



TASDIQLAYMAN

Toshkent davlat agrar universiteti

rektori

N. Oblomuradov

2026 yil

**“Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari” fanidan Akademik lisey bitiruvchilarini
yakka suhbat asosida o‘qishga qabul qilish uchun tuzilgan savollar**

1. Oziq-ovqat texnologiyasi deganda nimani tushunasiz?
2. Oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlashning asosiy maqsadi nima?
3. Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibiga nimalar kiradi?
4. Oqsillar, yog'lar va uglevodlarning inson organizmidagi vazifalari qanday?
5. Vitaminlar nima va ular nega zarur?
6. Mineral moddalar organizm uchun qanday ahamiyatga ega?
7. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlarni sanang.
8. Oziq-ovqat mahsulotlarining buzilishiga qanday omillar sabab bo'ladi?
9. Mikroorganizmlar oziq-ovqat mahsulotlariga qanday ta'sir ko'rsatadi?
10. Sanitariya va gigiyena talablariga rioya qilish nima uchun muhim?
11. Oqartirish (blansirlash) jarayoni nima va nima maqsadda qo'llaniladi?
12. Pasteurlash va sterilizatsiya o'rtasidagi farq nimada?
13. Muzlatish usulining mahsulot sifatiga ta'siri qanday?
14. Quritish usulining afzalliklari va kamchiliklarini ayting.
15. Konserva mahsulotlari qanday tayyorlanadi?
16. Oqartirilgan va qayta ishlanmagan mahsulotlar o'rtasidagi farq nimada?
17. Oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlashning asosiy vazifalari nimalardan iborat?
18. Zamonaviy qadoqlash materiallariga misollar keltiring.
19. Mahsulot yorlig'ida qanday ma'lumotlar bo'lishi kerak?
20. Oziq-ovqat xavfsizligi deganda nimani tushunasiz?
21. Xomashyo sifati tayyor mahsulot sifatiga qanday ta'sir qiladi?
22. Oziq-ovqat ishlab chiqarishda energiya va suvni tejashning ahamiyati nimada?
23. Oziq-ovqat korxonalarida mehnat muhofazasi nima uchun zarur?
24. Ekologik toza mahsulot deganda nimani tushunasiz?
25. Oziq-ovqat chiqindilarini kamaytirishning qanday usullarini bilasiz?
26. Fermentatsiya jarayoni nima? Misollar keltiring.
27. Oziq-ovqat sanoatida qo'llaniladigan zamonaviy texnologiyalardan qaysilarini bilasiz?
28. Oziq-ovqat texnologiyasi yo'nalishini tanlashingizning sababi nima?
29. Kelajakda oziq-ovqat sanoatini rivojlantirish uchun qanday takliflaringiz bor?

30. Oziq-ovqat texnologiyasi mutaxassisi qanday kasbiy bilim, ko'nikma va shaxsiy fazilatlariga ega bo'lishi kerak?
31. Oziq-ovqat xavfsizligi deganda nimani tushinasiz?
32. Meva – sabzavotlarni konservalash usullarini sanab bering?
33. Mahsulot tarkibidagi kislota miqdorini aniqlay olasizmi?
34. Penetrometr jixozi, turlari va uning vazifasi nimadan iborat?
35. Meva sabzavotlarni saqlash jarayonida turli xil o'lchamdagi va har xil xom ashyodan tayyorlangan yashiklarni ahamiyatini tushintiring?
36. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini inspeksiyalash jixozlari va uning ishlash jarayonini qanday?
37. Lifilizatsiya (muzlatib) quritish jarayoni ta'riflang?
38. Sharob sifatini baholash tartibini aytib bering?
39. Ph metr jixozi, turlari va uning vazifalari nimalardan iborat?
40. Uzum mevalarini saqlash jarayonida polietilen plyonka va marlidan nima maqsadda foydalaniladi?
41. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini kalibrlash jarayonini tushintiring?
42. Sublimatsion usulda quritish jarayonini bilasizmi?
43. Sizningcha go'sht sifatini baholashda qanday talablar qo'yiladi?
44. "Plotnometr" jixozi, turlari va uning vazifalarini tushintiring?
45. Xom ashyo sifatida qanday lavlagi sifatiga qo'yiladigan talablarni sanab bering?
46. Sabzavotlarni tabiiy usulda konservalashda ishlatiladigan qo'shimcha materiallarga misollar keltiring?
47. "Nitrometr" jixozi nima maqsadda foydalaniladi?
48. Mevalarni qanday bilan konservalash jarayonini qanday tashkil etasiz?
49. Sharbat sifatini tahlil qilish sizningcha qay tartibda olib boriladi?
50. Pomidorni qayta ishlab sharbat olish texnologiyasini tushintira olasizmi?
51. Uzum xosilini yig'ib terib olishni sifatli tashkil etish bo'yicha talablarni bilasizmi?
52. "Aerometr" jixozi, uning turlari va uning vazifalari nimalardan iborat?
53. Mevalarni saqlashning qaysi usullarini bilasiz?
54. Meva sukatlarini tayyorlash texnologik jarayon ketma-ketligi ayting?
55. Qishloq xo'jaligidagi halqaro standartlarning ahamiyati nimada deb uylaysiz?
56. Uzum hosilini yig'ib-terib olishni sifatli tashkil etish bo'yicha qanday talablar qo'yiladi?
57. Sifatli karam tuzlash texnologik jarayoni ketma-ketligini tushintirib bering?
58. Mexanik usulda sharbat tindirish jarayonini tushintiring?
59. Mevalarni sirkalab o'zingiz mahsulot tayyorlay olasizmi?
60. Turli qadoqlash hom-ashyolarini mahsulotlarni saqlash va tashish jarayonlaridagi ahamiyati ta'riflang?

61. Saqlash uchun uzum hosilini yig'ib olish tadbirlarini sanab o'ting?
62. Uzum hosilini joylashtirish tartibini tushintiring?
63. Sifatli bodring tuzlash texnologik jarayonini ketma-ketlikda aytib bering?
64. Mevalardan kompot tayyorlash texnologik jarayonini ketma-ketlikda qanaqa olib boriladi?
65. Sharob mahsulotida spirt miqdori qanday aniqlanadi?
66. Yormalarning saqlash jarayonida qanday o'zgarishlar bo'ladi?
67. Sifatli pomidor tuzlash texnologik jarayonini tushintirib bering?
68. Resurs tejankor texnologiyalar asosida meva-sabzavotlarni quritishning ahamiyatini bilasizmi?
69. Olma mevasini pishib-etilishida fiziologik jarayonlar qanaqa kechadi?
70. Sabzavotlarni sirkalash qanday olib boriladi?
71. "Vlagomer" namlik aniqlash jixozining ishlata olasizmi?
72. Mahsulotlarni saqlashdagi gaz muhiti va boshqa ta'sir etuvchi omillarni sanab o'ting?
73. Urikni saqlash uchun yaroqli navlarga misollar keltiring?
74. Sharob mahsulotida qand miqdorini qanday aniqlanadi?
75. "Nitromer" jixozini qaysi turlarini bilasiz?
76. Mevalarni saqlashda qaysi turdagi yashiklardan foydalanish maqsadga muvofiq?
77. Xom ashyo sifatida qand lavlagi sifatiga qo'yiladigan talablarga aytib bering?
78. Meva va sabzavotlar tarkibidagi uglevodlarni qayta ishlash jarayonidagi o'rni qanaqa?
79. Urik uy sharoitida qanday quritiladi?
80. Sizningcha meva-sabzavot mahsulotlarini saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati nimada?
81. Sabzavot mahsulotlarini saqlashda ularning biologik xususiyatlariga ko'ra tinim davrini ta'riflang?
82. Piyoz qanday saqlanadi?
83. Sun'iy usulda unabi mevasini quritishda harorat necha gradus va qancha muddat davomiyligida bo'lishi kerak?
84. Mevalarning turlari va polmologik navlariga ko'ra ularning saqlanish davomiyligi nimaga bog'liq?
85. Uzunlik texnik navlarini agrobiologik xususiyatlarini aytib bering?
86. Nokni saqlash uchun yaroqli navlarga misollar keltiring?
87. Mevalarni saqlashda ularning sifatini belgilovchi asosiy omillar nimalar?
88. Konserva mahsulotlarini buzilishning qaysi turlarini bilasizmi?
89. Sabzavot mahsulotlarni saqlashda nafas olish jarayoni qanday kechadi?
90. Mevalarni saqlashda tabiiy kamayish deganda nimani tushinasiz?
91. Rezavor mevalar qanday saqlanadi?

92. 2025-yilda necha tonna uzum eksport qilindi va qaysi davlatlarga misol keltiring?
93. Olmani saqlash uchun yaroqli navlarga misollar keltiring?
94. Uzum mahsulotlarini oziq-ovqat sifatidagi ahamiyatini bilasizmi?
95. Olma mevasini qayta ishlab, undan turli xil mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi ayting?
96. Uy sharoitida sabzavotlardan qaysi turdagi ikra tayyorlay olasiz?
97. Sabzavotlarni saqlashning qaysi usullarini bilasiz?
98. Uzum hosili sifatiga etishtiriladigan sharoitning ta'siri bo'ladimi?
99. Uzum hosilini pishib-etilishida fiziologik jarayonlar qanaqa kechadi?
100. Issiqlik strelizatsiyasi yordamida konservalashning xususiyatlarini tushintiring?
101. Konserva mahsulotlarini nima sababdan buziladi?

Tuzuvchilar:

/Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va qadoqlash kafedrasining
mudiri



N.Narkabulova