

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR
VAZIRLIGI**



**“TIQXMMI” MTUning
QARSHI IRRIGATSIYA VA AGROTEKNOLOGIYALAR
INSTITUTI**

“AGROTEKNOLOGIYALAR” kafedrası

**“MUTAXASSISLIKKA KIRISH” fanidan yakuniy nazorat
uchun**

SAVOLLAR TO'PLAMI



Qarshi-2024

“KELISHILDI”

“Agrotexnologiyalar” kafedrası

mudiri

dots. R. Nurillayev

“ ”

2024 yil

“TASDIQLAYMAN”

Chorvachilik va qishloq xo‘jaligini

mexanizatsiyalash fakulteti

dekani

dots. U. Qodirov

“ ”

2024 yil

“TIQXMMI” MTU ning Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalar instituti

Chorvachilik va qishloq xo‘jaligini mexanizatsiyalash fakulteti 60811300 –

“Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” ta‘lim

yo‘nalishi 1-kurs 111-guruh talabalari uchun “Mutaxassislikka kirish” fanidan

YAKUNIY NAZORAT SAVOLLARI

1. Fanni rivojlanish tarixi, hozirgi ahvoli va rivojlantirish haqida ma'lumot bering?
2. Sutni sanitariya-gigiena holatini tavsiflaydigan ko'rsatkichlari haqida ma'lumot bering?
3. Quritish uchun joy tanlash usullari haqida ma'lumot bering?
4. Tabiiy kamayish qanday ro'y beradi?
5. Tindirilgan va tindirilmagan sharbatlarning parhezoplik sifatlarini bilasizmi?
6. Meva sharbatlariga qanday talablar qo'yiladi?
7. Tolali ekinlarni saqlashning innovasion texnologiyasi haqida tushuntirib bering?
8. Quritishning xalq usullarini tushuntirib bering?
9. Sitrus mevalardan qanday sharbatlar olinadi?
10. Ketchup tayyorlashda qanday qo'shimcha masalliqlar ishlatiladi?
11. Sitrus mevalardan qanday sharbatlar olinadi?
12. Meva sharbatlariga qanday talablar qo'yiladi?
13. Ko'k sabzavotlarni saqlash rejimi haqida yozib bering?
14. Mahsulotlarni sifatni baholash usullari haqida ma'lumot bering?
15. Quritish maydonini quritishga tayyorlash haqida izohlab bering?
16. Sutni mikroblar bilan ifloslanish manbalari haqida ma'lumot bering?
17. Paxtani dastlabki ishlash texnologik jarayoni deb nimaga aytiladi?
18. Don aralashmalariga nimalar kiradi?
19. Assorti sharbatlar qanday tayyorlanadi?
20. Pomidordan sharbat olish tartibi to'g'risida ma'lumot bering?
21. Qaysi oylarda mevalarda tabiiy kamayish keskin o'zgarib turadi?
22. Sabzi sharbatining tarkibi haqida ma'lumot bering?
23. Mevalardan tayyorlanadigan konserva mahsulotlari haqida ma'lumot bering?

24. O'fobi usulda quritish necha kungacha davom etadi?
25. Piyozi va sarimsoqni saqlash sharoiti va rejimi to'g'risida nimalarni bilasiz?
26. O'rinni quritishni necha xil usuli bor?
27. Yopiq omborlar va ochiq omborlar haqida nimalarni bilasiz?
28. Go'sht mahsulotlari nima sababdan konservalanadi?
29. Tomat mahsulotlarining sifati nimalarga bog'liq?
30. Don va don mahsulotlarini saqlashda qaysi zamonaviy texnologiyalar joriy etilgan?
31. Paxta tozalash deganda nimani tushinasiz?
32. Go'shtni konservalashda qaysi jarayonlar amalga oshiriladi?
33. Meva-sabzavotlarni quritishning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati haqida ma'lumot bering?
34. Sharbat tayyorlash jarayonida qaysi bosqichlar amalga oshiriladi?
35. Go'shtni konservalari turlarini sanang?
36. Konservalar qo'shilayotgan ziravorlar nima qilinadi?
37. Qaysi urug'lar tarkibida moy ko'p uchraydi va ulardan sanoatda moy olinadi?
38. Meva va sabzavotlarni saqlash guruhlarini haqida ma'lumot bering?
39. Sabzavotlarni handaq va uyumlarda saqlash texnologiyasi haqida ma'lumot bering?
40. Doimiy omborxonalar haqida tushuncha bering?
41. Piyozi va sarimsoqni saqlash sharoiti va rejimi to'g'risida ma'lumot bering?
42. Qaysi urug'lar tarkibida moy ko'p uchraydi va ulardan sanoatda moy olinadi?
43. Mevalardan sharbat olish usullari to'g'risida ma'lumot bering.
44. Sharbatlar tayyorlash uchun qanday mevalar tanlanadi?
45. Boyitilgan sharbatlar to'g'risida ma'lumot bering?
46. Tomat mahsulotlari tayyorlash texnologiyalarining o'zaro farqi nimada?
47. Qaysi tomat mahsulotlari uzoq saqlanadi va nima uchun?
48. O'zbekistonda qaysi uzum navlari quritish uchun ishlatiladi?
49. Marinadlardan oldin xom ashyo nima uchun blansirlanadi?
50. Turshak qanday olinadi?
51. Rezavor va sitrus mevalarni saqlash haqida ma'lumot bering?
52. Subtropik mevalarni saqlash haqida ma'lumot bering?
53. Karamni saqlash usullarini tushuntirib bering?
54. Urug'li mevalarni saqlash haqida ma'lumot bering?
55. Danakli mevalarni saqlash haqida ma'lumot bering?
56. Meva-sabzavotlarni quritishning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati?
57. Quritish uchun joy tanlash usullari haqida ma'lumot bering?
58. Sitrus mevalardan qanday sharbatlar olinadi?
59. Muvaqqat omborlar haqida ma'lumot bering?

60. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning tarixi haqida ma'lumot bering?
61. Ivtiq haqida ma'lumot bering?
62. Sut va sut mahsulotlari sifatiga baho berish usullari haqida ma'lumot bering?
63. Sut va sut mahsulotlariga organoleptik usulda baho berish haqida ma'lumot bering?
64. Sut va sut mahsulotlari sifatiga hidining ahamiyati haqida ma'lumot bering?
65. Paxta buntidagi havoni qanday usulda chiqarib olinadi?
66. Buntidagi havoni texnologik jarayondagi roli nimadan iborat?
67. Paxta tozalash haqida ma'lumot bering?
68. Paxta tozalash zavodining asosiy vazifasi nima?
69. Paxtani dastlabki ishlash texnologik jarayoni haqida ma'lumot bering?
70. Yopiq omborlar va ochiq omborlar haqida ma'lumot bilasiz?

Ushbu yakuniy nazorat savollari to'plami "Agrotexnologiyalar" kafedrasining 2024-yil 04 noyabrda №7 sonli yig'ilishida muhokama etilgan va ma'qullangan.

Tuzuvchilar:

N.F. Mirzayev

