



TASDIQLAYMAN

Toshkent davlat agrar universiteti
rektori N. Oblomuradov

03.07 2026 yil

Oishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi
fanidan Akademik lisey bitiruvchilarini yakka suhbat asosida o'qishga qabul
qilish uchun tuzilgan savollar

1. Sovutgichli saqlash omborlarining tuzilishi va jixozlarini ta'riflang?
2. Meva sabzavotlarni quritishning qaysi usullarini bilasiz?
3. Paxta tozalash zavodlarida paxtani dastlabki ishlashni texnologik jarayoni ketma-ketlikda aytib bering?
4. Uzum ximoya qog'ozining turlari va uning saqlash jarayonidagi ahamiyatini tushintiring?
5. Refraktometr mahsulotning qaysi ko'rsatkichlarini aniqlashda foydalaniladi?
6. Sutdan pishloq olish jarayonining texnologik sxemasini tushintiring?
7. Meva-sabzavotlarni qayta ishlashning tarixi xaqida ma'lumot bering?
8. Don mahsulotlarida uchraydigan qaysi hashorat va kanalarni bilasiz?
9. Meva – sabzavotlarni konservalash usullarini sanab bering?
10. Mahsulot tarkibidagi kislota miqdorini aniqlay olasizmi?
11. Penetrometr jixozi, turlari va uning vazifasi nimadan iborat?
12. Meva sabzavotlarni saqlash jarayonida turli xil o'lchamdagi va xar xil xom ashyodan tayyorlangan yashiklarni ahamiyatini tushintiring?
13. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini inspeksiyalash jixozlari va uning ishlash jarayonini qanday?
14. Lifilizatsiya (muzlatib) quritish jarayoni ta'riflang?
15. Sharob sifatini baholash tartibini aytib bering?
16. Ph metr jixozi, turlari va uning vazifalari nimalardan iborat?
17. Uzum mevalarini saqlash jarayonida salafan va marlidan nima maqsadda foydalaniladi?
18. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini kalibrlash jarayonini tushintiring?
19. Sublimatsion usulda quritish jarayonini bilasizmi?
20. Sizningcha go'sht sifatini baxolashda qanday talablar qo'yiladi
21. "Plotnomer" jixozi, turlari va uning vazifalarini tushintiring?
22. Don sifati va soflik ko'rsatkichlarini aniqlash usullarini bilasizmi?
23. Don sifatini tahlil qilish nimalardan iborat?

24. Xom ashyo sifatida qand lavlagi sifatiga qo'yiladigan talablarni sanab bering?
25. Sabzavotlarni tabiiy usulda konservalashda ishlatiladigan qo'shimcha materiallarga misollar keltiring?
26. "Nitromer" jixozi nima maqsadda foydalaniladi?
27. Mevalarni qand bilan konservalash jarayonini qanday tashkil etasiz?
28. Don sifatini tahlil qilish sizningcha qay tartibda olib boriladi?
29. Pomidorni qayta ishlab sharbat olish texnologiyasini tushintiraolasizmi?
30. Uzum xosilini yig'ib terib olishni sifatli tashkil etish bo'yicha talablarni bilasizmi?
31. "Aerometr" jixozi, uning turlari va uning vazifalari nimalardan iborat?
32. Mevalarni saqlashning qaysi usullarini bilasiz?
33. Meva sukatlarini tayyorlash texnologik jarayon ketma-ketligi ayting?
34. Qishloq xo'jaligidagi halqaro standartlarning ahamiyati nimada deb uylaysiz?
35. Uzum xosilini yig'ib terib olishni sifatli tashkil etish bo'yicha qanday talablar qo'yiladi?
36. Chigitli paxta namligi qanday aniqlanadi?
37. Chigitli paxta ifloslik darajasini aniqlash deganda nimani tushinasiz?
38. Sifatli karam tuzlash texnologik jarayoni ketma-ketligini tushintirib bering?
39. Kimyovi yo'l bilan paxtadan olinadigan mahsulot turlarga misol keltiring?
40. Mevalarni sirkalab o'zingiz mahsulot tayyorlay olasizmi?
41. Turli qadoqlash hom-ashyolarini mahsulotlarni saqlash va tashish jarayonlaridagi ahamiyati ta'riflang?
42. Saqlash uchun uzum xosilini yig'ib olish tadbirlarini sanab o'ting?
43. Uzum hosilini joylashtirish tartibini tushintiring?
44. Sifatli bodring tuzlash texnologik jarayonini ketma-ketlikda aytib bering?
45. Mevalardan kompot tayyorlash texnologik jarayonini ketma-ketlikda qanaqa olib boriladi?
46. Chigitli paxtani tayyorlash va saqlash qoidalari ta'riflang?
47. Sharob mahsulotida spirt miqdori qanday aniqlanadi?
48. Yormalarning saqlash jarayonida qanday o'zgarishlar bo'ladi?
49. Sifatli pomidor tuzlash texnologik jarayonini tushintirib bering?
50. Resurs tejankor texnologiyalar asosida meva-sabzavotlarni quritishning ahamiyatini bilasizmi?
51. Olma mevasini pishib-etilishida fiziologik jarayonlar qanaqa kechadi?
52. Sabzavotlarni sirkalash qanday olib boriladi?
53. "Vlagomer" namlik aniqlash jixozining ishlata olasizmi?
54. Don soflik ko'rsatkichlarini aniqlash usullarini bilasizmi?
55. Don sifatini tahlil qilib bering?

56. Mahsulotlarni saqlashdagi gaz muxiti va boshqa ta'sir etuvchi omillarni sanab o'ting?
57. Urikni saqlash uchun yaroqli navlarga misollar keltiring?
58. Chigitli paxtani tayyorlash va saqlash qoidalarini misollar keltiring?
59. Sharob mahsulotida qand miqdorini qanday aniqlanadi?
60. "Nitromer" jixozini qaysi turlarini bilasiz?
61. Mevalarni saqlashda qaysi turdagi yashiklardan foydalanish maqsadga muvofiq?
62. Donning natura ko'rsatkichi deganda nimani tushinasiz?
63. Xom ashyo sifatida qand lavlagi sifatiga qo'yiladigan talablarga aytib bering?
64. Meva va sabzavotlar tarkibidagi uglevodlarni qayta ishlash jarayonidagi o'rni qanaqa?
65. Urik uy sharoitida qanday quritiladi?
66. Sizningcha meva-sabzavot mahsulotlarini saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati nimada?
67. Sabzavot mahsulotlarini saqlashda ularning biologik xususiyatlariga ko'ra tinim davrini ta'riflang?
68. Piyoza qanday saqlanadi?
69. Sun'iy usulda unabi mevasini quritishda xarorat necha gradus va qancha muddat davomiyligida bo'lishi kerak?
70. Mevalarning turlari va polmologik navlariga ko'ra ularning saqlanish davomiyligi nimaga bog'liq?
71. Uzunlik texnik navlarini agrobiologik xususiyatlarini aytib bering?
72. Nokni saqlash uchun yaroqli navlarga misollar keltiring?
73. Mevalarni saqlashda ularning sifatini belgilovchi asosiy omillar nimalar?
74. Konserva mahsulotlarini buzilishning qaysi turlarini bilasizmi?
75. Sabzavot mahsulotlarni saqlashda nafas olish jarayoni qanday kechadi?
76. Mevalarni saqlashda tabiiy kamayish deganda nimani tushinasiz?
77. Rezavor mevalar qanday saqlanadi?
78. 2021-yilda necha tonna uzum eksport qilindi va qaysi davlatlarga misol keltiring?
79. Olmani saqlash uchun yaroqli navlarga misollar keltiring?
80. Uzum mahsulotlarini oziq-ovqat sifatidagi ahamiyatini bilasizmi?
81. Olma mevasini qayta ishlab, undan turli xil mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi ayting?
82. Uy sharoitida sabzavotlardan qaysi turdagi ikra tayyorlay olasiz?
83. Sabzavotlarni saqlashning qaysi usullarini bilasiz?
84. Uzum hosili sifatiga etishtiriladigan sharoitning ta'siri bo'ladimi?
85. Uzum hosilini pishib-etilishida fiziologik jarayonlar qanaqa kechadi?

86. Turli usullarda turp va sholg'omni saqlash texnologiyasini tushintiring?
87. Vaqtinchalik ombor turlarini bilasizmi?
88. Issiqlik strelizatsiyasi yordamida konservalashning xususiyatlarini tushintiring?
89. Konserva mahsulotlarini nima sababdan buziladi?
90. Sabzavotlarni saqlashda qaysi turdagi yashiklardan foydalanish maqsadga muvofiq
91. Donni qayta ishlab un mahsulotlarini olish texnologiyasi tushintira olasizmi?
92. Sublimatsion usulda quritish jarayonini bilasizmi va hozirda mamlakatimizda xam shunaka turdagi korxonalar xam mavjudmi?
93. Sitrus mevalarni saqlashda qaysi turdagi yashiklardan foydalanish maqsadga muvofiq?
94. Meva va sabzavotlarni saqlashdagi sovutgichlarni konstruktiv parametrlarini ko'rsatib bering?
95. Sharob tayyorlashda achitqining qaysi madaniy turlaridan foydalaniladi?
96. Bugungi kunda mamlakatimizda nechta meva-sabzavotlarni qayta ishlashga ixtisoslashgan korxonalari mavjud?
97. Uy sharoitida tomat xalimi tayyorlash texnologiyasini bilasizmi?
98. Karamni saqlash uchun optimal harorat qanday bo'lishini bilasizmi?
99. Sun'iy usulda olma mevasini quritishda xarorat necha gradus va qancha muddat davomiyligida bo'lishi kerak?
100. 2025-yilda necha tonna meva-sabzavotlar eksport qilindi va qaysi davlatlarga misol keltiring?

Tuzuvchilar:

**Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash,
qayta ishlash va qadoqlash kafedrası
mudiri**




N.Narkabulova