

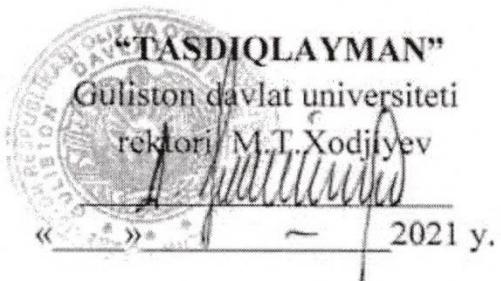
O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI

**"KELISHILDI"**

O'zbekiston Respublikasi

Oliy va o'rta maxsus ta'limgazirligi



**MAGISTRATURAGA KIRISH IMTIHONI UCHUN MUTAXASSISLIK  
FANLARIDAN SINOV**

**DASTURI**

(5A410501-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va  
dastlabki ishlash texnologiyasi)

Guliston -2021

Magistraturaga kirish sinovi dasturi va baholash mezoni (5A410501-Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi) Guliston davlat universiteti “QXMQIT” kafedrasining 2021 yil 30 iyundagi yig‘ilish qarori bilan tasdiqlangan ( GulDU QXMQIT kafedrasining 11-sonli bayonnomasi).

**Tuzuvchi:**

E. Qurbonov

GULDU Ishlab chiqarish texnologiyalari fakulteti Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyalari kafedrasi mudiri, texnika fanlari nomzodi, dotsent

**Taqrizchilar:**

K.K. Nuriev

Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyalari kafedrasi professori, t.f.d

O. Raxmatov

Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyalari kafedrasi professori, t.f.d

## **Kirish**

Respublikamizda uzlusiz ta'limni xalqaro standartlar asosida rivojlantirish orqali yuqori malakali raqobatbardosh kadrlar tayyorlashga alohida e'tibor qaratilmoqda.

Yuqori malakali mutaxassis kadrlar tayyorlash sifati birinchi navbatda bakalavriat ta'lim yo'nalishlari va magistratura mutaxassisliklari o'quv rejasiga kiritilgan fanlar mazmuni va ularni o'qitish sifatiga bog'liq. Shu nuqtai nazardan yondashganda magistratura mutaxassisliklari bo'yicha yuqori malakali mutaxassislar tayyorlashning negizini eng avvalo ularning bakalavriat ta'lim bosqichida o'qigan fanlaridan egallagan bilim va ko'nikmalari tashkil etadi.

Magistratura ta'lim bosqichining "5A410501-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishslash texnologiyasi" mutaxassisligiga kirish bo'yicha "Mutaxassislik" fanidan tayyorlangan maxsus sinov dasturi bakalavriat ta'lim yo'nalishida o'qitilgan "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va dastlabki ishslashni mexanizatsiyalashtirish", "Meva-sabzavotlarni quritish texnologiyasi", "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishslash texnologiyasi", "Qishloq xo'jaligida standartlash, metrologiya va sertifikatlash asoslari" va "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishslash logistikasi" kabi ixtisoslik fanlari asosida tuzilgan. Shuningdek, O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.Mirziyoyevning 2020 yil 29 dekabrdagi Oliy Majlisga Murojaatnomasida ko'tarilgan dolzarb vazifalar va ijtimoiy-iqtisodiy muammolar, shuningdek 2017-2021 yillarda O'zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo'nalishi bo'yicha Harakatlar strategiyasida belgilangan asosiy ustuvor yo'nalishlar ham kiritilgan.

## **Asosiy qism**

### **1-qism. "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va dastlabki ishslashni mexanizatsiyalashtirish"**

#### **Kirish**

Qishloq xo'jaligi uchun yuqori malakali kadrlar tayyorlashda talabalarga «Qishloq xo'jalik ishlab chiqarishini mexanizatsiyalash» fanini o'rgatish katta ahamiyatga egadir. Bu fanni o'rganish davrida talaba qishloq xo'jaligida qo'llaniladigan traktorlar, avtomobillar, turli qishloq xo'jalik mashinalari, mashina - traktor agregatlari hamda texnologik jarayonlarni elektrorashtirish va avtomatrashtirish asoslari to'grisida nazariy bilimlar va amaliy ko'nikmalar hosil qiladi. Mahsulot tannarxini kamaytirish uchun, birinchidan uni etishtirishga zamin bo'lgan yerning unumdorligiga putur etkazmaydigan, uning resursini tejash imkonini beradigan, ikkinchidan, kamroq energiya sarflaydigan texnologiyalardan foydalanishi maqsadga muvofiq.

#### **Qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishini mexanizatsiyalashtirishning ahamiyati va uning rivojlantirish istiqbollari**

##### **Avtotraktor dvigatellarining ishslash printsipi**

Ichki yonuv dvigatellarning tasnifi. Bir silindrli 4 taktili karbyurator va dizel dvigatellarining ishslash printsipi. Bir silindrli 2 taktili karbyuratorli dvigatelining ishslash printsipi. Ko'p silindrli dvigatellarning ishlashi

##### **Traktor va avtomobilarning kuch uzatish qismi. (transmissiyasi).**

Transmissiyaning vazifasi va turlari. G'ildirakli traktorlarning kuch uzatish qismi. Gusenitsali traktorlarning kuch uzatish qismi. Avtomobilning kuch uzatish qismi. Barcha g'ildiraklari etaklovchi traktor va avtomobilarni kuch uzatish qismlaridagi ayirmasi

##### **Traktor va avtomobilarning yurish qismi va boshqarish mexanizmlari.**

Traktor va avtomobilarning o'tag'onligi. Yurish qismining asosiy elementlari va ularning vazifasi. Rul boshqarmasi. Tormozlash sistemasi.

## **Traktor va avtomobilarning ish va qo'shimcha jihozlari.**

Ish uskunalariniig vazifasi va asosiy qismlari. Gidravlik o'rnatish sistemasi. Tirkash moslamalari. Etaklovchi g'ildiraklar vazminlashtirgichi. Quvvat olish vallari va yuritma shkivi. Avtomobil va traktorlarniig yordamchi va qo'shimcha jihozlari.

## **Traktor va avtomobillar uchun qo'llaniladigan ekspluatatsiion materiallar. Qishloq xo'jaligi transport vositalari**

Yoqilg'ilar. Moylar. Suyuqliklar. Transport vositalari.

### **Tuproqqa ishlov berish mashinalarining tuzilishi va ishlashi.**

Plugning turlari, tuzilishi va ishlashi. Plugning tortishga bo'lgan qarshiliklari va ularni pasaytirish usullari. Tuproqqa yuza ishlov berish mashinalari va qurollari. Yerga ishlov berish mashinalarini takomillashtirishning asosiy yo'nalishlari.

### **O'g'it sepish mashinalari.**

Ug'itning turlari va sepish usullari. O'g'it sepishga qo'yiladigan agrotexnika talablari. Mineral o'g'itlarni tayyorlash, yuklash, tashish, sochish mashinalari. Organik o'g'itlarni sochish mashinalari. O'g'it sepish mashinalarini takomillashtirish yo'nalishlari.

### **Ekish va ko'chat o'tqazish mashinalari.**

Ekish va ko'chat o'tqazishga qo'yiladigan agrotexnik talablari. Ekish va ko'chat o'gkazish usullari.

### **Ekinga ishlov berish mashinalari.**

Kultivatorlarning turlari. Ekinga ishlov berishga qo'yiladigan agrotexnika talablari. Qator oralariga ishlov beruvchi kultivatorning vazifalari. G'o'zani chopish moslamalari.

### **O'simliklarni himoya qilish mashinalari.**

O'simliklarni himoya qilish usullari. Mashinaga qo'yiladigan agrotexnik talablar. O'simliklarni himoyalashning kimyoviy usullari. Mashinalarni ishga sozlash.

### **Paxta terish mashinalari.**

Paxta etishtirishdagi mehnat sarfi. Vertikal va gorizontal shpindelli paxta terish mashinalari. Ko'sak terish mashinasinng tuzilishi va ishlashi. KI-1.8 va KI-1,2 g'o'za-poya yulgich-maydalagichlar.

### **Donli, dukkancli ekinlar urug'ini yig'ib olish mashinalari.**

Donni yignb olish usullari va agrotexnika talablari. G'alla o'rish kombaynlari va ularning asosiy qismlari. "Keys" g'alla yig'ish kombayni. Yig'ib olingan donga ishlov berish mashinalari. Makkajo'xorini yig'ib olishda ishlatiladigan mashinalar.

### **Em-xashak tayyorlash mashinalari.**

Em-xashak tayyorlashning chorvachilik rivojidagi tutgan o'rni. Em-xashak tayyorlash mashinalariga qo'yiladigan agrotexnika talablari. Em-xashak tayyorlashda qo'llaniladigan texnologiyalar. Em-xashak tayyorlash mashinalarining tuzilishi va ishlashi.

### **Kartoshka, sabzavot, meva etishtirishni va hosilni yig'ib olishni mexanizatsiyalash.**

Kartoshka hosilini yig'ib olishni mexanizatsiyalash. Sabzavot, poliz etishtirish va hosilni yig'ib olishda ishlatiladigan mashinalar. Bog' va tokzorlarda bajariladigan ishlarni mexanizatsiyalash.

## **Qishloq xo'jalik o'simliklarini parvarishlash texnologiyasini industrial asosida bajarish.**

Qishloq xo'jaligida mexanizatsiyani roli. O'zbekiston Respublikasi tumanlarida «Mashina-traktor parki» (MTP) turlari. Qishlok xo'jaligida mashinalardan foydalanish sharoitlari. Ishlab chiqarish jarayonlarning turlari. Mashina-traktor agregatasi

### **Qishloq xo'jalik ekinlarini etishtirish texnologik kartasi.**

Qishlok xo'jalik ishlab chiqarishida texnologik karta tuzishning axamiyati. Texnologik kartani ishlab chiqish uchun dastlabki ma'lumotlar.

### **Mashina-traktor agregatlarini tuzish.**

Agregat turlarini tanlash. Agregatning tortishga qarshiligi. Agregatning ish tezligini tanlash. Agregatni ish sifatini nazorat qilish.

### **Mashina-traktor agregatlarining ish unumi.**

MTA ning ish unumi haqida tushuncha. Nazariy ish unumi. Texnik ish unumi. Haqiqiy ish unumi. Yig‘ish, eltish (transport), yuklash va statsionar (bir joyda turib ishlaydigan)agregatlarning ish unumlarini hisoblash. Agregatlarning ish unumini oshirish yo‘llari.

### **Mashina-traktor parki tarkibini rejalashtirish.**

Mashina-traktor parkining ishlash sharoitini o‘rganish. Ish kunlari sonini aniqlash. Ish kuni davomiyligini aniqlash. Mexanizatsiyalashtirilgan ishlar hajmini aniqlash. Agregatlarning talab etilgan sonini aniqlash.

## **2-qism. “Meva-sabzavotlarni quritish texnologiyasi”**

### **Kirish**

Meva va sabzavotlarni quritishning ahamiyati juda xam yuqoridir. Birinchidan, meva va sabzavotlarni sifatli quritishni tashkil qilish bilan bog‘dorchilik va sabzavotchilikka ixtisoslashgan fermer xo‘jaliklarining ishlab chiqarish rentabelligini oshirishga, ularning raqobatbardoshligini oshirishga va yanada iqtisodiy jixatdan taraqqiy etishiga erishiladi. Chunki meva va sabzavotlarni quritishni tashkil qilish qishloq xo‘jalik mahsulotlarini qayta ishlash sohasining eng tannarxi arzon, sodda va xammabop yunalishlaridan biridir. Ikkinchidan, quritilgan mevalar va sabzavotlar ularning yangi xolidagiga nisbatan ichki bozorda xam, eksport qilishda xam ancha yuqori narxlarda realizatsiya qilinadi. Uchinchidan, meva-sabzavotlarni quritish bilan ularning saqlanuvchanligini oshirish va mavsumdan tashkari vaqtarda aholini ushbu mahsulotlarga bo‘lgan talabini to‘la qondirish imkoniyati yuzaga keladi. Turtinchidan, mamlakatimizda yozgi davrda kupgina mevalar kuplab to‘kilib ketib, nes nobud bo‘ladi (masalan, o‘rik, olxo‘ri va xokazo). Quritishni tashkil qilish esa ushbu mahsulotlarni tezkor quritish xisobiga to‘kilib nobud bo‘lib ketishini oldini olishga imkon beradi. Kurinib turibdiki, meva va sabzavotlarni quritish fermer xo‘jaliklari uchun istiqbolli yo‘nalishdir.

### **Meva-sabzavotlarni quritishning nazariy asoslari.**

#### **Meva-sabzavotlarning fizik xossalari**

Meva-sabzavotlarni quritishning nazariy asoslari. Quritishda suvning bug‘latilishi. Qurish jarayonida meva-sabzavotlar tarkibida kechadigan fiziologik-biokimoviy jarayonlar. Quritilgan mahsulotning kimyoviy tarkibini uzgarishi. Meva-sabzavotlarning fizik xossalari. Mahsulotlarni quritishda meva-sabzavotlarning fizik xossalari o‘rnini.

#### **Meva-sabzavotlarning kimyoviy tarkibi va uni quritishga bog‘liqligi**

Meva-sabzavotlarni kimyoviy tarkibi. Quritishbop etilish davrida meva-abzavotlarning biokimoviy tarkibi va uni quritishdagi axamiyati. Meva-sabzavotlar tarkibidagi quruk moddalar, qand va boshqa moddalar ularning quritishga bog‘likligi. Quritish jarayonida meva-sabzavotlar biokimoviy tarkibining o‘zgarishi. Quritish uchun meva-sabzavotlarning maqbul pishish darajasi.

#### **Meva-sabzavotlarni quritish maydonini tashkil etish**

Quritish uchun joy tanlash. Quritish maydonini quritishga tayyorlash. Quritish uchun ishlatalidigan anjom va aslaxalar. Quritishda foydalanimadigan moddalar, ularni ishlatalish tartibi.

#### **Quritish usullari**

Meva-sabzavotlarni quritish usullari. Quritish usullarining moxiyati. Oftobi. Meva-sabzavotlarni soyaki usulda quritish. Mahsulotlarni turli palatkalar va chodirlarda quritish. Mahsulotlarni dastlabki ishlov berib va dastlbaki ishlovlarsiz tabiiy usulda quritish .

#### **Quritish texnologik jarayonlari**

Meva-sabzavotlarni quritishda texnologik jarayonlar tavsifi. Xom ashyoni tanlashning nazariy asoslari. Quritish bop sabzavot va mevalar. Xom ashyoni qabul qilish, saralash, yuvish va quritishga tayyorlash. Xom ashyoga turli moddalar bilan (osh tuzi, oltингugurt, qaynok ishqor va b.) berishning moxiyati. Quritiladigan mahsulotni joylashtirish tartibi. Quritish jarayonini tashkil etish va uni nazorat qilish.

#### **Quritish jarayonida mahsulotlar sifat kursatkichlarining o‘zgarishi**

Quritish usuliga bog‘lik ravishda meva-sabzavotlarda kechadigan o‘zgarishlar. Vitaminlarning parchalanishining nazariy asoslari. Rang beruvchi pigmentlarning o‘zgarishi, mahsulot rangining qorayishi, ko‘kat sabzavotlarda sarg‘ayish va boshkalar. Quritish usulidan qat’iy nazar tarkibi uzgarmaydigan moddalar, kand mikdori, kislotalilik, uzgarmaydigan

moddalarning parchalanmaslik sabablari. Quritish usuliga boglik ravishda mahsulot sifatini oshirishga qaratiladigan chora tadbirlar

### **Quritishda resurs tejamkor, istiqbolli issiqliq tashuvchilardan foydalanish.**

Gelioquritgichlarning turlari, tuzilishi va ishlash printsipi. Quritishda resurs tejamkor, istiqbolli issiklik tashuvchilardan foydalanish. Quritgichlarda quyosh energiyasini quritish agentiga aylantirish printsipi. Quritishda zamonaviy texnika va texnologiyalardan foydalanish.

### **Quritish uskunalarining tuzilishi, ularda foydalaniladigan issiklik tashuvchilar.**

Sun'iy quritish uskunalari: sun'iy quritgichlar, elektr energiyasi, yoqilgi va boshka resurslar vositasida ishlovchi quritgichlar. Ularning ishlash printsipi. Quritishda resurs tejamkor issiqlik tashuvchilardan foydalanishga asoslangan zamonaviy quritgichlar. Ularning ishlash printsipi va samaradorligi.

### **Danakli, urug'li va suptropik mevalarni quritish tartibi.**

Danakli mevalar, ya'ni o'rik, olxuri, olcha va gilosni quritish texnologiyasi. Xom ashyma quyiladigan talablar. O'rikni turshak, kuraga, qaysa va ashtak usullarida quritish texnologiyasi. Shaftolini quritish texnologiyasi. Shaftoli kuragasi tayyorlash tartibi. Olxurini quritish texnologiyasi. Olcha va gilosni quritish texnologiyasi.

### **Poliz maxsulotlarini quritish texnologiyasi.**

Poliz mahsulotlarini quritish ning axamiyati. Quritish bop poliz mahsulotlari turlari. Xom ashyma qo'yiladigan talablar. Kovun qoqi tayyorlash texnologiyasi. Qovoqni quritish texnologiyasi.

### **Quritilgan meva-sabzavotlarga quyiladigan standart me'yor va talablar.**

Quritilgan mahsulotlarning DAST buyicha tovar navlari. Tovar navlariga quyiladigan standart talablar: rangi, tashki kurnishi, etining konsistensiyasi, ekologik sofligi va boshqa kursatkichlar. Tovar navlarning konditsion chegaralari

### **Sabzavot mahsulotlarini quritish.**

Sabzavotlarni quritishning ahamiyati. Quritish bop sabzavot mahsulotlari turlari. Ularni quritish texnologiyasi. Xom ashyma quyiladigan talablar. Tomatdosh sabzavotlar: pomidor, kalampir va baklajonni quritish texnologiyasi. Sabzini quritish texnologiyasi. Piyoz va sarimsoqni quritish texnologiyasi. Kukat sabzavotlarni quritish texnologiyasi.

### **Meva-sabzavotlarni sun'iy quritgichlarda quritish texnologiyasi.**

Meva-sabzavotlarni sun'iy quritgichlarda quritish texnologiyasi. Quritgich turi va quritish agentining xaroratiga kura meva-sabzavotlarni quritgichlarda ushlash ekspozitsiyasi. Sun'iy usulda quritishning boshka usullardan farqi.

## **3-qism. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi**

### **Kirish**

“Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi” fanining predmeti, maqsadi, vazifalari va usullari. “Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi” fanining boshqa fanlar o'rtasida tutgan o'rni. “Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi” fanining rivojlanish tarixi.

### **Tovar ishlov berish fani va uning vazifalari**

Meva mahsulotlarining turlari, tuzilishi va tovar ishlov berishdagi sifat ko'rsatkichlar. Meva-sabzavotlardan tayyorlangan konserva mahsulotlarining tovar ko'rsatkichlari. Achitilgan, tuzlangan, sirkalangan, germetik berkitilgan, quritilgan va muzlatilgan meva va sabzavotlar ularning sifat ko'rsatkichlariga quyilgan talablar. Donli ekinlar va ularga tovar ishlovi berish. Donli ekinlar va ularning sifatiga quyiladigan talablar. Kanop va kanop mahsulotlariga tovar ishlovi berish. Kanop va kanop mahsulotlarining sifatiga quyiladigan talablar. Ildizmevalarga tovar ishlovi berish. Ildizmevalarning sifatiga quyiladigan talablar. Moyli ekinlarga tovar ishlovi berish. Moyli ekinlarning sifatiga quyiladigan talablar. Meva-sabzavotlarning sifat ko'rsatkichlarini baholash usullari. Uzum tayyorlanadigan mahsulot turlari, sifat ko'rsatkichlari.

### **Don maxsulotlarini saslashgan va kayta ishlash texnologiyasi**

Don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning ahamiyati, tarixi va rivojlanishi. Saqlashga qabul qilinadigan donning tarkibi va xususiyatlariga ta'sir qiladigan omillar. Saqlashga qabul

qilinadigan donning xolati. Donning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qiymati. Saqlashga qabul qilingan donning sifati va meyorlari. Don uyumining fizik xossalari. Donning ulchamlari, tekisligi, silliqligi va tabiiy og‘irligi. Don va urug‘larni saqlashda kechadigan fiziologik jarayonlar. Don uyumida mikroorganizmlarning faoliyati va ularning ta’siri. Don zaxirasi zararkunandalari. Saqlashda don uyumining uz-uzidan qizishi va yopishib qolishi. Saqlashda un va yormada kechadigan jarayonlar. Don omborxonalarini va elevator turlari. Donning texnologik xususiyatini baholash. Saqlash va qayta ishlash jarayonida donni optimal barqarorligini ta’minlash. Don uyumini saqlash usullari va tartibi. Don mahsulotlarini qabul qilish, joylashtirish va saqlashni tashkil qilishning texnologik qoidalari. Don va don mahsulotlarini junatish va mikdor sifati buyicha xisobga olish. Urug‘lik fondlarini saqlash. Saqlashda don zaxiralari zararkunandalariga qarshi kurash. Donlarni tozalash texnologiyasi.

### **Un ishlab chikarish texnologiyasi.**

Makaron yorma un ishlab chiqarish texnologiyasi. Don maydalash va uning nazariy qonuni. Omixta em ishlab chiqarishning umumiylashtirishini tasnifi. Omixta em ishlab chiqarish texnologiyasi. Omixta emni saqlash.

### **Meva-sabzavotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi.**

Meva-sabzavotlarni saqlashning xalq xo‘jaligidagi o‘rni va ahamiyati. Meva va sabzavotlarni saqlashning biologik asoslari, fizik xossalari va ularni saqlashdagi o‘zgarishlar. Meva va sabzavotlarni saqlashda ruy beradigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar, kasallik va zararkunandalarning ta’siri. Meva va sabzavotlarni saqlash usullari. Meva va uzumning kimyoviy tarkibi, xamda ularni yg‘ib-terib olish. Meva va uzumlarni saqlash texnologiyasi. Sabzavot va poliz mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, ularning sifatiga quyiladigan asosiy talablar. Sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlash texnologiyasi. Meva-sabzavotlarni jadal muzlatib saqlash. Meva-sabzavot mahsulotlarini qayta ishlashni xalq xo‘jaligidagi o‘rni va ahamiyati. Meva va sabzavotlarni fizik usulda konservalash. Kimyoviy va mikrobiologik konservalash usullari. Meva va sabzavotlarni termostrellizatsiya usulida qayta ishlash texnologiyasi. Mevalardan shakar qo‘shilgan mahsulotlar olish.

### **Meva-sabzavotlarni qayta ishlash usullari. Tabiiy sabzavot konservalari**

Gazakbop sabzavot konservalari. Kontsentrlangan pomidor mahsulotlari. Konservalangan kompotlar. Sabzavot sharbatlari. Meva sharbatlari. Meva yarimfabrikatlari. Tomat xalimi ishlab chikarish texnologiyasi. Tomat sharbati va sous tayyorlash texnologiyasi. Mevalarni sirkalash texnologiyasi. Sabzavotlarni sirkalash texnologiyasi. Mevalarni namlash texnologiyasi. Sabzavotlarni tuzlash texnologiyasi.

### **Texnik ekinlarni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi.**

Texnik ekin mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlov berishning ahamiyati va xozirdagi xolati. Ildizmevalilarini saqlash texnologiyalari va ularga ta’sir etuvchi omillar. Qand lavlagini vaqtincha saqlash va qayta ishlash bo‘limiga uzatish, yuvish, kesish jarayonlari va uskunalarini. Qand lavlagi tarkibidan saxarozani ajratish (diffuziya jarayoni). Diffuziya sharbatini tozalash jarayoni. Lavlagi sharbatini quyultirish va kristallash jarayonlari.

### **Moyli ekinlar turlari. Yog‘ olinadigan xom ashyolar.**

Moyli urug‘larni qabul qilish va saqlash usullari. Moyli ekinlarni dastlabki ishlash, maydalash va tarkibiy qismlarga ajratish. Moyli urug‘lar mag‘zni yanchish va moy ajratishga tayyorlash texnologik sxemasi. Qovurmani tayyorlash va presslash usulida moy olish.

### **Tamaki bargini yig‘ish va quritish.**

Tamaki bargiga dastlabki ishlov berish. Tamaki fermentatsiyasi. Quritilgan tamaki barglaridan namuna olish va uni baholash. Tamaki barglarini qayta ishlashga tayyorlash. Barglarni qayta ishlash texnologiyasi. Tamaki sifatiga ta’sir etuvchi omillar. Fermentatsiya tushunchasi va uning mohiyati. Fermentatsiyaning tamaki mahsulotlari ishlab chiqarishdagi o‘rni va ahamiyati. Fermentatsiyani o‘tkazish tartibi. Fermentatsiya natijasida tamaki yarim fabrikatlari biokimyoviy tarkibining o‘zgarishi.

#### **4-qism. Qishloq xo‘jaligida standartlash, metrologiya va sertifikatlash asoslari Kirish**

Qishloq xo‘jaligida standartlash, metrologiya va sertifikatlash asoslari fan sifatida. Mahsulotlarni standartlashtirishning boshqarish umumiy sistemasida tutgan o‘rni va rolini aniqlash, standartlashtirish nazariyasi asoslarini o‘zlashtirish, standartlashtirish ob’ektlarini aniqlash, standartlashtirishda ishlatiladigan usullarni va ularning asoslarini o‘rganish, turli standartlar bilan tanishish va ishslash.

##### **Qishlok xo‘jaligi mahsulotlarini standartlashtirishning nazariy asoslari.**

Standartlashtirish fani va uning rivojlanishi xaqida. Standartlashtirish bo‘yicha ishlarni tashkil qilish. Xalq va qishloq xo‘jaligida standartlashtirishning ahamiyati. Standartlashtirishning qonuniy asoslari maqsad vazifalari, tamoil va talablari standartlashtirish organlari. Standartartlarni joriy etish tartibi uni tekshirish, qayta ko‘rib chiqish va unga tuzatishlar kiritish, standartlashtirishning iqtisodiy samaradorligi. Sifatni boshqarishda standartlashtirishning huquqiy asoslari. Standartlashtirish bo‘yicha xalqaro tashkilotlar. Xalqaro elektrotexnika kamiteti standartlash bo‘yicha boshqa xalqaro tashkilotlar xorijiy mamlakatlarning standartlash tizimi. Mahsulot sifatiga ta’sir qiluvchi omillar. Sifatni ta’minlaydigan bosqichlar. Xorijiy mamlakatlarning sertifikatlash tizimlari.

##### **Metrologiya sohasida ishlarni tashkil etish.**

Metrologiya asoslari. Ishlab chiqarish va uning tarmoqlarida metrologiya xizmati va ta’minoti. Davlat tizimi. O‘lchash usullari va vositalari. O‘lchashlarning sifat mezonlari metrologiyaning aksiomalari.

##### **Sertifikatlashtirish soxasida ishlarni tashkil qilish.**

Sertifikatlashtirish asoslari. O‘zbekiston Respublikasining milliy sertifikatlash tizimi mahsulotlarni sertifikatlash qonunlari. Xorijiy mamlakatlarning sertifikatlash tizimlari.

#### **5-qism. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishslash logistikasi**

##### **Kirish**

Fan yuzasidan asosiy tushunchalar. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishslashda agrolagistika predmeti, maqsadi va vazifalari. Uning boshqa amaliy hamda nazariy fanlar bilan aloqasi. Fanni o‘qitishda talabalar Qishloq xo‘jaligi maxsulotlarini kimyoviy tarkibini o‘rganish, qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishslash, eksport va import, boshqa keng tarqalgan qishloq xo‘jaligi maxsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishslashning zamонави tehnologiyalarini ishlab chiqish yo‘llarini tashkil etishga ega bo‘ladi.

##### **Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishslashda agrolagistika fanining asosiy tushunchaları**

Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishslashda agrolagistika fanining predmeti va ob’ekti. Agrolagistika fanining maqsadi va vazifalari. Agrolagistika asosiy tamoyillari to‘g‘risida tushunchalar. Agrolagistika tizim va agrolagistik zanjir to‘g‘risida tushuncha. Qishloq xo‘jaligi agrolagistik tizimini shakllantirish asoslari.

##### **Agrolagistikaning nazariy asoslari**

Agrolagistik tizim kontseptsiyasining nazariy asoslari. Agrolagistikaning tizimlari va turlari. Agrolagistikani funktsional sohalari. Xarid agrolagistikasi, ishlab chiqarish agrolagistikasi, ombor agrolagistikasi, taqsimot agrolagistikasi, transport agrolagistikasi, moliya agrolagistikasi, axborot agrolagistikasi, zahira agrolagistikasi.

##### **Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini yig‘ib - terib olish va saqlashda agrolagistika tizimlaridan foydalanish**

Qishloq xo‘jalik mahsulotlari hosilini yig‘ish va tashishda agrolagistika tizimlaridan samarali foydalanish. Etishtirilgan hosilni vaqtinchalik saqlash omborxonasiga etkazish tartibi. Mahsulotlarni transport vositasiga ortish va tushirish uskunalarining tartibi. Mahsulot xususiyatiga qarab transportirovka qilish. Transportirovka vaqtida mahsulotni sifatl qilib etkazish uchun hisobga olinadigan jihatlar tasnifi. Saqlanadigan mahsulotlarni omborxonalarga joylashtirishda texnika va

texnologiyalardan samarali foydalanish.

### **Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini dastlabki qayta ishlashda agrolagistika tizimlaridan foydalanish**

Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini dastlabki qayta ishlashda ishlataladigan transportyorlar turlari. Transportyorlarning xususiyatlari bo‘yicha tasniflanishi. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini dastlabki qayta ishlashda agrolagistika vositalari komponovkasi.

### **Paxta tozalash zavodlarida agrolagistika tizimlaridan foydalanish**

Paxta tozalash zavodlarida agrolagistika tizimlaridan foydalanish. Chigitli paxtani g‘aramlarga joylashtirishda qo‘llaniladigan asosiy agrolagistika vositalari. Chigitli paxtani g‘aramdan dastlabki qayta ishlash yakuniga qadar davom etadigan jarayonlar ketma-ketligida qo‘llaniladigan agrolagistika vositalari.

### **Qishloq xo‘jalik mahsulotlarining optimal miqdorlarini ishlab chiqarish**

Qishloq xo‘jalik mahsulotlarining optimal miqdorlarini ishlab chiqarish. Bozor talabini qondirish variantlari. Mahsulot ishlab chiqarishni optimal miqdorini aniqlash uslubi. Buyurtmaning optimal o‘lchami. Buyurtmalarni joylashtirish.

### **Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini tashish va realizatsiya qilishning agrolagistik masalalari**

Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini tashish va realizatsiya qilishning agrolagistik masalalari. Qishloq xo‘jaligi ishlab chiqarishini tashkil etish jarayonlarida transport vositalarining turlarini va sonini tanlash uslubiyoti. Transport tariflari va ularni qo‘llash qoidalari. Etkazib beruvchini tanlash masalasi. Agrolagistikada «aniq muddatga» etkazish tizimi. Tez amal qilish uslubi.

### **Qishloq xo‘jalik mahsulotlari talabi va taklifini prognoz qilishda ekspert baholash uslublari**

Qishloq xo‘jaligida ishlab chiqarishni tashkil etishning an‘anaviy va agrolagistik kontseptsiyalari. Ishlab chiqarish tizimlarining sifat va miqdor egiluvchanligi. Qishloq xo‘jaligi ishlab chiqarishi agrolagistikasida moddiy oqimlarni boshqarishning rag‘batlantiruvchi tizimlari. Qishloq xo‘jaligi ishlab chiqarishi agrolagistikasida moddiy oqimlar boshqaruving etaklovchi tizimlari.

### **Qishloq xo‘jaligi agrolagistikasida zahiralar**

Moddiy zahira tushunchasi. Zahiralarni hosil qilishning mohiyati. Zahiralarning asosiy turlari. Zahira o‘lchamlarini aniqlash. Agrolagistik xizmat ko‘rsatish tushunchasi.

### **Qishloq xo‘jaligi agrolagistikasida servis xizmati ko‘rsatish**

Xizmat ko‘rsatish tizimini shakllantirish. Xizmat turlari va infratuzilmalar. Xizmat ko‘rsatish sifatining mezonlari. Qishloq xo‘jalik ishlab chiqarishi bilan xizmat ko‘rsatuvchi infratuzilmalar faoliyatini muvofiqlashtirish tamoyillari.

### **Qishloq xo‘jaligi agrolagistikasining kelajak istiqbollari**

Qishloq xo‘jaligi agrolagistikasining kelajak istiqbollari. Xalqaro hamkorlik munosabatlari. Qishloq xo‘jaligi agrolagistika markazlari faoliyati. O‘zbekistondagi agrolagistik markazlar samaradorligi Sinergetik samaradorlik.

**“5A410501-Qishloq xo’jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi” magistraturaga kirish imtihoni savollarini baholash tartibi va mezonlari**

**Kirish imtihonini baholash tartibi**

1. Kirish imtihoni yozma ravishda o’tkazilishi belgilangan bo‘lib, 100 ballik mezon asosida baholanadi.

2. Da’vogarlar javob yozishi lozim bo‘lgan variantlarda 5 tadan savol bo‘lib, har bir savol bo‘yicha yozilgan javobga maksimal 20,0 balldan ajratiladi.

3. Har qaysi savolga yozilgan javob quyidagicha baholanadi:

<b>20 balldan har bir savol uchun</b>	<b>Yozgan javobiga qo‘yiladigan talablar</b>
18,0-20,0	Berilgan savolga to‘g‘ri va to‘liq javob yozilgan. Savolning mazmuni, mohiyati to‘g‘ri va izchil yoritilgan. Savolga javo berishda ijodiy yondoshilgan, javob mantiqiy yaxlitlikka erishilgan.
15,0-17,0	Berilgan javobga to‘g‘ri javob yozilgan. Savolning mazmuni to‘liq yoritilgan. Qisqacha xulosa bergen. Fikrlarni sodda bayon etgan.
11,0-14,0	Berilgan savolga to‘g‘ri javob yozilgan, lekin berilgan savolning mazmuni to‘liq yoritilmagan. Misollar bilan asoslanmagan.
0-10,0	Berilgan savolga javob noto‘g‘ri yoki yuzaki javob yozilgan. Savol bo‘yicha aniq tasavvurga ega emas.

4. Har qaysi savolga qo‘yilgan ballar jamlanib, da’vogarning umumiyligi bali chiqariladi va baholanadi.

**ESLATMA:** 1. Imtihon jarayonida qo‘yilgan bahodan norozi bo‘lgan da’vogarlar sinov natijalari e’lon qilingan kundan e’tiboran uch kun muddat ichida appelyatsiya komissiyasiga murojat qilishga haqli.

## **5A410501-Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi mutaxassisligi bo‘yicha magistraturaga kirish imtihoni savollari**

### **I. QISHLOQ XO‘JALIGI MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQARISH, SAQLASH VA DASTLABKI ISHLASHNI MEXANIZATSIYALASHTIRISH fani bo‘yicha**

1. Traktorlarning rivojlanish tarixi, ularning vazifasi, tuzilishi va ishlash jarayoni?
2. Traktorlarning tasniflanishi va texnik ko‘rsatgichlari?
3. Traktorlarni qishloq xo‘jaligida qo‘llanishi?
4. Qishloq xo‘jaligida bajariladigan qaysi ishlarni zanjirli traktorlar bilan bajarish maqsadga muvofiq hisoblanadi?
5. Tanlangan traktorlarga qo‘yiladigan talablar nimalardan iborat?
6. O‘simliklar qator orasiga ishlov berishda qanday traktorlardan foydalaniladi?
7. Fermer xo‘jaligi uchun traktorlarni tanlashda nimalarga e’tibor berilishi kerak?
8. Dvigatelning vazifasi, tuzilishi va ish jarayoni, asosiy mexanizm va tizimlari?
9. Ichki yonuv dvigatelining vazifasi va ishlash jarayonini izoxlang?
10. O‘zbekiston sharoitida qaysi turdagи sovutish tizimiga ega bo‘lgan dvigatellardan foydalanish ma’qul deb o‘ylaysiz?
11. Benzin va gaz bilan ishlaydigan dvigatellarda ishchi aralashma yonish kamerasida qanday yoqiladi? Dizel dvigatelida-chi?
12. Dvigatellar silindrлarni joylashishiga qarab qanday turlarga bo‘linadi? Misollar keltiring?
13. Traktor transmissiyasining vazifasi va turlari?
14. Transmissiyalarning asosiy qismlari, ularning tuzilishi va ish jarayoni qanday?
15. Uzatish sonini o‘zgartirish usuli bo‘yicha transmissiyalar qanday turlarga bo‘linadi?
16. Ilashish muftasining vazifasi nimadan iborat?
17. Ilashish muftasi burovchi momentni uzatish usuliga qarab qanday turlarga bo‘linadi?
18. Traktorning uzatmalar qutisi qanday vazifani bajaradi?
19. Traktor etakchi ko‘prigining vazifasi va uning asosiy qismlari nimalardan iborat?
20. Traktorlar yurish qismini vazifasi, turlari, tuzilishi va ishlash jarayoni qanday?
21. Yurish qismining tuproqqa ta’siri va uni kamaytirish yo‘llari?
22. Rul boshqarmasini vazifasi nima?
23. Tormozlash sistemasi tuzilishi?
24. O‘rnatma gidrotizimning vazifasi, tuzilishi va ishlashi?
25. O‘rnatish qurilmalarining turlari, tuzilishi va ishlashi?
26. Tuproq zichlanishining mohiyatini va turlarini izoxlang?
27. Traktorning ish jihozlariga nimalar kiradi? Gidravlik tizimning vazifasi va turlarini izoxlang?
28. Osma va tirkalma mashinalarning bir-biridan afzalligi va kamchiliklarini tushuntiring?
29. Traktor xarakatiga bog‘liq bo‘lmagan quvvat olish vali qaysi qishloq xo‘jalik mashinalari uchun mo‘ljallangan?
30. Tuproqqa asosiy ishlov berish mashinalarining tuzilishi va ish jarayoni izoxlang?
31. Tuproqqa asosiy ishlov berishning samaradorligini oshirish?
32. Ishlov berish mashinalarining turlari, tuzilishi va ish jarayoni?
33. Respublikamiz sharoiti uchun qaysi turdagи plugdan foydalanish yuqori samara berishining mohiyatini tushuntiring?
34. Dalani tayyorlash va haydash ishlari qanday tashkil etishladi?
35. Ikkı yarusli yer haydash texnologiyasining ahamiyatini izoxlang?
36. Nima maqsadda tirmalash ishlari bajariladi? Unda tuproqning qaysi fizik xossasi o‘zgaradi?
37. Sho‘ri yuvilmagan va sho‘ri yuvilgan turoqlarda qaysi rusumdagи tirmalardan foydalanish kerak?
38. Qanday holatda tuproqni molalash talab etiladi? Bunda tuproqning qaysi fizik xossasi o‘zgaradi?
39. Qanday dalalar yoppasiga kultivatsiya qilinadi?
40. Dehqonchilik madaniyati deganda nimani tushinasiz?

43. Lazerli yer tekislagichning afzalliklarini va kamchiliklarini izoxlang?
44. O‘g‘it sepish mashinalarining tuzilishi va ishlash jarayoni?
45. Ma‘danli o‘g‘itlarni solishda qo‘llaniladigan agregat turlarini va ularning afzalliklarini yozing?
46. Urug‘ ekish mashinalarining turlari, tuzilishi va ish jarayoni izoxlang?
47. Ko‘chat o‘tqazish mashinalarining tuzilishi va ish jarayoni izoxlang?
48. Ekinlar urug‘ini ekish usullari ularning qaysi xususiyatlari qarab tanlanadi?
49. Chigit ekishning maqbul muddatlari qaysi omillarga bog‘liq? Viloyatlar bo‘yicha chigit ekish muddatlarini aytинг?
50. Chigit ekish ishlariga qanday agrotexnik talablar qo‘yiladi?
51. Boshoqli don ekish texnologiyasini tushuntirib yozing?
52. Kultivatorning tuzilishiva ish jarayoni?
53. Qator orasiga ishlov berish ishlarining asosiy vazifasi nimadan iborat?
54. Kultivatorning ishchi qismlari turlari va ularning vazifasini izoxlang?
55. Kimyoviy ishlov berish mashinalarini tuzilishi va ish jarayoni?
56. Zararkunanda, kasallik va begona o‘tlarga qarshi kurashishning qanday turlarini bilasiz?
57. Begona o‘tlarni yo‘qotishning agrotexnik usullarini izo
58. Paxtani mashinada terishning o‘ziga xos xususiyatlari va usullari;
59. Paxta terish mashinalarini tuzilishi va ish jarayoni;
60. Paxtani mashinada terib olishni uzlusiz oqim usulida tashkil etish.
61. G‘allani yig‘ishtirib olishning o‘ziga xos xususiyatlari va usullari;
62. G‘alla o‘rish mashinalari tuzilishi, ish jarayoni va ularni ishga tayyorlash;
63. Donlarni saralash texnologiyasi va mashinalari;
64. Mevalarni saralash texnologiyasi va mashinalari;xlang?
65. Kartoshkani saralash texnologiyasi va mashinalari?
66. Keys-2166 g‘alla o‘rish kombaynida qanday turdag'i yanchish barabani o‘rnatalgan? Uning afzalliklarini yozing?
67. Teshikli g‘alvirlarda don qaysi xossasiga qarab saralanadi?
68. Donni uzunligiga qarab saralaydigan mashinaning ishchi qismi qanday tuzilgan?
69. Meva va uzumlar yig‘ishning o‘ziga xos xususiyatlari va usullari?
70. Yig‘ishtirish mashinalarining turlari, tuzilishi va ish jarayonlari?
71. Kartoshka yig‘ish mashinalarining turlari, tuzilishi va ish jarayonlari?
72. Qishloq xo‘jaligi ekinlarini sug‘orishning o‘ziga xosligi va agrotexnik talablar qanday?
73. Sug‘orish usullari va mashinalari izoxlang?
74. O‘zbekiston Respublikasi qishloq xo‘jaligini texnikalar bilan ta’minalash va ulardan foydalanish ko‘rsatkichlari?
75. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini etishtirish va yig‘ib olish texnologik xaritalarini tuzish izohlang?
76. Agregatlarni ishlatishda energiya va yoqilg‘i sarfi deganda nimani tushunasiz?
77. Avtomatika vositalari xaqida umumiy tushunchalar berib yozing?
78. Avtomatikalarini boshqaruv va ximoya apparatlarini izoxlang?
79. Dexkonchilik jarayonlarini avtomatlashtirish deganda nimani tushunasiz?
80. Qishloq xo‘jaligi ishlab chiqarish jarayonlarini avtomatlashtirish xususiyatlari nimalarga bog‘liq?

## **II. QISHLOQ XO‘JALIGI MAHSULOTLARINI SAQLASH VA DASTLABKI QAYTA ISHLASH LOGISTIKASI fani bo‘yicha**

81. Logistika tushunchasining tarixi va rivojlanish bosqichlari?
82. Logistika fanining predmeti va vazifalari?
- 82 Logistik tizim va agrolistik zanjir tushunchasi?
84. Logistika tushunchasining tasnifi?
85. Logistikaning tizimlari va turlari?
86. Xarid, ishlab chiqarish va taqsimot logistikasi?

87. Ombor, transport va moliya logistikasi?
88. Axborot va zahira logistikasi?
89. Hosilini yig‘ish va tashishda logistika tizimlari haqida nimani bilasiz?
90. Yetishtirilgan hosilni vaqtinchalik saqlash omborxonasiga yetkazish tartibi qanday?
91. Mahsulotlarini transport vositasiga ortish va tushirish uskunalarining tartibini tushuntiring?
92. Mahsulotlarni omborxonalarga joylashtirishda qanday texnika va texnologiyalardan foydalanasziz?
93. Mahsulotlarini dastlabki qayta ishslash deganda nimani tushunasiz?
94. Dastlabki qayta ishslash ishlataladigan transportyorlarni qanday turlarini bilasiz?
95. Transportlarning xususiyatlari bo‘yicha tasniflanishi qanday?
96. Mahsulotlarini dastlabki qayta ishslashda logistika vositalari komponovkasi haqida nimani bilasiz?
97. Chigitli paxta haqida nimalarni bilasiz?
98. Logistikada paxtani g‘aramlargacha joylashtirish qanday vositalardan foydalaniladi?
99. Logistik tizimda paxtani dastlabki qayta ishslash deganda nimani tushunasiz?
100. Paxtani dastlabki qayta ishslashda logistika vositalarini izoxlab bering?
101. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarining optimal miqdorlarini ishlab chiqarish deganda nimani tushunasiz?
102. Ishlab chiqarishda moddiy oqimlarni boshqarish va tashkil etishning o‘zaro bog‘liqligi?
103. Logistik tizimning joy va vaqt tuzilmasi va uni aniqlovchi omillar?
104. Moddiy oqimlarni tashkil etish shakllari tushunchasi?
105. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini tashish va realizatsiya qilishning logistik masalalari deganda nimani tushunasiz?
106. Avtomobil, suv va quvur transporti xizmatlari haqida nimani bilasiz?
107. Havo va temir yo‘l transportlari xizmatlari nimalardan iborat?
108. Logistikada mahsulot etkazib beruvchini tanlash tushunchasi?
109. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari talab va taklifi qanday?
- 110. Qishloq xo‘jaligi talab va taklifini bashoratlash?**
111. Bashoratlashda ekspert baholash usullari qanday amalga oshiriladi?
112. Qishloq xo‘jaligi logistik servisi deganda nimani tushunasiz?
- 113. Logistikarning servis xizmat ko‘rsatish sifati qanday?**
114. Logistikada iste’molchi va sotuvchi o‘rtasidagi servis xizmat turlari?
115. Paxtani g‘aramlargacha olib kelishda ketma-ketlikni tushuntirig?
- 116. Paxta tozalash zavodlarida chigitli paxtani qabul qilish jarayonlarini amalaga oshirishda logistik vositalarning qanday qulayliklari mayjud?**
117. O‘zbekiston paxtani eksport va import jarayonlari afzalliklari va kamchiliklarini izohlab bering?
- 118. Mahsulotlarga dastlabki ishlov berishning mohiyatini yoriting?**
- 119. Dastlabki ishlov berishda qanday ishlar bajariladi?**
- 120. Mahsulotlarni tozalash va saralash usullarini ayting?**
- 121. Mahsulotlarni qayta ishslash deganda nimani tushunasiz?**
122. Meva va sabzavotlarni qayta ishslashda qanday vositalarni bilasiz?
- 123. Mahsulot etishtirishning eksintensiv va intensiv usularining mohiyatini tushuntiring?**
124. Moddiy zaxira tushunchasi haqida izohlang?
125. Zahira turlarini sanab izohlang?
126. Zahiralarni o‘lchamini qanday aniqlanadi?
127. Qishloq xo‘jalig mahsulotlarini tashish va realizatsiya qilish?
- 128. Mahsulotlarni tashishda transport vositalarini turlari?**
129. Transport vositalarining afzallik va kamchilik tomonlari?
130. Bozor talabini qondirish variantlari qanday?
131. Dengiz transportini afzalliklari va kamchiliklarini izohlab bering?
132. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarining optimal miqdorlarini ishlab chiqarish?

133. Mahsulot ishlab chiqarishni optimal miqdorini aniqlash uslubi?
134. Korxonalarning tashkiliy tuzilmalari va ularning logistika tomonidan boshqarish xizmatlari?
135. Logistikaning boshqaruvi sohasida turli xil xizmatlar tizimlari bilan o‘zaro xamkorligi?
136. Qishloq xo‘jaligi ishlab chiqarishini tashkil etish jarayonlarida transport vositalarining turlarini va sonini tanlash uslubiyoti?
137. Transport tariflari va ularni qo‘llash qoidalari?
138. Qishloq xo‘jaligida ishlab chiqarishni tashkil etishning an’anaviy va logistik kontseptsiyalari?
139. Ishlab chiqarish tizimlarining sifat va miqdor egiluvchanligi?
140. Qishloq xo‘jaligi ishlab chiqarishi logistikasida moddiy oqimlarni boshqarishning rag‘batlantiruvchi tizimlari?
141. Qishloq xo‘jaligi ishlab chiqarishi logistikasida moddiy oqimlar boshqaruvining yetaklovchi tizimlari?
142. Xizmat ko‘rsatish tizimini shakllantirish?
143. Xizmat turlari va infratuzilmalar?
144. Xizmat ko‘rsatish sifatining mezonlari?
145. Qishloq xo‘jalik ishlab chiqarishi bilan xizmat ko‘rsatuvchi infratuzilmalar faoliyatini muvofiqlashtirish tamoyillari?
146. Qishloq xo‘jaligi logistikasining kelajak istiqbollari?
147. Xalqaro hamkorlik munosabatlari?
148. Qishloq xo‘jaligi logistika markazlari faoliyati?
149. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlaring ochiq va yopiq omborlarda saqlashni izoxlang?
150. O‘zbekistonidagi logistik markazlar samaradorligi. Sinergetik samaradorlik?

### **III. MEVA-SABZAVOTLARNI QURITISH TEXNOLOGIYASI fani bo‘yicha**

151. Meva-sabzavotlarni quritishning xalq xo‘jaligidagi o‘rni va ahamiyati. Quritishning xalq usullari.
152. Meva-sabzavotlarni quritish texnologiyasi fannining predmet va vazifalari. Fanni rivojlanish tarixi, hozirgi axvoli va rivojlanish istiqbollari.
153. Meva-sabzavotlarni quritishning nazariy asoslari. Quritishda suvning bug‘latilishi.
154. Qurish jarayonida meva-sabzavotlar tarkibida kechadigan fiziologik-biokimyoiy jarayonlar. Quritilgan mahsulotning kimyoviy tarkibini o‘zgarishi.
155. Meva-sabzavotlarning fizik xossalari. Mahsulotlarni quritishda meva-sabzavotlarning fizik xossalarni o‘rni.
156. Meva-sabzavotlarni kimyoviy tarkibi. Quritishbop meva-sabzavotlarning biokimyoiy tarkibi va uni quritishdagi ahamiyati.
157. Meva-sabzavotlar tarkibidagi quruq moddalar, qand va boshqa moddalar ularning quritishga bog‘liqligi.
158. Quritish jarayonida meva-sabzavotlar biokimyoiy tarkibining o‘zgarishi. Quritish uchun meva-sabzavotlarning maqbul pishish darajasi.
159. Meva-sabzavotlarni quritish maydonini tashkil etish. Quritish uchun joy tanlash.
160. Quritish maydonini quritishga tayyorlash. Quritish uchun ishlataladigan anjom va aslaxalar. Quritishda foydalilaniladigan moddalar, ularni ishlatalish tartibi.
161. Meva-sabzavotlarni quritish usullari. Quritish usullarining moxiyati.
162. Meva-sabzavotlarni oftobli xavoda va soyaki usulda quritish.
163. Mahsulotlarni turli palatkalar va chodirlarda quritish.
164. Meva-sabzavotlarni quritishda texnologik jarayonlar tavsifi. Xom ashyoni tanlashning nazariy asoslari.
165. Quritishbop sabzavot va mevalar. Xom ashyoni kabul kilish, saralash, yuvish va quritishga tayyorlash.
166. Xom ashyoga turli moddalar bilan ishlov(osh tuzi, oltingugurt, qaynoq ishkor va b.) berishning moxiyati. Quritiladigan mahsulotni joylashtirish tartibi.

- 167.Quritish jarayonini tashkil etish va uni nazorat qilish.
- 168.Quritish usuliga bog'liq ravishda meva-sabzavotlarda kechadigan o'zgarishlar. Vitaminlarning parchalanishining nazariy asoslari.
- 169.Rang beruvchi pigmentlarning o'zgarishi, mahsulot rangining qorayishi, kukat sabzavotlarda sarg'ayish va boshqalar. Quritishda tarkibi o'zgarmaydigan moddalar.
- 170.Quritish usuliga bog'lik ravishda mahsulot sifatini oshirishga qaratiladigan chora tadbirlar.
- 171.Meva-sabzavotlarni quyoshli quritish uskunalarda quritishning umumiy asoslari.
- 172.Quyoshli quritish uskunalarini va ularning ishlash printsipi.Quritishda resurs tejamkor, istiqbolli issiqlik tashuvchilardan foydalanish.
173. Gelioquritgichlarning turlari, tuzilishi va ishlash printsipi. Quritishda resurs tejamkor, istiqbolli issiqlik tashuvchilardan foydalanish.
174. Quritgichlarda quyosh energiyasini quritish agentiga aylantirish printsipi. Quritishda zamonaviy texnika va texnologiyalardan foydalanish.
- 175.Quritish uskunalarining tuzilishi, ularda foydalaniladigan issiqlik tashuvchilar.
- 176.Sun'iy quritish uskunaları: sun'iy quritgichlar, elektr energiyasi, yoqilg'i va boshqa resurslar vositasida ishlovchi quritgichlar.
- 177.Quritishda resurs tejamkor issiqlik tashuvchilardan foydalanishga asoslangan zamonaviy quritgichlar. Ularning ishlash printsipi va samaradorligi.
- 178.Danakli, urug'li va suptropik mevalarni quritish tartibi.
- 179.Danakli mevalar, ya'ni o'rik, olxo'ri, olcha va gilosni quritish texnologiyasi. Xom ash yoga qo'yiladigan talablar.
- 180.O'rikni turshak, kuraga, qaysa va ashtak usullarida quritish texnologiyasi.
- 181.Shaftolini quritish texnologiyasi. Shaftoli kuragasi tayyorlash tartibi
- 182.Olxo'rinini quritish texnologiyasi. Olcha va gilosni quritish texnologiyasi.
- 183.Poliz maxsulotlarini quritish texnologiyasi.Poliz mahsulotlarini quritishning ahamiyati.
- 184.Quritishbop poliz mahsulotlari turlari. Xom ash yoga qo'yiladigan talablar.
- 185.Qovun qoqi tayyorlash texnologiyasi. Qovoqni quritish texnologiyasi.
- 186.Quritilgan meva-sabzavotlarga qo'yiladigan standart me'yor va talablar.
- 187.Quritilgan mahsulotlarning DAST bo'yicha tovar navlari. Tovar navlarning konditsion chegaralari.
- 188.Tovar navlariga qo'yiladigan standart talablar: rangi, tashki ko'rinishi, etining konsistensiyasi, ekologik sofligi va boshqa ko'rsatkichlar.
189. Sabzavot mahsulotlarini quritish. Sabzavotlarni quritishning ahamiyati.
- 190.Quritishbop sabzavot mahsulotlari turlari. Ularni quritish texnologiyasi. Xom ash yoga qo'yiladigan talablar.
- 191.Tomatdosh sabzavotlar: pomidor, qalampir va baqlajonni quritish texnologiyasi.
- 192.Sabzini quritish texnologiyasi.
- 193.Meva-sabzavotlarni sun'iy quritgichlarda quritish texnologiyasi.
- 194.Quritgich turi va quritish agentining xaroratiga ko'ra meva-sabzavotlarni quritgichlarda ushslash ekspozitsiyasi.
- 195.Quritilgan mahsulotlarni qadoqlash tartibi. Qadoqlashda ishlatiladigan idish turlari va ularning mahsulot sifatiga ta'siri.
- 196.Istiqbolli qadoqlash materiallari. Tabiiy va sintetik asosli qadoqlash materiallari.
- 197.Quritilgan mahsulotlarni saqlash tartibi: harorat, nisbiy namlik, saqlash davomiyligi va boshqalar.
- 198.Sun'iy usulda quritishning boshqa usullardan farqi.
- 199.Piyoz va sarimsoqni quritish texnologiyasi. Ko'kat sabzavotlarni quritish texnologiyasi.
- 200.Mahsulotlarni dastlabki ishlov berib va ishlovsiz tabiiy usulda quritish.
- 201.Nokni qurtish texnologiyasini ta'riflang.
- 202.Olmani quritish texnologiyasini izoxlab bering.
- 203.Do'lana va bexini quritish texnologiyasini ta'riflang.
- 204.Anjirni quritish texnologiyasini ta'riflang.

- 205.Xurmoni quritishda uning sifatiga qo‘yiladigan talablar, va quritish texnologiyasini ta’riflang.
- 206.Quritish jarayonida meva va sabzavotlarning sifat ko‘rsatkichlarini o‘zgarishini ta’riflang.
- 207.Meva va sabzavodlarning kimyoviy tarkibini quritishga bog‘liqligini ta’riflang.
- 208.Uzumni shtabel usulida qiritish texnologiyasini ta’riflang.
- 209.Quritilgan mahsulot olishning iqtisodiy samaradorligini ta’riflang.
- 210.Quritiladigan meva-sabzovot va uzumga qo‘yiladigan talablarni ta’riflang.
- 211.Quritilgan mahsulotni qadoqlash va saqlash tartibini ta’riflang.
- 212.Meva va uzumni oftobi usulda quritish maydonini tashkil etish va mahsulot chiqishini hisoblab bering.
- 213.Meva va uzumni blanshirovka qilishni ta’riflang.
- 214.Meva va uzumni quritishda oltingugurt bilan dudlash (sulfitlash) ning afzalligini ta’riflang.
- 215.Chilonjiydan quritiladigan navlari va quritish usullarini ta’riflang.
- 216.Quritishning oftobi va shtabel usullarini bir biridan farqi va afzalligini asoslab bering.
- 217.Uzumni quritish usullariga qarab, quruq mahsulotlarning qanday nomlari ishlab chiqilgan.
- 218.Bargak (kuraga) va Qaysa tayyorlashni bir-biridan faqi va afzalligini ta’riflang.
219. Kartoshkani quritishni ta’riflang.
220. Uzumni oftobi va soyaki usulda quritishning faqi va afzalliklarini ta’riflang.

#### **IV. QISHLOQ XO‘JALIGI MAHSULOTLARINI SAQLASH VA DASTLABKI ISHLASH TEXNOLOGIYASI fani bo‘yicha**

221. Tovar ishlov berish fani va uning vazifalari.
222. Agrosanoat majmuasida qishloq xo‘jalik mahsulotlarni qabul qilish va ularga tovar ishlov berishni tashkil etish.
223. Xul meva va sabzavotlarni saqlash va saqlash jarayonida sifatining uzgarishi.
224. Meva-sabzavotlarni tashish va saqlashda foydalaniladigan idishlar.
225. Urug‘li mevalarning sifat ko‘rsatkichlari.
226. Danakli mevalarning sifat ko‘rsatkichlari.
227. Subtropik mevalarning sifat ko‘rsatkichlari.
228. Sabzavotlarning sifat ko‘rsatkichlari.
229. Sabzavot konservalarining sifatiga quyilgan talablar.
230. Meva konservalarining sifatiga quyilgan talablar.
231. Achitilgan, tuzlangan meva-sabzavotlarning sifat ko‘rsatkichlari.
232. Donlarga qo‘yilgan sifat talablar va ularni saqlash jarayonida bo‘ladigan o‘zgarishlar.
233. Yormalarga qo‘yilgan sifat talablar va ularni saqlash jarayonida bo‘ladigan o‘zgarishlar.
234. Unlarga qo‘yilgan sifat talablar va ularni saqlash jarayonida bo‘ladigan o‘zgarishlar.
235. Kanopni yig‘ib-terib olishni tashkil qilish, qabul qilish va tovar ishlov berish.
236. Ildizmevalar, ularning turlari.
237. Ildizmevalarni yig‘ib-terib olishni tashkil qilish, qabul qilish va tovar ishlov berish.
238. Ildizmevalarga qo‘yilgan sifat talablar va ularni saqlash jarayonida buladigan o‘zgarishlar.
239. Ildizmevalardan tayyorlangan mahsulotlarga qo‘yilgan sifat talablar va ularni saqlash jarayonida buladigan o‘zgarishlar.
240. Moyli ekinlar, ularning turlari va ularni yig‘ib-terib olishni tashkil qilish, qabul qilish va tovar ishlov berish.
241. Moyli ekinlarga qo‘yilgan sifat talablar va ularni saqlash jarayonida bo‘ladigan o‘zgarishlar.
242. Moyli ekinlardan tayyorlangan mahsulotlarga qo‘yilgan sifat talablar va ularni saqlash jarayonida bo‘ladigan o‘zgarishlar.

243. Meva va sabzavotlarning sifatini baholashda qo'llaniladigan asosiy ko'rsatkichlar.
244. Uzum xom-ashyosi va ulardan tayyorlanadigan mahsulotlar.
245. Donni saqlash va dastlabki ishlashning xalq xo'jaligidagi urni va ahamiyati.
246. Don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning tarixi va rivojlanish istiqbollari.
247. Don mahsulotlarini saqlash tizimning vazifalari.
248. Saqlashga qabul kilinadigan donlarning kimyoviy tarkibi va ularning xususiyatlariiga ta'sir kiladigan omillar.
249. Donning o'lchamlari, tekisligi, silliqligi va tabiiy og'irligi.
250. Don va urug'larni saqlashda kechadigan fiziologik jarayonlar.
251. Donning o'z-o'zidan saralanishi va don massasining g'ovakligi.
252. Don massasini issiq-fizik va massa almashinuv xossalari.
253. Donning sorbsion xossalari.
254. Saqlashda don va urug'larning uzoq muddatga chidamliligi.
255. Yangi yig'ib olingen don sifatining o'ziga xosligi va uni saqlashga beriladigan tavsiyalar.
256. Saqlashda don va urug'larning unishi.
257. Don massasi mikroflorasining kelib chiqishi va turkumlanishi.
258. Don massasi mikroflorasini tavsifi.
259. Don massasi mikrorganizmlari hayot faoliyatiga ta'sir qiladigan sharoitlar.
260. Mikroorganizmlar ta'sirida don sifatining o'zgarishi.
261. Don uyumida mikroorganizmlar faoliyatiga ta'sir etuvchi omillar.
262. Don zaxirasi zararkunandalari va ularga qarshi kurash choralari.
263. Zararkunandalarning turkumlanishi va ularning don zaxirasiga tushish yo'llari.
264. Don zaxirasi zararkunandalarining umumiy tavsifi, Qo'ng'izlar, Kanalar, Kapalaklar, Sichqonsimon kemiruvchilar va Qushlar.
265. Don zaxirasi zararkunandalariga qarshi kurash choralari, oldini olish va ulardan qutilish choralarini umumiy tavsifi.
266. Saqlashda omixta emda kechadigan jarayonlar.
267. O'z-o'zidan qizish jarayonining hosil bo'lishi va rivojlanishga imkon beradigan shart-sharoitlar.
268. O'z-o'zidan qizishda don massasi sifatining o'zgarish va yuzaga keladigan nobudgarchiliklar.
269. Unda kechadigan jarayonlarning umumiy tavsifi. uning nafas olishi (gaz almashinushi).
270. Don saqlash omborlari. elevatorlar.
271. Elevator turlari. Tozalash elevatorda don tozalash.
272. Saqlash va qayta ishlash jarayonida donni optimal barkarorligini ta'minlash.
273. Donni sovutilgan va quruq holatda saqlash.
274. Donni omborlarga qabul qilish va joylashtirish.
275. Donni qurituvchi tozalovchi minoralarning texnologik tizimi.
276. Don va don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash korxonalariga jo'natish va miqdor sifati buyicha texnologik hisob-kitoblarni amalga oshirish.
277. Urug'lik fondlarini saqlash texnikasi va tartibi.
278. Don zaxiralari zararkunandalariga qarshi qo'llaniladigan profilaktik tadbirlar.
279. Omixta em ishlab chiqarishda qo'llaniladigan asosiy xom ashyolar ta'rifi va tavsifi.
280. Omixta em turlari va qo'llanilishi doirasi.
281. Mahsulotlarni saqlash asoslari: bioz. anabioz. tsenoanabioz. abioz.
282. Meva va sabzavotlarni fiziologik tinim davri.

283. Meva va sabzavotlarni saqlashda kasallik va zararkunandalarning ta'siri.
284. Meva va sabzavotlarni saqlashda kasallik va zararkunandalarga qarshi kurash tadbirlari.
285. Sovutgichlar. Meva va sabzavotlarni gaz muhitini boshqarib saqlash usuli.
286. Uzumni saqlash texnologiyasi.
287. Kontsentrlangan pomidor mahsulotlari.
288. Konservalangan kompotlar.
289. Meva-sabzavotlarni jadal muzlatib saqlashning mohiyati.
290. Saklanuvchanligi past meva-sabzavotlarni saqlashda jadal muzlatishning ahamiyati.
291. Jadal muzlatilgan mahsulotlarni saqlash rejimi.
292. Jadal muzlatib saqlashning afzallik va kamchiligi.
293. Meva-sabzavotlarni qayta ishlashning tarixi, bugungi xolati va rivojlanish istiqbollari.
294. Meva-sabzavotlarni qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi o'rni.
295. Axoli oziq-ovqat xavsizligini ta'minlashda qayta ishlash sohasining tutgan o'rni.
296. Respublikada meva-sabzavotlarni qayta ishlash yuzasidan amalga oshirilayotgan ishlar, qabul qilingan qaror va formoyishlar.
297. Fizik konservalash usullari.
298. Mikrobiologik konservalash usullari.
299. Konservalashda ishtirok etuvchi mikroorganizmlar tavsifi.
300. Mevalarni termosterilizatsiya usulda qayta ishlash texnologiyasi.
301. Sabzavotlarni termosterilizatsiya usulida qayta ishlash.
302. Pasterizatsiya va sterilizatsiyaning farqi va moxiyati.
303. Mevalarni qand bilan konservalashning moxiyati.
304. Murabbo tayyorlash texnologiyasi.
305. Sabzavotlarni sirkalash texnologiyasi.
306. Sabzavotlarni tuzlash texnologiyasi.
307. Tomat pyure tayyorlash.
308. Tomat pastani pishirish.
309. Ildizmevalilarni saqlash texnologiyalari va ularga ta'sir etuvchi omillar.
310. Tomat xalimi tayyorlash texnologik jarayonlarining umumiy tavsifi.
311. Moyli urug'lar mag'zni yanchish va moy ajratishga tayyorlash texnologik sxemasi.
312. Karam tuzlash texnologiyasi.
313. Bodring tuzlash texnologiyasi.
314. Texnik ekinlarning xalq xo'jaligida ahamiyati.
315. Tamaki bargini yig'ish va quritish.
316. Saqlashda ildizmevalarning chidamlilagini oshirish tadbirlari.
317. Kagatlar va boshqa vaqtinchalik omborlar turlari, ularning o'lchamlari.
318. Kagatlarni tashkil etish tartibi, kagatlarga qand lavlagini joylash tartibi.
319. Sharbatlarning sinflanishi.
320. Sharbat tarkibidagi qand miqdorini aniqlash tartibini tushuntiring

## **V. QISHLOQ XO'JALIGIDA STANDARTLASH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASH ASOSLARI fani bo'yicha**

321. Standartlashtirish tushunchasi , maqsad va vazifasi.
322. Standartlashtirish fanining qisqacha tarixi
323. O'zbekistonda standartlashtirish fani shakllanishining tarixiy jarayonlari.
324. Dunyo rivojlangan mamlakatlari xalq xo'jalik taraqqiyotiga standartlashtirishning tasiri.

- 325. O‘zbekiston Respublikasi standartlashtirishning qonuniy asoslari.
- 326. Standartlashtirish Davlat tizimi.
- 327. Standartlashtirish xaqida tushuncha.
- 328. Fanining qisqacha tarixi.
- 329. Standartlash soxasida meyoriy xujjatlar toifalari, standart turlari.
- 330. Standartlarni ishlab chiqish va joriy etish qoidalari.
- 331. Standartlashtirishning xalq xo‘jaligidagi ahamiyati
- 332. O‘zbekiston Respublikasida standartlashtirishning qonuniy asoslari.
- 333. Standartlashtirishning asosiy vazifasi va tamoillari
- 334. ISO tashkilotining tashkiliy qo‘mitalari
- 335. Xalqaro tashkilotlarning tashkil topish tarixi.
- 336. O‘zbekiston Respublikasi xalq xo‘jaligi tarqiyoti tizimida standartlashtirishning samaradorligi.
- 337. Standartni tasdiqlash va davlat ro‘yxatidan o‘tkazish
- 338. Standartlar tasnifi va ularning mazmuni
- 339. Mahsulot etishtirishda huquqiy bazalarni ahamiyati.
- 340. Qishloq xo‘jaligida sifat tizimini joriy etish, tayyorlash, ishlab chiqish, sifat tizimini samaradorligi.
- 341. Sifat tizimini joriy etish sabablari. Afzalliklari.
- 342. Mahsulot sifatini ta’minlashda sifat tizimining ahamiyati.
- 343. Halqaro standartlashtirish tashkiloti (ISO).
- 344. Xalqaro elektrtexnika komissiyasi (MEK).
- 345. Metrologiya soxasida konunlashtiruvchi Xalkaro tashkilot (MOZM).
- 346. Standartlashtirish bo‘yicha boshka xalqaro tashkilotlar.
- 347. Xalqaro elektrtexnika komissiyasi
- 348. Xalqaro elektrotexnika komissiyasining tarixi
- 349. Sifatni ta’minlashga zamonaviy yondoshish. Ishlab chiqarishning asosiy maqsadi.
- 350. Mahsulot sifatiga qo‘yiladigan asosiy talablar. Sifatning ilmiy asoslangan me’yorlari.
- 351. Sifat ko‘rsatkichlarini ta’minlash bosqichlari. Standartlarni bilish sohasi.
- 352. Sifatni oshirish, tashkil etish, iqtisodiy va texnik siyosatni amalga oshirish.
- 353. Mahsulot sifati ko‘rsatkichlarini aniqlash usullari (laboratoriya, hisoblash, organoleptik,sotsiologik, ekspert tekshirish).
- 354. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlariga ta’sir ko‘rsatuvchi asosiy omillar.
- 355. O‘simlikshunoslik mahsulotlarini standartlashtirish.
- 356. Standartlashtirish bo‘yicha boshka xalqaro tashkilotlar.
- 357. Metrologiya asoslari fanining maqsad va vazifalari
- 358. Sifatning virtual sxemasi
- 359. Metrologiyaga oid ta’riflar va “Metrologiya to‘g‘risida” O‘zbekiston Respublikasi qonuni
- 360. Metrologiyaning aksiomalari va postulatlari
- 361. Kattaliklar
- 362. Kattaliklarning birliklari
- 363. Xalqaro birliklar tizimi
- 364. O‘lchashlar to‘g‘risida asosiy ta’riflar, tushunchalar.
- 365. O‘lchash usullari
- 366. O‘zbekiston Respublikasining “Mahsulot va xizmatlarni sertifikatlashtirish to‘g‘risida” gi qonuni.
- 367. Sertifikatlashtirish bo‘yicha asosiy atamalar va tushunchalar.
- 368. O‘zbekiston Respublikasi hududiga olib kirilayotgan va hududidan olib chiqilayotgan mahsulotlarini sertifikatlash-tirish.
- 369. Sertifikatlashtirish sxemalari.
- 370. O‘lchashlarning usullari va turlari.
- 371. Mahsulotlarning ba’zi ko‘rsatkichlari sifat ko‘rsatkichlarini ta’minlashda eng asosiy vositalar va omillar.
- 372. Rivojlangan mamlakatlarning va evropa mamlakatlarning sertifikatlashtirish tizimlari.
- 373. Sertifikatlash tartibi.

374. Metrologik ta'minotning amalga oshirish bo'yicha bajariladigan ishlar.
375. Metrologiya xizmati o'lhashlar birligini ta'minlash.
376. Metrologiya ta'minotga qo'yiladigan vazifalar.
377. O'lhash vositalari, o'lhash vositalarining tasniflari.
378. Sertifikatlashtirishning maqsadi vazifasi.
379. Ixtiyoriy va majburiy sertifikatlash.
380. Eksport va import maxsulotlarini sertifikatlash.
381. Chetdan keltirilgan maxsulotlarni sertifikatlashtirish.
382. Sertifikatlash to'g'risida umumiy qoidalar.
383. Sertifikatlashtirishning xuquqiy asoslari.
384. O'lchamlar birligini tashkil etish. Davlat tizimi.
385. Maxsulotlar xaqidagi ma'lumotlarni standartlashtirish va kodlash.
386. Majburiy va ixtiyoriy sertifikatlashtirishni tashkil etish.
387. Qishloq xo'jalik maxsulotlari sifatini aniqlashning asosiy usullari.
388. Sertifikatlashtirish qoida va tartibi.
389. Metrologiya bo'yicha xalqaro tashkilotlar.
390. Majburiy sertifikatlashtirishni tashkillashtirish.
391. Ixtiyoriy sertifikatlashtirishni tashkillashtirish.
392. Sifat tizimini boshqarish.
393. Standartlashtirish bo'yicha ishlarni tashkil etishning bugungi kundagi ahamiyati.
394. Standartlarni tasnifi va standartlashtirish to'g'risida qonunlar moxiyati.
395. O'zbekistonda metrologik ta'minotning faoliyatini o'rGANISH.
396. Metrologik atamalarni o'rGANISH.
397. Mahsulotlarni sotish taxlili va shitrix kodlarini afzalligi.
398. Xalq xo'jaligi taraqqiyotida standartlashtirishning o'rni.
399. Standartni joriy etish.
400. O'zbekiston Respublikasining "Standartlashtirish to'g'risida"gi qonuni.

## **ADABIYOTLAR RO‘YXATI**

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldag‘i PF-4947-soni “O‘zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo‘yicha Harakatlar strategiyasi to‘g‘risida”gi Farmoni. [www.lex.uz](http://www.lex.uz)
2. Hunt D. Farm Power and Machinery Management, USA, 2016 (darslik)
3. A.I.Korsun, E.T.Farmonov. “Mashina - traktor parkidan foydalanish”. Toshkent,ToshDAU, 2011. (uslubiy qo’llanma).
4. A.Sh. Azizov va boshqalar. “Saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarini loyihalash-tirish asoslari va jihozlari”. Toshkent, “Navro’z”, 2014.(darslik).
5. Buriev X.Ch., Rizaev R. “Meva, uzum maxsulotlarni biokimyosi va texnologiyasi”, Darslik - T.: Mexnat, 2000. -109 b.
6. Buriev X.Ch., Juraev R., Alimov O.“Meva sabzavotlarni saklash va daslabki ishlov berish”, Darslik - T.: Mexnat, 2002. -183 b.
7. Shaumarov X.B. Islamov S.Ya.“Kishlok xo’jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi”, Uquv qullanma - Toshkent, 2011.-180 b.
8. Dodev KO, Konservalangan ozik-ovkat mahsulotlari texnologiyasi T.-“NOSHIR”, 2009
9. Morten C. Meilgaard, Gail Vance Civille, B.Thomas Carr-Sensory Evaluation Techniques-4th edition, 2007
10. Shaumarov X.B., Islamov S.Ya. Qishlok xo’jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. - T.: ToshDAU, 2011.
11. Buriev X.Ch., Juraev R., Alimov O. Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. - T.: UzME., 2004.
12. Buriev X.Ch., Juraev R., Alimov O. Don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish (amaliy mashgulotlar). - T.: ToshDAU, 2002.
13. Abdikayumov Z.A., Azizov A, Xalmirzaev D., Ochilov M. Ildizmevalilarni saklash va dastlabki kayta ishlash texnologiyasi. - T.: ToshDAU 2015.
14. Shoumarova M., Abdullayev T. Qishloq xo’jaligi mashinalari. Toshkent, O’qituvchi 2002 y.
15. I.Salixov —Traktor va avtomobillar Toshkent- 2012 y.
16. O.K.O’rimboev va boshqalar. «Qishloq xo’jalik ishlab chiqarishini mexanizatsiyalash» (Ma’ruzalar matni) Toshkent 2005.
17. S. Aliqulov va S. Nurmanov. —Qishloq xo’jaligi ishlab chiqarishini mexanizatsiyashtirish fanidan laboratoriya mashg’ulotlarini bajarish bo‘yicha uslubiy qo’llanma. ToshDAU, 2016.
18. A.I.Komilov va boshqalar. —Traktor va avtomobillar I va II-qism. Toshkent,—To’lqin, 2011 y.

## **QO‘SHIMCHA AXBOROT MANBALARI**

1. [www.zivonet.uz](http://www.zivonet.uz)
2. [www.lex.uz](http://www.lex.uz).
3. [www.agri-tech.ru](http://www.agri-tech.ru);
4. [www.tdagromarket.ru](http://www.tdagromarket.ru);
5. [www.raise.ru](http://www.raise.ru);
6. [WWW.DIT.centr. Uz](http://WWW.DIT.centr.Uz)