiyatini ta'riflang?
247. G'aramdagi paxtaning miqdori (tonnasi) nimaga asosan jamlanadi?
248. Paxta urug'chiligi to'g'risida nimalarni bilasiz?
249. Qayta ishlashdan oldin paxta nima uchun namlanadi?
250. Donni yig'ib olingandan keyin dastlabki saqlash va ularni don korxonalariga tashish?