

bag'ishlangan majlisidagi O'zbekiston Respublikasi Prezidentining nutqu. //Xalq so'zi gazetasi. 2017 yil 16 yanvar, №11.

7. Bo'riyev X.Ch., Jo'rayev R., Alimov O. "Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish", Darslik. — T.: UzME., 2004. -175 b.

8. Xaitov R.A va boshqalar. "Don va don mahsulotlarini sifatini baholash hamda nazorat qilish", Darslik — T.: Uzbekiton, 2000. -290 6.

Internet saytlari

1. <http://www.bestreferat.ru/referat-34854.html> - Пеферар: Переработка зерна в крупу и муку .
2. <http://www.apk-inform.com/ru/exclusive/topic/93017-rjiy6oKaH> переработка зерна - одна из основ инновационного развития.
3. <http://rostov.dkvartal.ru/wiki/pererabotka-zerna> - Переработка зерна.
4. <http://www.equipnet.ru/russia/catalog/selhoz/zemo/> - Переработка зерна.
5. http://otherreferats.allbest.ru/agriculture/00194244_0.html Технологические процессы переработки зерна.
6. [http://a\\$gotn.ri18cep.ru/pe\\5/187097](http://a$gotn.ri18cep.ru/pe\\5/187097)-Самая современная и эффективная технология переработки зерноотходов и некондиционного зерна.
7. www.gov.uz O'zbekiston Respublikasi xukumat portali
8. www.lex.uz O'zbekiston Respublikasi qonun xujjatlari ma'lumoti milliy bazasi
9. <http://rostov.dkvartal.ru/wiki/pererabotka-zerna> - Pererabotka zerna.
10. <http://www.equipnet.ru/russia/catalog/selhoz/zemo/> - Pererabotka zerna.
11. www.maslo/tehnologiya polucheniya
12. <http://www.xranenie.korneplodov>
13. <http://www.pererabotka.korneplodov>
14. <http://www.bankreferatov.ru>
15. <http://www.xranenie.i.pererabotka.ovoshey><http://www.cottontechnology.ru> <http://www.cottonstorage.ru> — technology chranenia cloth syrta
16. www.gov.uz - the government portal of the Republic of Uzbekistan .
17. www.lex.uz - national database of information on legal documents of the Republic of Uzbekistan.

QXMT kafedrası mudiri:



H.X.Asqarov.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI FARG'ONA POLITEKNIKA INSTITUTI



«TASDIQLAYMAN»
Farg'ona politexnika instituti
rektori O'R.Salomov

18 » 12 2023 y.

5410500 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (Mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi talabalarini Yakuniy Davlat Atestatsiya sinovlaridan o'tkazish bo'yicha mutaxassislik fanlaridan

BAHOLASH MEZONLARI

Farg'ona – 2023 y.

Tavsiya etilgan adabiyotlar ro'yxati

Asosiy darsliklar va o'quv qo'llanmalar

1. Shaumarov X.B., Islamov S.Ya. "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi", O'quv qo'llanma. – T.: ToshDAU, 2011. -194 b.
2. Bo'riyev X.Ch., Jo'rayev R., Alimov O. "Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish", Darslik. – T.: UzME., 2004. -175 b.
3. Bo'riyev X.Ch., Jo'rayev R., Alimov O. "Don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash", Darslik – T.: Mexnat, 1997. -250 b.
4. Bo'riyev X.Ch., Jo'rayev R., Alimov O. Don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish (amaliy mashg'ulotlar), O'quv qo'llanma– T. ToshDAU, 2002. -175 b.
5. Xayitov R.A va boshqalar. "Don va don mahsulotlarini sifatini baholash hamda nazorat qilish", Darslik – T.: O'zbekiton, 2000. -290 b.
6. Mirxalikov T.T., Ayxodjayeva N.K. "Don va don mahsulotlarini saqlash" Darslik. – T.: Mehnat, 2004. -173 b.
7. S.Tursunova, Z.Muqimov, B.Norinboyev Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. Toshkent "Ijad-Press" 2019
8. Z.M.Mukimov "Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. Darslik-Toshkent-2021
9. R.A.Xaitov, V.E.Radjabova, Z.Z.Shukurov "Donni qayta ishlash korxonalarining texnologik jixozlari" Toshkent -2005
10. Nazirova R. M., Sulaymonov O. N., Usmonov N. B.//Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash omborlari va texnologiyalari// O'quv qo'llanma. Premier Publishing s.r.o. Vienna - 2020. 128 bet.
11. R.M.Nazirova, M.X.Xamrakulova, N.B.Usmonov. Moyli ekin urug'larini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. O'quv qo'llanma. Fergana-Vinnitsa: OO «Evropeyskaya nauchnaya platforma», 2021. – 236 c. <https://doi.org/10.36074/naz-xam-usm.monograph>
11. Paxtani dastlabki ishlash bo'yicha spravochnik. Omonov F.B. taxriri ostida. — T.: Voris, 2008.
12. Paxtani qayta ishlashning muvofiqlashtirilgan texnologiyasi. Zikiryoyev E.Z. taxriri ostida. — T.: Mexnat, 2002.
13. Zikiryoyev E.Z. Paxtani dastlabki qayta ishlash. — T.: Mexnat, 2002.
14. Yakubov M.M., va boshqalar. Paxtani tayyorlash va saqlash texnologiyasi (ma'ruzatnlari). — T.: ToshDAU, 2002.
15. Bix, L.; Rifon, N.; Lockhart, N.; de la Fuente, Javier (2003). "The Packaging Matrix" (PDF). 1536266. IDS Packaging. Retrieved 2009-12-11.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 56 b.
2. Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustivorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 47 b.
3. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 485 b.
4. Mirziyoyev Sh.M. Tanqidiy tahlil, qat'iy artib-intizom va shaxsiy javobgarlik – har bir rahbar faoliyatining kundalik qoidasi bo'lishi kerak. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 103 b.
5. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldagi "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategiyasi to'g'risida" gi PF-4947-sonli Farmoni. O'zbekiston Respublikasi qonun xujjatlari to'plamlari, 2017 yil, 6-son, 70-modda.
6. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2016 yil yakunlari va 2017 yil istiqbollari

Tayanch so'z va iboralar: USX-1, VXS-1 va VXS-M1

42. Chigitli paxtaning iflosligini aniqlash jixozlarini xarakteristikasini yoritib?

Tayanch so'z va iboralar: 2L-12M va LKM qurilmalari

43. Paxta tolasining chiziqli zichligi va mikroneyr ko'rsatkichi qanday aniqlanadi?

Tayanch so'z va iboralar: paxta namunalari, VT – 20 texnik tarozi, mikroskop, standartlar

44. Chigitli paxtani toylash jarayonini tushuntiring

Tayanch so'z va iboralar: 970 mm, eni 595 mm va balandligi 735 mm, 90, 106, 120 va 160 m³

45. To'qimachilik sanoatining talabi bo'yicha ekilayotgan g'o'za navlari qanday talablarga javob berishi kerak?

Tayanch so'z va iboralar: tola, uzilish kucha, ingichka

46. Paxnati saqlashda uning namligi qanday ahamiyatga ega?

Tayanch so'z va iboralar: qizish, saqlanuvchanlik, narxiga, moydorligiga

47. Nimaga asosan paxta g'aramlarning vazni turlicha bo'ladi?

Tayanch so'z va iboralar: Ifloslik, namlik, sorti

48. Paxta zavodida klassifikatorlarning vazifasi nimalardan iborat?

Tayanch so'z va iboralar: 1, 2, 3-zona, tarozi, laboratoriya, urug'lik

49. Paxtani qayta ishlashning texnologik jarayoni qanday bo'ladi?

Tayanch so'z va iboralar: tola, pux, momiq, lint

50. Linterlash deganda nimani tushunasiz?

Tayanch so'z va iboralar: lint, delik, chigit, tukdorlik

51. Arrali va valikli jinlarning ishlash tartibida qanday farq bor?

Tayanch so'zlar: tishlar, o'rta tolali, ingichka tolali

52. Saqlanayotgan paxtaning harorati oshib ketsa nima sodir bo'ladi?

Tayanch so'z va iboralar: harorat, ventilyator, tola

53. Paxta zavodining ishlab chiqarish quvvati nimaga asosan aniqlanadi?

Tayanch so'z va iboralar: arra, smena, dam olish, quvati

54. Texnik va urug'lik paxtalarni saqlashda qanday farq bor?

Tayanch so'z va iboralar: ombor, ifloslik, namlik, bunt

55. Ingichka tolali paxta tolasining xususiyatini gapiring?

Tayanch so'z va iboralar: mm, ingichka, valikli jin

56. O'rta tolali paxta tolasining xususiyatini gapiring?

Tayanch so'z va iboralar: mm, kalta, arrali ji

57. Urug'lik paxtani terish muddati?

Tayanch so'z va iboralar: sentyabr, oktyabr, pishgan

58. Tolaning buraluvchanligi nimani bildiradi?

Tayanch so'z va iboralar: pishgan, 10-12 marta, oppoq

59. Paxta punkining vazifasi nimalardan iborat?

Tayanch so'z va iboralar: saqlash, dorilash, buntlash

60. Chigitli paxtaning tolalik darajasini yoritib bering?

Tayanch so'z va iboralar: Tola, tolalik indeksi, 100 dona chigit

Tuzuvchi:

H.X.Asqarov

ANNOTATSIYA

Dastur 5410500 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (Mahsulot turlari bo'yicha) 2020/2021 o'quv yilida tasdiqlangan o'quv rejasidagi ixtisoslik fanlar asosida tuzilgan.

Tuzuvchilar:

PhD, dots H.X.Asqarov

FarPI, "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" kafedrasi mudiri.

t.f.d, dots. R.M.Nazirova

FarPI, "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" kafedrasi dotsenti.

D.N.Abdukarimova

FarPI, "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" kafedrasi katta o'qituvchisi.

Ushbu dastur Yengil sanoat va to'qimachilik fakultetining 2023 yil 28.10 dagi №3- sonli Kengashi yig'ilishida muhokama qilingan va tasdiqlashga tavsiya etilgan.

KIRISH

5410500 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (Mahsulot turlari bo'yicha) bakalavriat ta'lim yo'nalishi - "Qishloq xo'jaligi" ta'lim sohasiga oid yo'nalish bo'lib, yer, suv, energetik va moddiy - texnika resurslaridan samarali foydalanishni oshirish maqsadida dala ekinlari mahsulotlarini tayyorlash, saqlash va qayta ishlash; mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash jarayonlarini optimallashtirish, tayyorlangan, saqlangan va qayta ishlangan qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini oshirish, kasbiy faoliyatida texnik vositalardan oqilona foydalanish usul va uslublari yig'indisini o'z ichiga oladi.

Ta'lim yo'nalishining vazifasi - talabalar bilimlarini chuqurlashtirish va qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlashda mehnatni muhofaza qilish, hayot faoliyati xavfsizligi, texnika xavfsizligi talablari asosida ishlab chiqarish jarayonlarini monitoring nazorat qilish, sohaga oid muammolarni yechimini topish, ijrochilar jamoasi ishini tashkil qilish, fikrlar xar xil bo'lgan sharoitda boshqaruv qarorini qabul qilish, birlamchi ishlab chiqarish zveno ishini tashkil qilish va uni boshqarish, bajarayotgan faoliyati bo'yicha ish rejasini tuzish, bajarish va nazorat qilish hamda ish natijalarini baholash, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash bo'yicha zamonaviy qurilmalardan foydalanish, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash korxonasida texnologik jarayonlarni boshqarish dastlabki ishlangan qishloq xo'jalik mahsulotlarini ishlab chiqarishni samarali va resurs tejankor faoliyatni tashkil etish bo'yicha bilimlarini oshirish va ko'nikma hosil qilishdan iboratdir.

5410500 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (Mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi talabalar Yakuniy Davlat Atestatsiyasida ta'lim yo'nalishining o'quv rejasiga asosan 3 ta mutaxassislik fanlari bo'yicha: "Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi", "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" va "Paxta xom ashyosini tayyorlash, saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" fanlaridan variantlar tuzilib, har bir variantda 3 ta savollar shakllantirilgan. Bu fanlar o'z negizida quyidagi ma'lumotlarni batafsil qamrab olgan.

"Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" fani bo'yicha:

"Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" fanining mazmuni, predmeti va metodi. Fanning mazmuni, vazifalari, predmeti va metodi. Fanning nazariy asoslari, don mahsulotlarini yig'ib-terib olingandan keyin saqlash jarayonini, mahsulotlarni saqlashdan avval joylash uchun to'g'ri usullarni tanlash, sifatini tushurmasdan aholiga va qayta ishlaydigan korxonalarga yetkazish, qayta ishlash sirlari, suv bilan ishlov berish, maydalash yanchish nazariyasi, separatsiyalash, boyitish, sayqalash jarayonlari haqida tasavvurga ega bo'lish, amaliy masalalarni yechishda hisoblash formulalarini amalda qo'llay olish, don mahsulotlarini namligini va uning iflosligini aniqlash, un sifatini to'g'ri tanlash ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini tovar ishlov berishni xo'jaliklarda amalga oshirish oziq-ovqat, yem xashak mahsuloti va texnik xom-ashyo sifatida donning ahamiyati donni tozalash nazariyasini, donnga suv bilan ishlov berish, donni sifat ko'rsatkichlar, donni kimyoviy, fizikaviy, biologik xususiyatlarini ahamiyati to'g'risida tasavvurga ega bo'lishi. Omborlardagi mavjud zararkunanda, mikroorganizmlar va ularning saqlanayotgan mahsulotlar buzilishidagi rolini, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlanuvchanligiga, nafas olishi va uning noqulay ta'sirlarga chidamliligining biologik asoslarini, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda yuzaga keladigan muhit xususiyatlarini, realizatsiyadan oldin donga birlamchi ishlov berishga qo'yiladigan talablarini donni qayta ishlash nazariyasini, jarayonlarni vazifalari va uskunalarini

21. Chigitli paxtani zararkurandalar bilan zararlanishi yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: kana, xashorat, 1-darajali

22. Chigitli paxtani saqlash uchun sig'imini yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: 750, 1500, 3000, 4500 va 6000 t

23. Chigitli paxtaning namligi yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: havoning nisbiy namligi, chigitli paxta, paxta tolasi, sun'iy quritish

24. Chigitli paxtaning iflosligi yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: organik, mineral, gajaklik

25. Chigitli paxtaning tabiiy quritishni yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: havoning nisbiy namligi, chigitli paxta, paxta tolasi, tabiiy- sun'iy quritish

26. Chigitli paxtaning tozalashni yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: organik, mineral, gajaklik

27. Tolani chigitdan ajratishni yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: arrali va valikli jin

28. Chigitli paxta va tolaning sifat ko'rsatkichlari?

Tayanch so'z va iboralar: iflosliklar, tolali o'lik, maydalangan chigit

29. Paxta tolasining kimyoviy tarkibi?

Tayanch so'z va iboralar: seluloza, pektin moddalar, moy, mumsimon moddalar

30. Tolaning pishganlik darajasini yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: pishganlik ko'effitsiyenti, xom, 2-2,5

31. Urug'lik paxtalarni qabul qilish tartibini yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: O'zpxatasanoat, seleksion va sanoat navi, sinfi, avlodi, nav tozaligi, aprobatsiya, O'z DSt, kondision, birinchi avlod, elita

32. Urug'lik paxtaning namligi, iflosligini yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: organik, mineral, gajaklik, paxta tolasi, sun'iy quritish

33. Urug'lik paxtani buntlash

Tayanch so'z va iboralar: seleksion navi, avlodi, nav tozaligi, dala guruhi, sanoat navi, kelib chiqishi, sinfi

34. Urug'lik paxtani qayta ishlash

Tayanch so'z va iboralar: seleksion navi, avlodi, nav tozaligi, dala guruhi, sanoat navi seleksion navi, avlodi, nav tozaligi, dala guruhi, sanoat navi, kelib chiqishi, sinfi

35. Paxta tolasining texnologik xususiyatlari?

Tayanch so'z va iboralar: model uzunligi, buraluvchanligi, uzilish kuchi

36. Arrali jinlarni yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: 80, 90, Dp-130

37. Valikli jinlarni yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: ingichka, uzun

38. Topshirilgan paxtadan namuna olish tartibini yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: kunlik, o'rtacha, 1-1,5 kg

39. O'zbekiston Respublikasi hududida ekishga tavsiya etilgan paxta navlarni yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: Xorazm 127? Namangan77, S-6524

40. Paxta tolasi tiplarini yoriting?

Tayanch so'z va iboralar: 1^a, 1^b, 1, 2, 3

41. Chigitli paxtaning namligini o'lchash vositalari va yordamchi qurilmalarini yoriting?

“Paxta xom ashyosini tayyorlash, saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi” fanidan yakuniy davlat attestatsiya imtixonini uchun savollar

1. Paxta seleksion navlarining tolalari bo'yicha texnologik xususiyatlarini yoriting?
Tayanch so'z va iboralar: chiziqli zichligi, mikroneyr ko'rsatkichi, s-6524, termiz 31, namangan 77
2. Paxta xom ashyosini tayyorlash, saqlash va qayta ishlashning halq xo'jaligidagi o'rni tushuntirish?
Tayanch so'z va iboralar: tola, yog', pux, momiq
3. Paxta xom ashyosini saqlash va qayta ishlashning tarixini yoriting?
Tayanch so'z va iboralar: 3 ming, (gossipium arboreum), (gossipium xirzutum)
4. Paxta xom ashyosini saqlash va dastlabki ishlash tizimining vazifalari?
Tayanch so'z va iboralar: tola, yog', pux, momiq
5. Paxta tolasining fizikaviy-mexanik xususiyatini yoriting?
Tayanch so'z va iboralar: shtapel vazn uzunligi, chiziqli zichlik, solishtirma uzilish kuchi
6. Paxtadan olinadigan mahsulotlarni yoritish?
Tayanch so'z va iboralar: chigit, tola, yog', pux, momiq
7. Tabiiy va kimyoviy tolalarni farqini yoritish?
Tayanch so'z va iboralar: jun, viskoza, kapron, nitron
8. Chigitli paxta nechta sortga qabul qilinadi?
Tayanch so'z va iboralar: 1, 2, 3, 4, 5 sort
9. Paxta xom ashyosini qabul qilishni tashkillashtirish deganda nimani tushunasiz?
Tayanch so'z va iboralar: tozalash, standart, laboratoriya
10. Chigitli paxtani g'aramlash jarayonini yoritish?
Tayanch so'z va iboralar: 25x14, 22x11 va 11x10m
11. Paxta tolasining sifati bo'yicha klassifikatsiyasini yoritish?
Tayanch so'z va iboralar: massaviy uzunligi, nisbiy uzilish kuchi va chiziqli zichligi
12. Paxta tayyorlash punktining fazifalarini yoritish?
Tayanch so'z va iboralar: saqlash, qabul qilish, bunt
13. Dalani terimga sifatli tayyorlash uchun qanday ishlar bajariladi?
Tayanch so'z va iboralar: defoliatsiya va desikatsiya, iflosligi, namligi
14. Paxtani sifatli terish uchun nima qilish kerak?
Tayanch so'z va iboralar: Qo'lda terilgan, mashinada terilgan, defoliatsiya va desikatsiya, iflosligi, namligi
15. Urug'lik paxtani terish tartibini yoritish?
Tayanch so'z va iboralar: g'o'zalarning vilt, gommov va boshqalar
16. Paxtani mashina terimiga tayyorlashni yoritish?
Tayanch so'z va iboralar: defoliatsiya va desikatsiya, iflosligi, namligi
17. Paxta terish mashinalarini yoritish?
Tayanch so'z va iboralar: gorizontal, vertikal, kays
18. Urug'lik paxtalarni terish va topshirish qoidalari. Urug'lik paxtalarni topshirishgacha bo'lgan jarayonlarning bajarilishini nazorat qilishni yoritish?
Tayanch so'z va iboralar: Aprobatsiya, I-terim, II- sort, Davurug'nazoratmarkaz
19. Chigitli paxtani quritish bo'limini jixozlarini yoritish?
Tayanch so'z va iboralar: 2SB-10 rusumli quritgich, USX-I, VXS-I, VXS-M1
20. Elita urug'li paxtalar qanday saqlanadi?
Tayanch so'z va iboralar: super elita, ombor, zararnuranda

ishlash printsipini, oraliq maxsulotlarini, xom ashyo va tayyor maxsulotlarni sifatini bilishi va ulardan foydalana olishi. Donni maydolash jarayonlarini, don mahsulotlariga birlamchi ishlov berish, tayyor maxsulotlarni sifat ko'rsatkichlarini aniqlash, mahsulotlarni saqlash rejimlarini tuzish, don mahsulotlariga birlamchi ishlov berish, don mahsulotlarini saqlashda tabiiy kamayishni aniqlash, omborlar va bunkerlar uchun maydonlar ehtiyojini hisoblash ko'nikmalariga ega bo'lishi.

“Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fani bo'yicha

Ushbu fanni o'zlashtirish jarayonida qishloq xo'jaligi mahsulotlarini aholiga sifatli qilib yetkazib berish, saqlashda turli vositalaridan to'g'ri foydalanish, mahsulotlarni omborxona, tayyorlov makonlari va dastlabki ishlov berish, korxonalariga o'z vaqtida va sifatini tushirmasdan yetkazish, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sifatli saqlash va birlamchi qayta ishlash yuzasidan bilimlar berishdan iborat. “Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fani talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashini hozirgi zamon talabiga mos ravishda shakllantirish vazifalarini bajaradi.

Ushbu fan Respublikamizda qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi tizimida xam so'nggi yillarda katta yutuqlarga erishildi. So'ngi yillarda axoli oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va mamlakatda meva-sabzavot mahsulotlari xajmini tubdan oshirishga katta e'tibor berilmoqda. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlash texnologiyasi yo'nalishida taxsil oluvchi talabalar ushbu mutaxassislar jumlasiga kirib, ular meva-sabzavotlarni saqlash va birlamchi qayta ishlash sohasini mukammal egallagan bo'lishlari talab etiladi. Ushbu fan talabalarga mazkur soxada bilim va ko'nikma berishga mo'ljallangan.

Fanni o'qitishdan maqsad qishloq xo'jaligi va aholi oziq-ovqat iste'molidagi o'rni ahamiyati qishloq xo'jaligi mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasini rivojlantirish uchun yangi usullarni qo'llash yo'li bilan amalga oshiriladi. Ushbu maqsadga erishish uchun fan talabalarini nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, iqtisodiy hodisa va jarayonlarga uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajaradi. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fanini vazifasi talabalarga qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va ularni isrofgarchiliklarni oldini olgan holda qayta ishlab ulardan to'g'ri foydalanish yo'llarini hamda shu sohaga tegishli adabiyotlardan foydalanish yo'llarini o'rganishdan iborat.

Fan bo'yicha talabalarining bilim, ko'nikma va malakalariga quyidagi talablar qo'yiladi. Mahsulot sifat ko'rsatkichlari, qishloq xo'jaligi mahsulotlari assortimenti, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini asosiy sifat ko'rsatkichlari, qishloq xo'jaligi mahsulotlari korrupsiyalarini tayyorlash texnologiyasi haqida tasavvurga ega bo'lishi. Mahsulotlarni saqlashda mikroorganizmlar va ularning saqlanayotgan mahsulotlar buzilishidagi ro'lini, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlanuvchanligining biologik asoslarini, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda yuzaga keladigan muhit xususiyatlarini, realizatsiyadan oldin mahsulotga birlamchi ishlov berishga qo'yiladigan talablarini bilishi va ulardan foydalana olishi mahsulotlarni saqlash rejimlarini tuzish, qishloq xo'jaligi mahsulotlariga birlamchi ishlov berish, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda mikrobiologik o'zgarishlarni aniqlash, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlashda sarflanadigan energiya va resurslari ehtiyojini hisoblash ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashni to'g'ri rejimlarda amalga oshira olishi, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini omborxonalarga joylash zamonaviy

usullarini tanlashi, rejimlarga rioya qilgan holda saqlash muddatlarini uzaytirish yo'llarini topa olishi, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda imkoniyati boricha isrof miqdorini kamaytirib bilishi, sifatiga ko'ra mahsulot partiyalarini shakllantirib olish malakalariga ega bo'lishlari kerak.

"Paxta xom ashyosini tayyorlash, saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" fani bo'yicha

Paxta xom ashyosini tayyorlash, saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi fanidan talabalarda paxta ekinlari mahsulotlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi, qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlov berish texnologiyalarini o'rganadi to'qimachilik sanoatining sifatli paxta tolasiga bo'lgan talabini qondirish, etishtirilgan paxta hosilini o'z vaqtida standart talablari bo'yicha qabul qilish, saqlash va qayta ishlash korxonalariga etkazib berish bo'yicha ta'minlovchi mutaxassis bo'lib etishishdan iborat.

Fanning vazifasi - talabalarga to'qimachilik va yengil sanoatning paxtani qayta ishlash korxonalarining paxta tolasiga bo'lgan bugungi kundagi talabi, paxtani sifatli qilib qo'lda va mashinada terish qoidalari, paxtani qabul qilib olish va saqlash usullarini, paxtani dastlabki qayta ishlash tolaning tuzilishi uning sifatini aniqlovchi asbob-uskunalar bilan ishlash, saqlash borasida chet el texnika va texnologiyasi bilan tanishishni o'z ichiga oladi.

Tola tiplari va ulardan olinadigan mahsulotlar, chigitli paxtadan namuna olish tartibi va usullari, hosilni yig'ib-terib olishni loyihalashtirish. Qo'lda va mashinada terilgan paxtaning standartlari bilan tanishish. Qo'lda va mashinada terilgan paxtaning namligi aniqlash va iflosligini, chigitli paxtaning namligi va iflosligini ilmiy asosda aniqlash, paxta tolasining chiqishini, tolalik darajasini va 1000 dona chigit vaznini zamonaviy usullarda aniqlash.

Chigitli paxtaning sanoat sortini qutblangan nur yordamida aniqlashni ilmiy asoslash, tola navini zamonaviy uskunalarda aniqlash, ilmiy laboratoriya "jin" lari bilan tanishish va ularning ishlash prinsiplarini o'rganish va aprotatsiya natijalarini rasmiylashtirish qoidalari

5410500 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (Mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi talabalarini mutaxassislik fanlaridan Yakuniy Davlat Atestatsiya sinovlari o'tkazish bo'yicha baholash MEZONLARI

5410500 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (Mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi talabalarini mutaxassislik fanlaridan Yakuniy Davlat Atestatsiya sinovlari o'tkazish bo'yicha ishlab chiqilgan baholash mezonlarida quyidagi talablarni inobatga olgan holda baholanadi.

1. 1. Yakuniy Davlat Atestatsiyasida mutaxassislik fanlari bo'yicha bilim darajasini belgilovchi sinov o'tkaziladi, baholash mezonlari 0 balidan 100 balgacha oraliqda baxolanadi o'tish bali 60 bali tashkil e'tadi. Bunda baxo tizimiga o'tkazish quyidagicha bajariladi 5 baho (90-100 ball), 4 baho (70-89 ball), 3 baho (60-69 ball), tashkil qiladi. Sinov yozma shaklida o'tkaziladi, kiruvchining mutaxassislik fanlari bo'yicha nazariy bilimi baholanadi. Mutaxassislik fanlari bo'yicha savollari har bir talaba uchun 3 ta savolni o'z ichiga oladi.

Bunda "5 (90-100)" ("a'lo") baho:

Berilgan savolga har tomonlama to'g'ri, to'liq va puxta javob yozilgan, mashina, omborlar, mahsulotlar va jihozlarning

-vazifasi, ish ko'lamini,

-tuzilishi bayoni,

53. Meva, sabzavot va kartoshkalarni saqlash ob'ekti sifatida tarifi?

Tayanch so'z va iboralar: xom ashyo, navdorligi, nafas olish, biokimyoviy jarayonlar

54. Meva, sabzavot, kartoshka uyumlarining fizikaviy xossalari?

Tayanch so'z va iboralar: o'z-o'zidan qizishi, g'ovakligi, sorbsion xususiyatlari, mexanik pishiqiligi

55. Meva, sabzavot va kartoshkalarni saqlash davrida ro'y beradigan mikrobiologik jarayonlar?

Tayanch so'z va iboralar: mikroorganizm, mikozlar, bakteriozlar, viruslar

56. Meva, sabzavot va kartoshkalarni saqlashda tasir qiluvchi omillar?

Tayanch so'z va iboralar: nav, iqlimiy sharoitlar, agrotehnika, sug'orish rejimlari, xosilni yig'ib terish

57. Mahsulotni BGM da saqlash rejimining asoslari?

Tayanch so'z va iboralar: gaz muhiti, atmosfera tarkibi, gazogeneratorlar, skrubber

58. Mahsulotlarni joylash va saqlash usullari?

Tayanch so'z va iboralar: yashik, konteyner, uyum, poddan, stellaj

59. Saqlashga qo'yilgan mahsulot hisobini olish?

Tayanch so'z va iboralar: kamayish, chiqindi, yo'qotishlar, saqlash rejimi, mahsulot yo'qotilishi

60. Yangi meva, sabzavot va kartoshkani tabiiy yo'qotilishi?

Tayanch so'z va iboralar: nafas olish, bug'lanish, kasallik, zararlanish, absolyut chiqind

61. Kartoshkani saqlashni yoritish?

Tayanch so'z va iboralar: uyum, shamollatish, saqlash bosqichlari, davolash davri, harorat, namlik

62. Ildizmevalilarni saqlashni yoritish?

Tayanch so'z va iboralar: uyum, shamollatish, saqlash bosqichlari, davolash davri, harorat, namlik

63. Karam va karamdosh sabzavotlarni saqlash?

Tayanch so'z va iboralar: uyum, shamollatish, saqlash bosqichlari, davolash davri, harorat, namlik

64. Karam boshlarining saqlash ob'ekti sifatida biologik xususiyatlari?

Tayanch so'z va iboralar: uyum, shamollatish, saqlash bosqichlari, davolash davri, harorat, namlik

65. Piyozli sabzavotlarni saqlash?

Tayanch so'z va iboralar: uyum, shamollatish, saqlash bosqichlari, davolash davri, harorat, namlik

66. Sarimsoq piyozni saqlash?

Tayanch so'z va iboralar: uyum, shamollatish, saqlash bosqichlari, davolash davri, harorat, namlik

67. Piyozni saqlash texnologiyasi?

Tayanch so'z va iboralar: uyum, shamollatish, saqlash bosqichlari, davolash davri, harorat, namlik

68. Ho'l mevalarni saqlash? (bodring, tomat, baqlajon, chuchuk kalampir)?

Tayanch so'z va iboralar: shamollatish, saqlash bosqichlari, davolash davri, harorat, namlik

69. Sabzavotlarni saqlash davrida uchraydigan kasalliklar?

Tayanch so'z va iboralar: kulrang chirish, ho'l chirish, mikroorganizm, patogen, spora

70. Meva va sabzavotlarni qayta ishlash usullari va ilmiy asoslari?

Tayanch so'z va iboralar: faktor, kimyoviy, mikrobiologik, saqlanuvchanlik, chidamlilik

Tuzuvchi:

R.M.Nazirova

Tayanch so'z va iboralar: xom ashyoni qabul qilish, mahsulotni qayta ishlashga tayyorlash, qayta ishlash, sharbatni quyultirish va xalimni qadoqlash

35. Mevalardan kompot tayyorlash texnologiyasi?

Tayanch so'z va iboralar: kompot, turlari, xom ashyo, yetilish darajasi, sirop, shakar

36. Sabzavot va mevalarni sirkalash texnologiyasi?

Tayanch so'z va iboralar: sirka kislota, konsentratsiya, pH-ko'rsatkich, xom ashyoni tayyorlash

37. Meva marinadlari, xom ashyoga qo'yiladigan talablar?

Tayanch so'z va iboralar: meva, yetilish darajasi, zalivka, Sirka kislota, konsentratsiya, pH-ko'rsatkich

38. Marinadlar ishlab chiqarishdagi asosiy texnologik jarayonlarining umumiy tavsifi?

Tayanch so'z va iboralar: xom ashyoni qabul qilish, mahsulotni qayta ishlashga tayyorlash, qayta ishlash, turli konsentratsiyada marinad suyuqligi tayyorlash, mevalarni joylash, marinad quyish, sterilizatsiya va yopish

39. Sabzavotlar ikresi tayyorlashni o'rganish?

Tayanch so'z va iboralar: sabzavot, xom ashyoga talablar, ikra, ikra turlari, xom ashyoni qayta ishlashga tayyorlash

40. Sabzavot va mevalarni mikrobiologik usulda qayta ishlash?

Tayanch so'z va iboralar: sut kislotali achish, achitki, turushlar, shakarlar, bijg'ish

41. Achitilgan karam tayyorlash texnologiyasi?

Tayanch so'z va iboralar: sut kislotali achish, achitki, turushlar, shakarlar, bijg'ish

42. Mevalarni quritishni yoritish?

Tayanch so'z va iboralar: xom ashyo, talablar, quritish usullari, quritkichlar, quritish agenti

43. Bodring va tomat tuzlash?

Tayanch so'z va iboralar: sut kislotali achish, achitki, turushlar, shakarlar, bijg'ish

44. Malina mevalarini muzlatish texnologiyasi?

Tayanch so'z va iboralar: meva, sifat, talab, muzlatish, krioskopik nuqta, harorat

45. Qulupnay mevalarini muzlatish?

Tayanch so'z va iboralar: meva, sifat, talab, muzlatish, krioskopik nuqta, harorat

46. Meva-sabzavotlarni konservalashni biokimyoviy asoslari?

Tayanch so'z va iboralar: Konservash usullari, sut kislota, mikroorganizm, spora

47. Tez muzlatish davrida meva-sabzavotlarda kechadigan jarayonlar?

Tayanch so'z va iboralar: muzlatish, krioskopik nuqta, muz kristallari, vitrifikatsiya, defrostatsiya

48. Meva-sabzavotlarni quritish usullari?

Tayanch so'z va iboralar: konvektiv, konduktiv, issiqlik agenti, ayerofontanli, qaynayotgan qatlamda

49. Meva-sabzavotlarni quritish jarayoniga tayyorlash?

Tayanch so'z va iboralar: yuvish, tozalash, kesish, istemolga yaroqsiz qismlardan tozalash, blansirovkalash

50. Meva-sabzavotlarni defrostasiyalash?

Tayanch so'z va iboralar: muzlatish, harorat, krioskopik nuqta, muzdan tushirish

51. Achitilgan karam ishlab chiqarishda tayyor mahsulotda uchraydigan nuqsonlar?

Tayanch so'z va iboralar: qorayib qolishi, kizarishi, karamni yumshab qolishi, saqlash sharoiti, mikroorganizm

52. Sabzavot sharbatlari ishlab chiqarish texnologiyasi?

Tayanch so'z va iboralar: xom ashyo, texnologik sxema, sharbat turlari, kupajlash

-sxemasi,

-ishlash jarayoni

-mahsulotlarni saqlanuvchanligi

-omborlarga joylash tartibi

-asosiy ish ko'rsatkichlari hisobi mantiqiy ketma-ketlikda bayon qilingan, yozuvlar aniq-tiniq, talab darajasida rasmiylashtirilgan, jumlar tushunarli tarzda tuzilgan, turli xil orfografik hatolarga yo'l qo'yilmagan, javoblar xajmi har bir savol uchun 5 betdan kam bo'lmagan holda taqdim etilgan holatlarda qo'yiladi.

"4 (70-89)" (yaxshi) baho:

Berilgan savolga har tomonlama to'g'ri, to'liq va puxta javob yozilgan, mashina, omborlar, mahsulotlar va jihozlarning

-vazifasi

-tuzilishi

-sxemasi

-mahsulotlarni saqlanuvchanligi

-omborlarga joylash tartibi

Ish jarayoni mantiqiy ketma-ketlikda bayon qilingan, yozuvlar amaldagi talablarga mos ravishda rasmiylashtirilgan, orfografik hatolar soni 3-5 tadan oshmagan, javoblar xajmi 4 betdan kam bo'lmagan holda taqdim etilgan holatlarda qo'yiladi.

"3 (60-69)" (qoniqarli) baho:

Berilgan savolga to'g'ri javob berilgan, omborlar, mahsulotlar va jihozlarning vazifasi, tuzilishi, ish jarayoni bayon etilgan, lekin matinda ba'zi bir kamchiliklarga yo'l qo'yilgan tarzda jiddiy orfografik va stilistik xatolar bilan, javoblar xajmi 3 betdan kam bo'lmagan holda taqdim etilgan holatlarda qo'yiladi.

"2 (0-59)" (qoniqarsiz) baho:

Berilgan savollarga to'g'ri javob yozilmagan, mantiqiy ketma-ketlikka rioya etilmagan, kimyoviy jarayonlarning tuzilishi, sxemalari va ishlash jarayonlari yoritilmagan holda taqdim etilgan yozma ishlarga qo'yiladi.

Baholashni 5 baholik shkaladan 100 ballik shkalaga o'tkazish va aksincha 100 ballik shakldan 5 baholi shaklga o'tkazish jadvali

5 baholik shkala	100 ballik shkala	5 baholik shkala	100 ballik shkala	5 baholik shkala	100 ballik shkala
5,00 — 4,96	100	4,30 — 4,26	86	3,60 — 3,56	72
4,95 — 4,91	99	4,25 — 4,21	85	3,55 — 3,51	71
4,90 — 4,86	98	4,20 — 4,16	84	3,50 — 3,46	70
4,85 — 4,81	97	4,15 — 4,11	83	3,45 — 3,41	69
4,80 — 4,76	96	4,10 — 4,06	82	3,40 — 3,36	68
4,75 — 4,71	95	4,05 — 4,01	81	3,35 — 3,31	67
4,70 — 4,66	94	4,00 — 3,96	80	3,30 — 3,26	66
4,65 — 4,61	93	3,95 — 3,91	79	3,25 — 3,21	65
4,60 — 4,56	92	3,90 — 3,86	78	3,20 — 3,16	64
4,55 — 4,51	91	3,85 — 3,81	77	3,15 — 3,11	63
4,50 — 4,46	90	3,80 — 3,76	76	3,10 — 3,06	62
4,45 — 4,41	89	3,75 — 3,71	75	3,05 — 3,01	61
4,40 — 4,36	88	3,70 — 3,66	74	3,00	60
4,35 — 4,31	87	3,65 — 3,61	73	3,0 dan kam	60 dan kam

(ILOVALAR)

“Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fanidan yakuniy davlat attestatsiya imtixonini uchun savollar

1. Elevator – ombor sanoatini vazifalari nimalardan iborat?
Tayanch so'z va iboralar: qabul qilish, tozalash, quritish, saqlash
2. Don va don mahsulotlarining saqlash texnologiyasi fani qanday vazifalarni bajaradi?
Tayanch so'z va iboralar: don, saqlash, qayta ishlash, texnologiya, ekin, mahsulot, sifat, energiya
3. Don massasini saqlashning asosiy usullari?
Tayanch so'z va iboralar: don massasi, namlik, mikroorganizmlar, sovuq, saqlash, harorat, germetik
4. Donning asosiy sifat ko'rsatkichlariga nimalar kiradi?
Tayanch so'z va iboralar: don, namlik, natura, begona aralashmalar zararlanganlik darajasi
5. Donning tashqi ko'rinishi va uning axamiyati?
Tayanch so'z va iboralar: namuna, morfologik belgi, organoleptik ko'rsatkich, don to'plami, unuvchanlik, yemirilish, ta'mi, nordonlik
6. Don uyumini quruq holda saqlash?
Tayanch so'z va iboralar: kseroanabioz, namlik, uzoq muddat, zararkunanda, mikroorgani)
7. Donni sovutilgan holda saqlash?
Tayanch so'z va iboralar: havo harorati, mikroorganizm, sovutish, biokimyoviy, fiziologik jarayon
8. Donning fizik xossalari nimalar kiradi?
Tayanch so'z va iboralar: sochiluvchanlik, ishqalanish burchagi granulamorfologik, namlik
9. Donlarning o'z-o'zidan saralanishi tushuncha bering?
Tayanch so'z va iboralar: puch, yengil, begona aralashmalar, simmetrik oqim, assimetrik oqim
10. Don massasining g'ovakligi?
Tayanch so'z va iboralar: don turi, havo, zichligi, yirik- mayda don, saralash, saqlash
11. Don uyumlarining o'z-o'zidan qizishi va unga qarshi kurash?
Tayanch so'z va iboralar: namlik, uyalar, aralashmalar, hashoratlar, mikroorganizmlar, vertikal, qatlamli, yalpi
12. Don uyumlarini saqlashda ro'y beradigan fiziologik jarayonlar?
Tayanch so'z va iboralar: havo, aeratsiya, saprofit, namlik, don uyumi, mikroorganizmlar
13. Don uyumlarini saqlashda chidamliligi oshirish tadbirlari?
Tayanch so'z va iboralar: begona aralashma, tozalash, zararkunanda, namlik, shamollatish
14. Donning sorbsion xususiyatlariga tushuncha bering?
Tayanch so'z va iboralar: bug', namlik, hid, suyuqlik, gaz, don uyumi
15. Donning sochiluvchanligi deganda nima tushunasiz?
Tayanch so'z va iboralar: silos, zamonaviy elevatorlar, ortish-tushirish, sharsimonlik, donning yuzasi
16. Don uyumida mikroorganizmlar faoliyati qanday?
Tayanch so'z va iboralar: mikroorganizm, namlik, saprofit, fitopatogen bakteriyalar, achitqilar
17. Don va urug'ning nafas olishiga izoh bering?
Tayanch so'z va iboralar: dissimilyatsiya aerob, anaerob, kislorod
18. Don va urug'larning yig'imdan so'ng pishib yetilishiga izoh bering?
Tayanch so'z va iboralar: yetilishi, harorat, biokimyoviy jarayon
19. Saqlashda donning unishi deganda nima tushunasiz?
Tayanch so'z va iboralar: namlik, issiqlik, kimyoviy tarkib, quruq modda

15. Sabzavotlarni doimiy omborlarda saqlash?
Tayanch so'z va iboralar: sabzavot, uyum, yashik, ventilyatsiya tizimi, navlar, saqlash rejimlari
16. Go'sht mahsulotlarini saqlash omborlari?
Tayanch so'z va iboralar: go'sht, sovutish, kamera, muzlatish, avtoliz, harorat, dastlabki sovutish
17. Sut va sut mahsulotlarini saqlash omborlari?
Tayanch so'z va iboralar: sut, pasterizatsiya, mikroorganizm, spora, sterilizatsiya, ultrapasterizatsiya
18. Gaz muhiti boshqariladigan saqlash omborlari?
Tayanch so'z va iboralar: gaz tarkibi, germetiklik, oddiy atmosfera, subnormal atmosfera, karbonat angidrid, azot
19. Jadal muzlatish tizimiga ega saqlash kameralari?
Tayanch so'z va iboralar: muzlatish, minus haroratlar, vitrifikatsiya, defrostasiya, muz kristallari
20. Saqlashga mo'ljallangan mahsulotlarga qo'yiladigan talablar?
Tayanch so'z va iboralar: yetilish darajasi, o'lchami, quruq modda, kimyoviy tarkib, nav
21. Saqlash jarayonida mahsulotga tahsir etuvchi omillar? Ularga qo'yiladigan talablar?
Tayanch so'z va iboralar: harorat, yetilish darajasi, o'lchami, quruq modda, kimyoviy tarkib, nav, nisbiy namlik
22. Meva-sabzavotlarni saqlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati?
Tayanch so'z va iboralar: vitaminlar, oksillar, ozuqalik qiymati, saqlanuvchanlik, yetilish darajasi
23. Meva va sabzavotlarni birlamchi ishlov berishni texnologik usullari?
Tayanch so'z va iboralar: bioz, anabioz, senoanabioz, abioz, meva va sabzavotlarni saqlashning biologik asoslari
24. Meva-sabzavotlarni saqlashda ularda kechadigan jarayonlar?
Tayanch so'z va iboralar: fiziologik, mikrobiologik, biologik jarayonlar, nafas olish, namlikni bug'lanishi
25. Meva va sabzavotlarning fizik xossalari va ularni saqlashdagi o'zgarishlar?
Tayanch so'z va iboralar: nafas olish, og'irligi, rangini o'zgarishi, namlikni bug'lanishi
26. Mevalardan shakar qo'shilgan mahsulotlar olish?
Tayanch so'z va iboralar: shakar, konsentratsiya, murabbo, jem, povidlo, sirop, tayyor mahsulot
27. Povidlo tayyorlash texnologiyasi?
Tayanch so'z va iboralar: meva, yetilish darajasi, protirkalash, sirop, konsentratsiya, pishirish
28. Murabbo tayyorlash texnologiyasi yoritig?
Tayanch so'z va iboralar: meva, yetilish darajasi, protirkalash, sirop, konsentratsiya, pishirish
29. Meva va sabzavotlarni qayta ishlab sharbat olish texnologiyasi?
Tayanch so'z va iboralar: sharbat, sharbat turlari, maydalash, protirka, gomogenizatsiya, fasovka, sterilizatsiya
30. Tindirilgan va tindirilmagan sharbatlar yoritig?
Tayanch so'z va iboralar: xom ashyo, maydalash, filtratsiyalash, presslar, pachoglash
31. Sharbatlar turlari yoritig?
Tayanch so'z va iboralar: nektarlar, tindirilgan, tindirilmagan sharbatlar, kupaj sharbatlar
32. Sharbat olish texnologik jarayonlarining umumiy tavsifi?
Tayanch so'z va iboralar: yuvish, sortirovka, drobilkalash, presslash, filtratsiya, gomogenizatsiya
33. Pomidorni qayta ishlab olinadigan mahsulotlar?
Tayanch so'z va iboralar: pyure, pasta, konsentratsiya, quruq modda, drobilkalash, konsentrlash
34. Tomat xalimi tayyorlash texnologik jarayonlarining umumiy tavsifi?

“Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fanidan yakuniy davlat attestatsiya imtixonini uchun savollar

1. Mahsulotlarni saqlashning qisqacha tarixini yoriting?

Tayanch so‘z va iboralar: bioz, anabioz, abioz, vaqtinchalik saqlash, statsionar saqlash usuli

2. Saqlash omborlarini paydo bo‘lishi, ulardagi dastlabki jarayonlar va ulardagi saqlangan qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini turlari xususiyatlarini yoriting?

Tayanch so‘z va iboralar: sovutkichlar, burtlar, transheyalar, sortirovka, kalibrovka, harorat, nisbiy namlik

3. Saqlash omborlarini turlari va saqlash omborlarini tuzilishini yoriting?

Tayanch so‘z va iboralar: sovutkich, nazorat qilinadigan atmosfera, burt, transheya, yum, ventilyatsiya tizimi

4. Doimiy va vaqtincha saqlash omborxonalari hamda saqlashga tayyorlash bo‘limlarini turlari, ularni tuzilishi ishlashini yoriting?

Tayanch so‘z va iboralar: harorat, nisbiy namlik, sortirovka, kalibrovka, dastlabki sovutish

5. Saqlash omborlarida foydalaniladigan qo‘shimcha transport jihozlari va texnikalarini yoriting?

Tayanch so‘z va iboralar: transportyor, kalibrovatel, psixrometr, termometr, skrubber, quritish, sovutish, shamollatish, muzlatish, gaz muhitini yaratish va nazorat qilish

6. Sovuq zanjir tizimi va uning moxiatini tahlil qilishda ko‘pgina sovutish omborlari rivojlangan davlatlar tajribalari foydalanishini yoriting?

Tayanch so‘z va iboralar: harorat, saqlash rejimi, nisbiy namlik, sovutkichlar, gidronamlash, tezkor sovutish, dastlabki sovutish

7. Vaqtinchalik saqlash omborlarni yoriting?

Tayanch so‘z va iboralar: burt, transheya, tuproq qatlami, mahsulotni joylashtirish, shamollatish tizimi

8. Kompot turlari va ishlab chiqarish texnologiyasi?

Tayanch so‘z va iboralar: xom ashyo, assorti, shakar, sirop, sortirovka, kalibrovka

9. Doimiy omborlarda texnologik rejimlarni yaratish va nazorat qilish asboblari va jihozlari? Ularni ishlash prinsipini yoriting?

Tayanch so‘z va iboralar: Termometr, skrubber, shamollatish tizimi, kompressor, ventilyator, namlagich

10. Meva, sabzavot va kartoshkalarni saqlash rejimlari?

Tayanch so‘z va iboralar: saqlash rejimlari, klassifikatsiya, sovuq rejimda saqlash

11. Sabzavotlarni germetik tarada qadoqlangan holda saqlash?

Tayanch so‘z va iboralar: fasovka, zakatka, germetiklik darajasi, tarani berkitish usullari

12. Yig‘ishtirib olingan qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash omborlariga tayyorlash va ularni sifat ko‘rsatkichlarini yoriting?

Tayanch so‘z va iboralar: sifat ko‘rsatkichlari, konditsiya, navlar, sortirovka, kalibrovka, qadoqlash

13. Mahsulotlar sifat ko‘rsatkichlarini aniqlash usullari, asbob uskunalari va laboratoriyalarini tashkil etish?

Tayanch so‘z va iboralar: rang, yetilish darajasi, quruq modda miqdori, refraktometr, petenometr, pH-metr

14. Meva va sabzavotlarni sovutgichlarda saqlash usullari?

Tayanch so‘z va iboralar: meva, sabzavot, saqlamuvchanlik darajasi, kimyoviy tarkib, konteyner, yashik, qadoqlash

20. Don mikroflorasi tavsifi va klassifikatsiyasini tushuntiring?

Tayanch so‘z va iboralar: bakteriyalar, mog‘or zamburug‘lari, achitqilar, fitopotogen mikroorganizmlar

21. Don uyumining issiqlik o‘tkazuvchanligi?

Tayanch so‘z va iboralar: aralashma, issiqlik sig‘imi, namlik, don uyumi, havo

22. Don sifatiga ta‘sir etuvchi omillar?

Tayanch so‘z va iboralar: geografik omil, biologik, iqlim, nam tuproq, saqlash

23. Don uyumini havosiz muhitda saqlash?

Tayanch so‘z va iboralar: kislorodsiz muxit, furaj, karbonat angidrid, namlik

24. Yangi yig‘ib olingan donning o‘z-o‘zidan qizishi?

Tayanch so‘z va iboralar: nafas olishi, namlik, tozalik, sifat, harorat, ombor hidi

25. Don va urug‘larning tarkibiy qismlarida moddalar taqsimlanishi?

Tayanch so‘z va iboralar: anatomik qism, endosperm, kleykovina, aleyron qatlam, murtak

26. Oziq-ovqat, yem-xashak va texnik maqsadlarda mo‘ljallangan don va urug‘ to‘plamlarining umumiy ko‘rsatkichlari?

Tayanch so‘z va iboralar: nav, tozalik, asosiy urug‘, daraja, unuvchanlik, Urug‘lik don, guruh

27. Donni tozalash korxonalaridagi texnologik jarayonlari?

Tayanch so‘z va iboralar: separatsiya, ayerodinamik, triyer, mineral aralashma

28. Donni qayta ishlab un olish?

Tayanch so‘z va iboralar: don maydalagich, tegirmon, texnologik jarayon, kimyoviy tarkib, oq un, qora un

29. Donlarni har xil begona aralashmalardan tozalash texnologiyasi?

Tayanch so‘z va iboralar: don tozalash, g‘alvirlil ajratgichlar, havoli ajratgich, mayda don, gidrotermik ishlov berish

30. Omuxta yem ishlab chiqarish texnologiyasi?

Tayanch so‘z va iboralar: to‘la ratsionli, konsentrat, xom-ashyo, dozator, bunker, mayda don

31. Yorma olish uchun ishlatiladigan boshqoli don ekinlari tarifi?

Tayanch so‘z va iboralar: yorma olish, yorma ishlab chiqarish usullari, po‘st tozalagich, assortiment yorma sifati, yormani saqlash

32. Donning yanchish turlari va klassifikatsiyasi?

Tayanch so‘z va iboralar: namuna, morfologik belgi, organoleptik ko‘rsatkich, don to‘plami

33. Don tarkibidagi kleykovina miqdori va sifatiga ta‘sir etuvchi omillar?

Tayanch so‘z va iboralar: un, standart, kleykovina, xamir, quruq modda, g‘ovak, gidrotatsiya, suspenziya

34. Don zararkunandalarining umumiy tavsifi?

Tayanch so‘z va iboralar: kemuruvchilar, hashoratlar, sharoit, omborxona, don, zararlanish

35. Donning asl og‘irligini soflik ko‘rsatkichlarini aniqlash?

Tayanch so‘z va iboralar: natura, 1 litr, purka, namlik, aralashmalar tarkibi, donning shakli

36. Donning namligi va uni aniqlash usuli?

Tayanch so‘z va iboralar: namuna, gigroskopik suv, quritish shkafi, tegirmoncha

37. Tegirmonda donning yuzasiga ishlov berish jarayoni?

Tayanch so‘z va iboralar: quruq, ishlov berish, nam, gidrotermik, don

38. Don maydalash jarayonining asosiy vazifalari?

Tayanch so‘z va iboralar: oddiy maydalash, kimyoviy tarkibi, qattiq, tanlab olish, endosperm

39. Don endospermni yumshatish jarayonining ahamiyati?

Tayanch so'z va iboralar: namlik, harorat, mikrodarz, yuvish uskunasi, shaklning o'zgarishi, gidrolitik jarayon

40. Omuxta yem ishlab chiqarishda qo'llaniladigan asosiy xom ashyolar ta'rifi va tavsifi?

Tayanch so'z va iboralar: xom ashyo, don, sifat ko'rsatkichlari, oqsil, vitamin

41. Yorma sanoatida foydalaniladigan xom ashyolar?

Tayanch so'z va iboralar: bug'doy, arpa, sholi, aleron qatlam, endosperm

42. Donning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qiymati?

Tayanch so'z va iboralar: yumshoq bug'doy, qattiq bug'doy, oqsil, uglevod, aleyron qavat

43. Don saqlash omborxonalari turlari?

Tayanch so'z va iboralar: doimiy, elevator, vaqtinchalik, standart, temir, beton

44. Donni qabul qilish va sifat ko'rsatkichlari bo'yicha joylashtirish?

Tayanch so'z va iboralar: namuna, rangi, hidi, ta'mi, organoleptik baholash

45. Bug'doy va javdardan olingan un turlari?

Tayanch so'z va iboralar: un, standart, oqsil, xamir, navli un, endosperm, aleyron

46. Don va don mahsulotlarining tabiiy kamayishi deganda nima tushunasiz?

Tayanch so'z va iboralar: biologik, mexanik, nafas olish, o'z-o'zidan qizish, kemiruvchilar, to'kilish

47. Don uyumining o'z-o'zidan qizishda mikroorganizmlarning o'rni?

Tayanch so'z va iboralar: fermentativ, mikrobiologik, mog'or zamburug'i, pennitsillium

48. Don massasi mikroflorasining kelib chiqishi?

Tayanch so'z va iboralar: mikroorganizmlar, mikrobiologik jarayon, epifitlar, parazitlar

49. Don va don mahsulotlarining saqlashning maqsadi, vazifalari va ahamiyati

Tayanch so'z va iboralar: un, yorma, omuxta, ombor, unuvchanlik, ombor, g'alla

50. Don sifati organoleptik usulda qanday aniqlanadi

Tayanch so'z va iboralar: don massasi, don partiyasi, donning rangi, hidi, ta'mi

51. Soflik ko'rsatkichlarini aniqlashni yoritish

Tayanch so'z va iboralar: don partiyasi, donning rangi, hidi, ta'mi, miqdor isrofgarchiligi

52. Elevatorning va turlarini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: saqlash, unuvchanlik, ombor, g'alla

53. Don uyumini saqlash tartibining umumiy tarifi?

Tayanch so'z va iboralar: saqlash, omuxta, ombor, unuvchanlik, ombor, g'alla

54. Don uyumini quruq holda saqlash?

Tayanch so'z va iboralar: saqlash, omuxta, ombor, unuvchanlik, ombor, g'alla

55. Don mahsulotlarini sifat ko'rsatkichlarini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: geografik xudud iqlim, harorat, namlik, omil, saqlash, yetishtirish, hosilini yetishtirish

56. Don uyumlarini saqlashda ularning chidamliligini oshirish tadbirlarini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: harorat, namlik, omil, saqlash, to'la pishiqlik, bioz, anabioz, sioanabioz, abioz

57. Saqlash jarayonida donning xususiyatlarini boshqarishni yoritish

Tayanch so'z va iboralar: havo, ombor tuzilishi elementlari, idishda

58. O'z-o'zidan qizishning mohiyati va don massasi sifatiga ta'sirini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: donning o'z-o'zidan saralanishi, donning g'ovakligi, don, assimetrik oqim, simmetrik oqim

59. Don uyumida issiqlik o'tkazuvchanligini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: donning g'ovakligi, don, assimetrik oqim, simmetrik oqim, donning sochiluvchanligi

60. Saqlashda donda kechadigan fiziologik jarayonlarni yoritish

Tayanch so'z va iboralar: don urug'larining chidamligi, mikrobiologik, mezobotik, anaerob va aerob nafas olish

61. Don uyumiga zararkunandalariga ta'sirini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: Mikroorganizmlar, profilaktik chora tadbirlar, qiruvchi chora-tadbirlar, dizinseksiya, xashoratlar, qushlar, tuxum, lichinka

62. Mikroorganizmlarning don uyumida faoliyati yoritish

Tayanch so'z va iboralar: Mikroorganizmlar, profilaktik chora tadbirlar, qiruvchi chora-tadbirlar, dizinseksiya

63. Zararkunandalarni don uyumiga ta'sirini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: Mikroorganizmlar, qiruvchi chora-tadbirlar tuxum, lichinka, qulay sharoit

64. Urug'lik bug'doyni saqlash va tozalash texnologiyasini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: Geografik hudud iqlim, harorat, namlik, omil, saqlash, yetishtirish, hosilini yetishtirish, erkin suv, yetilish, sut pishirishlik, mum pishiqlik, to'la pishiqlik, bioz, anabioz, sioanabioz, abioz

65. Donni saqlash jarayonida tarkibi va xususiyatlariga ta'sir qiladigan omillar?

Tayanch so'z va iboralar: namlik, omil, saqlash, yetishtirish, hosilini yetishtirish, erkin suv, yetilish, sut pishirishlik, mum pishiqlik, to'la pishiqlik

66. Qayta ishlanadigan donning xususiyatlari

Tayanch so'z va iboralar: donning holati, gaz almashimovi, saqlanish muddati, quruq holatda saqlash, sovutilgan holatda saqlash

67. Un ishlab chiqarish texnologik jarayonlarini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: endosperm, elak, rang, mexanik ta'sir chiqim, nav, foiz, oliy, birinchi, ikkinchi yanchilma, donni tozalash, separator

68. Non mahsulotlarining ishlab chiqarishning asosiy jarayonlar va ularning ketma-ketligini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: mahsulot sifati, mahsulot sifatini boshqarish, mahsulot sifatini boshqarish tizimi, nafas koeffitsienti, oziq ratsioni, oqsil moddalar, organoleptik uslub

69. Boshqoqli donlardan yorma olish texnologiyasini yoritish

Tayanch so'z va iboralar: fiziologik me'yor, yorma ratsioni, kalloriya, kulinariya, begona qo'shimcha, yuqori bosim, bug'd gidrotermik

70. Omuxta yem ishlab chiqarishda qo'llaniladigan asosiy xom-ashyolar ta'rifi va tavsifi.

Tayanch so'z va iboralar: omuxta yem, omuxta yem turlari, sochiluvchan, briket, donador va galet ko'rinishidagi yemlar, to'liq ratsionli omuxta yem, omuxta yem konsentratlari, ratsion, ozuqa birligi, almashinadigan energiya, ho'l kleykovina, ho'l protein, ratsion, texnologik jarayon, texnologik jarayonning samaradorligi

Tuzuvchi:

D.N.Abdukarimova