“Ўсимликшунослик ва мева сабзавотчиликда илмий-тадқиқот услублари” фанидан саволлар

1. Дала тажрибасига қўйиладиган талаблар.
2. Дала тажрибасининг турлари қандай бўлади?
3. Дала тажрибасининг асосий элементлари.
4. Агротехник тажрибалар.
5. Селекцион тажрибалар.
6. Вариантлар деганда нимани тушунилади?
7. Қайтариқлар деганда нимани тушунилади?
8. Дала тажрибасида вариант ва қайтариқларни жойлаштириш.
9. Дала тажрибасида тупроқ намуналарини олиш тартиби.
10. Дала тажрибасида фенологик кузатувлар олиб бориш.
11. Бир омилли тажрибалар.
12. Икки омилли тажрибалар.
13. Кўп омилли тажрибалар.
14. Дала тажрибасида ҳимоя майдонини жойлаштириш тартиби.
15. Ғўзада фенологик кузатувлар неча марта ва қачон ўтказилади?
16. Кузги буғдойда фенологик кузатувлар неча марта ва қачон ўтказилади?
17. Фенологик кузатувларни олиб бориш тартиби.
18. Дала тажрибасида қайтариқларни жойлаштириш тартиби.
19. Агрокимёвий дала тажрибалари.
20. Суғориш билан боғлик дала тажрибалари.
21. Вариантларни қайтариқларда жойлаштириш тартиблари.
22. Бўлакларни тажрибада систематик жойлаштирганда улар қандай тартибда бўлади?
23. Дала тажрибасида фойдаланиладиган бирламчи ҳужжатларга қандай ҳужжатлар киради?
24. Рендамизацион усулда бўлаклар қандай тартибда жойлаштирилади?
25. Систематик усулда бўлаклар қандай тартибда жойлаштирилади?
26. Вариантларни тартибсиз жойлаштириш қандай номланади?
27.Тажрибанинг асосий элементлари нималардан иборат?
28. Тажриба учун танланган ерлар қандай талабларга жавоб бериши керак?
29. Яруслар орасидаги масофа неча метр бўлади?
30. Лизиметрик тажрибалар деб нимага айтилади?
31. Вегетацион тажриба деб нимага айтилади?
32. Лабаратария анализлари нима учун керак?
33. Об-ҳаво маълумотлари тажриба ҳужжатларининг қайси қисмида бўлади?
34. Тажриба дастури деб нимага айтилади?
35. Тажриба схемаси деб нимага айтилади?
36. Тажриба хисоботи ёки илмий хисобот деб нимага айтилади?
37. Тажриба маълумотларини дисперсион статистик таҳлил килишнинг аҳамияти.
38. Тажриба маълумотларини дисперсион статистик таҳлил қилиш усуллари.
39. Ишлаб чиқариш тажрибаси нима учун керак?

40. Дала тажрибасида йиллик хисобот қандай ёзилади?
41. Фенологик кузатувлар нечта ўсимликда олиб борилади?
42. Ўртача кўсак оғирлиги қандай аниқланади?
43. Ўртача кўчат қалинлиги қандай аниқланади?
44. Ғўзада қандай ривожланиш фазалари мавжуд?
45. Буғдойда қандай ривожланиш фазалари мавжуд?
46. Контрол яъни назорат варианти нима учун керак?
47. Тажриба даласининг типиклиги деб нимага айтилади?
48. НСР кайси катталикларда аниқланади?
49. Бир омилли тажрибаларда маълумотларни Доспехов усулида дисперцион таҳлил қилишни таърифланг.
50. Бир омилли тажрибаларда натижаларини Перегудов усулида дисперцион таҳлил қилишга таъриф беринг.

“Мева-сабзавот маҳсулотларини сақлашниниг назарий асослари” фанидан саволлар

1. Мева-сабзавот маҳсулотларини сақлашда уларни сифатини белгиловчи асосий омилларни тушунтиринг.
2. Мева-сабзавот маҳсулотлари кимёвий таркибини тушунтиринг.
3. Сақланиш ва сақланувчанликни биологик асослари тушунчасини таърифланг.
4. Мева-сабзавот маҳсулотларини сақлашда нафас олиш назариясини тушунтиринг.
5. Мева-сабзавот маҳсулотларининг ташқи муҳитга чидамлилиги ва унинг кўрсаткичларини тушунтиринг.
6. Мева-сабзавот маҳсулотларини сақлашнинг оптимал шароитлари ҳарорат, муҳит намлиги, муҳитнинг газ таркиби, бошқа омиллар, газ муҳитини тушунтиринг.
7. Сақлашда мева-сабзавотларнинг оптимал шароитларини яратишда қўйиладиган талабларнинг тушунтиринг.
8. Маҳсулотлардаги иссиқлик ҳажми ва иссиқлик ўтказувчанлиги, иссиқлик ажралиш жадаллиги, ҳаво алмашинувини тушунтиринг.
9. Мева ва сабзавотларни қайта ишлаш технологиясини тушунтиринг.
10. Меваларни қанд билан консервалаш усулини тушунтиринг.
11. Мева-сабзавотларни қайта ишлаб шарбат олиш технологиясини тушунтиринг.
12. Мева-сабзавотлардан табиий консервалар тайёрлаш технологиясини тушунтиринг.
13. Мевалардан компот тайёрлаш технологиясини тушунтиринг.
14. Мева-сабзавотларни сиркалаш технологиясини тушунтиринг.
15. Мева-сабзавотларни микробиологик усулда қайта ишлаш технологиясини тушунтиринг.

16. Помидорни қайта ишлаб олинадиган маҳсулотлар технологиясини тушунтиринг.
17. Мева-сабзавот маҳсулотларини сақлашда кечадиган физиологик ва биологик жараёнларини тушунтиринг.
18. Мева-сабзавот партияларидан намуна олиш ва сифатини баҳолашни тушунтиринг.
19. Мева-сабзавот маҳсулотларини сақлашда уларнинг чидамлилигига таъсир этувчи омилларни тушунтиринг.
20. Мева-сабзавотларнинг иссиқлик ўтказувчанлигини тушунтиринг.
21. Стерилизацияланган консервалар ишлаб чиқариш технологиясини тушунтиринг.
22. Қайта ишлашга келтирилган хом-ашёнинг етилганлиги қандай бўлади?
23. Мева-сабзавотларни нима сабабдан сўлдирилади ва унинг режимлари қандай бўлади?
24. Стерилланган пюре қандай мевалардан тайёрланади ва уларга қўйиладиган талаблар қандай?
25. Мева ва сабзавотларни пўстидан тозалашни қандай усуллари бор?
26. Кимёвий консервантлар билан тозалашни қандай турлари мавжуд?
27. Сульфитация жараёни хом-ашёларга қандай таъсир қилади?
28. Сорбин кислотаси билан ишлов берилган хом-ашёни сақлаш муддати қандай?
29. Шарбат ва пюреларни таркибидаги консервант моддалар маҳсулотни қандай кўрсаткичларига таъсир қилади?
30. Компотлар деб қандай махсулотларга айтилади ?
31. Шакар қиёми мева ва сабзавотларга қандай таъсир қилади?
32. Компотни сифатини хал қилувчи факторларга нималар киради?
33. Компот тайёрлашда хом-ашёларга қандай талаблар кўйилган?
34. Хом-ашёнинг қандай (мева, резаворлар) турларидан компот тайёрлашда ишлатилади?
35. Хом-ашёлар етилганлик даражаси бўйича қандай турларга бўлинади?
36. Повидлони тайёрлаш қандай технологик операцияларни ўз ичига олади?
37. Маринад деб қандай маҳрулотларга айтилади?
38. Маринад тайёрлашда хом-ашё компонентларини қандай танлаб олинади?
39. Маринад тайёрлашда қандай турдаги сабзавотлар ишлатилади?
40. Маринад учун хом-ашёларнинг қандай кўрсаткичлари ҳисобга олинади?
41. “Консерваланган бодринг” маринади қандай тайёрланади?
42. Хом-ашёни турига қараб консервалар қандай бўлинади?
43. Сақлаш муддати бўйича консервалар неча гуруҳга бўлинади?
44. Консерва тайёрлашда қандай хом-ашёлар ишлатилади?
45. Олма ва нокни сақлаш омборхоналар шароити ва сақлаш муддатлари?
46. Олма, узум ва бошқа меваларни сақлаш учун қандай етилиш даврида териб олиш зарур?
47. Резавор мевалардан турли хил консерваларни тайёрлаш технологиясини тушунтиринг.
48. Сабзавот ва меваларни микробиологик усулда консервалашни

тушунтиринг.
49. Сабзини сақлаш усулларига таъриф беринг?
50. Узумдан шароб тайёрлаш технологиясини тушунтиринг.

“Мева-сабзавот экинлари физиологияси ва биокимёси” фанидан саволлар

1. Ҳужайра ўсимлик организмининг элементар структура ва функционал бирлигини тавсифи.
2. Ҳужайра тузилишининг структура асослари.
3. Протоплазманинг физик-кимёвий хоссалари.
4. Тирик организмларни озиқланиш типлари.
5. Фотосинтез моҳияти ва аҳамияти.
6. Фотосинтетик апаратнинг структуравий тузилиши.
7. Фотосинтез биохимияси.
8. Нафас олиш жараёни ва биологик аҳамияти.
9. Углеводлар диссимилияциясининг асосий йўллари.
10. Электрон –транспорт занжири. Нафас олиш экологияси.
11. Ўсимликларда моддалар ҳосил бўлиши, ҳаракатланиши ва бир хилдан иккинчи хилга ўтиши.
12. Ўсимликлар ҳаёти фолиятида сувнинг ҳолати, шакли ва аҳамияти.
13. Сувнинг ўсимлик бўйлаб харакатланиш механизмлари ва ўсимликларни суғоришнинг физиологик аҳамияти.
14. Транспирация жараёни ва унинг физиологик аҳамияти.
15. Ўсимликларнинг сув алмашинув экологияси.
16. Минерал озиқланишнинг ўсимлик ҳаётидаги роли.
17. Ионларнинг ютилиш механизмлари. Минерал моддаларнинг транспорти.
18. Асосий озиқа элементларининг физиолого-биокимёвий роли.
19. Тупроқ-минерал элементлар манбаи. Озуқа аралашмалар.
20. Ўғитлар қўлланишининг физиологик асослари.
21. Ўсимликларнинг ўсиши тугрисида умумий тушунчалар.
22. Ўсишнинг умумий конунятлари, тиним даври.
23. Ўсимликларнинг ўсиш ва тургорга боғлиқ харакатланиши.
23. Фитогармонлар хақидаги таълимотнинг ривожланиш тарихи
24. Табиий фитогармонлар ва уларнинг аҳамияти.
25. Сунъий фитогармонлар ва уларнинг аҳамияти.
26. Ривожланиш жараёнлари ва стадиялари.
27. Гуллаш гармонлари.
28. Фотопериодизм ва унинг аҳамияти.
29. Ўсимликларнинг ноқулай факторларга чидамлилиги.
30. Ўсимликларнинг қурғоқчилик ва ортича намликка чидамлилиги.
31. Ўсимликларга юқори ва паст ҳароратнинг ҳамда шўрланишнинг таъсири.
32. Юксак ўсимликларнинг патоген микроблар, газлар, ксенобиотиклар ва радиацияга чидамлилиги.

33. Аминакислоталар биосинтези.
34. Қайта аминланиш жараёни ва аминакислоталар синтезланиши.
35. Оқсиллар биосинтези.
36. Оқсилларни уруғда ҳосил бўлиши.
37. Ферментларни умумий хусусиятлари.
38. Ташқи муҳитни ферментларни фаоллигига таъсири.
39. Ферментлар классификацияси.
40. Ферментларни ўсимликлар ҳаётидаги аҳамияти.
41. Ферментлар қайси моддалар гуруҳига киради?
42. Ферментлар фаолиятига ҳарорат ва pH қандай таъсир қилади?
43. Ферментлар халқ хўжалигида қандай аҳамиятга эга?
44. Метохондрияда қайси ферментлар гуруҳи жойлашган,
45. Витаминларга умумий таъриф.
46. Витаминларнинг классификацияси.
47. Ёғда эрийдиган витаминларни тузилиши, хоссалари ва аҳамияти.
48. Сувда эрийдиган витаминларни тузилиши, хоссалари ва аҳамияти.
49. Липидларнинг таркиби ва хусусиятлари.
50. Ёғларнинг парчаланиши. Глицерин ва ёғ кислотасини оксидланиши.

“Мева-сабзавот маҳсулотларини сақлашнинг технологик ва илмий асослари” фанидан саволлар

1. Мева ва сабзавот маҳсулотларини 80-85°С ҳароратда пастерелизация қилишнинг илмий асосларини тушунтириб беринг.
2. Мева ва сабзавот маҳсулотлари таркибидаги сув ва уни биокимёвий асосларини тушунтириб беринг.
3. Қурутилган ўрик ва кишмиш маҳсулотлари нима учун герметик ёпилган қутиларда сақланади ва уни илмий асослаб беринг.
4. Маҳсулотларни сақлаш жараёнидаги камайиш даражалари нимага асосланган ва уларни таърифлаб беринг.
5. Маҳсулотларни сақлашдаги биологик жараёнларда Е.Е.Никитин систематикасини баён этинг.
6. Кагата усулида маҳсулотларни сақлаш қайси технологияга асосланган ва уни тушунтириб беринг.
7. Мева-сабзавот маҳсулотларини сақлашдаги етилишни биологик босқичлари таърифлаб беринг.
8. Қишлоқ хўжалиги маҳсулотларини қабул қилишда фойдаланиладиган кондицияларни баён этинг.
9. Мева-сабзавот маҳсулотларини сақлашда РГС (газли муҳит) дан фойдаланиш технологиясини тушунтириб беринг.
10. Мева-сабзавот маҳсулотидаги витамин турлари ва инсон организмидаги аҳамиятини тушунтириб беринг.
11. Мева ва сабзавот маҳсулотлари таркибидаги аминокислоталарни таърифлаб беринг.

12. Медицина меъёрига кўра бир йилда ҳар бир инсон истемол қиладиган мева ва сабзавот меёрларини баён этинг.
13. Мева ва сабзавот маҳсулотларини қайта ишлаш ва чуқур қайта ишлаш бўйича Президент томонидан қабул қилинган қарор ва Фармонларни баён этинг.
14. ДК-1 бўлса меваларда қандай углевод ажралиб чиқишини ифодаланг.
15. Лимон маҳсулотида ДК (нафас олиш коеффиценти) ифодаланг.
16. Цитрус меваларни совуққа чидамлилик даражалари қандай бўлишини баён этинг.
17. Маҳсулот таркибидаги намлик даражаси 6% га камайиши натижасида қуруқ модда миқдори қандай камайиши ва уни физиологик нуқтаи назарда илмий асосларини баён этинг.
18. Куз ойида сақланаётган картошка тугунакларида намлик ажралиб чиқиши нимага боғлиқ ва у нечига тенг?
19. Баҳор ойида сақланган уруғмевали маҳсулотларни бир суткадаги намлик ажралиши нимага боғлиқ ва уни миқдорини баён этинг.
20. Олхўри ва узумни баъзи навларидан тайёрланган маринадлар нордонлиги концентрацияси нечига тенг бўлиши керак ва уни изоҳланг.
21. Мева ва резавор мевалардан тайёрланган маринадларда неча фоиз шакар бўлиши талаб этилади ва бу нимага асосланган.
22. Мева ва резавор мевалардан тайёрланган маринадлар қандай ҳароратда пастеризация қилинади ва нима учун?
23. Консерва маҳсулотларини сақлаш режимлари нимага асосланади ва уни илмий асослаб беринг.
24. Консерва маҳсулотларида неча хил бузилиш содир бўлади ва бунинг сабаблари нималардан иборат?
25. Маҳсулотларни физикавий усулда консервалаш усулларини баён этинг.
26. Микробиологик усулда консервалаш нимага асосланганини илмий асослаб беринг.
27. Хом мевалардаги хушбўй хид қандай ферментлар асосида ҳосил бўлади ва уни илмий асосда баён этинг.
28. Пишган мевалардаги хушбўй хид нима ҳисобига ҳосил бўлади ва уни илмий асосланг.
29. Пишиб етилган ўрик ва шафтолидаги хушбўйлик нимани ҳисобига ҳосил бўлади ва уни илмий асослаб беринг.
30. Банан меваси сақланганда қандлилик даражаси нимани ҳисобига юқори бўлади ва уни илмий асослаб беринг.
31. Мева ва сабзавот маҳсулотларини сақлаш жараёнида унинг нисбий камайиши ҳисобига қайси углеводлар камаяди ва уни асослаб беринг.
32. Мева ва сабзавот маҳсулотларидан тайёрланган шарбатларни туси нима ҳисобига ўзгаради ва уни асослаб беринг.
33. Маҳсулотларни сифат кўрсаткичлари қандай усулларда аниқланади ва уларни таърифлаб беринг.

34. Маҳсулотларни массаси, таркиби, катта-кичиклиги, кимёвий таркиби, намлиги ва ранги қандай усулларда аниқланади ва уларни бир-биридан фарқини баён этинг.
35. Маҳсулотлар таркибидаги органик кислоталарни ва уларни саноатдаги аҳамиятини баён этинг.
36. Маҳсулотлар таркибидаги гликазидлар қандай ҳусусиятга эга ва уларни номларини баён этинг.
37. Ўрик мевалардан қайта ишланган маҳсулот турлари ва уларни тайёрлаш технологиясини баён этинг.
38. Ўрик ва узум мевалари нима учун бланшировка қилинади, сулфоланади уларни технологик жараёнларини баён этинг.
39. Мева ва сабзавот маҳсулотларини биологик ҳусусиятларини баён этинг.
40. Мева ва сабзавот маҳсулотларни иссиқлик ўтказувчанлик коеффиценти нимага боғлиқлигини илмий асослаб беринг.
41. Мева-сабзавот маҳсулотларини сақланиш жараёнида содир бўладиган ўтиш босқичларини баён этинг.
42. Замонавий усулларда маҳсулотларни қурутиш технологияларини ва уни аҳамиятини баён этинг.
43. Мева-сабзавот маҳсулотларида углеводлар ҳосил бўлишида фотосинтезнинг ролини баён этинг.
44. Мева ва сабзавот маҳсулотларида пектин миқдорлари, уларни турлари, маҳсулотларни сақлаш ва қайта ишлашда қандай аҳамиятга эга эканлигини баён этинг.
45. Цитрус меваларда нордонлик ҳусусияти нимага асосланган ва уларни таърифлаб беринг.
46. Мева маҳсулотлари таркибидаги гликазидлар ва уларни аҳамиятини баён этинг.
47. Консерва маҳсулотлари корхоналарида тайёр маҳсулотни ҳисоблаш учун қўлланиладиган ўлчов бирлигларини таърифланг.
48. Мева ва сабзавот маҳсулотларидан шарбат тайёрлаш усуллари ва технологиясини баён этинг.
49. Мева ва сабзавот маҳсулотларидан гомогенизерланган шарбатлар олиш технологиясини баён этинг.
50. Резавор мевалардан қандай усулда шарбатлар ажратиб олинади ва унинг аҳамиятини баён этинг.

“Қишлоқ хўжалиги маҳсулотларини қуритиш технологияси ва жиҳозлари” фанидан кириш синов саволлари.

1. Мева-сабзавотларнинг кимёбий таркиби ва уни қуритишга боғлиқлиги таърифланг.
2. Мева-сабзавотларни қуритиш майдонини ташкил этишни таърифланг.
3. Қуритиш усулларини таърифланг.

3. Қуритишнинг технологик жараёнларини баён этинг.
4. Қуритиш жараёнида маҳсулотлар сифат кўрсаткичларини ўзгаришини таърифланг.
5. Қуритиш ускуналарининг тузилиши, уларда фойдаланиладиган иссиқлик ташувчиларни таърифланг.
6. Мева-сабзавотларни қуритишнинг назарий асосларини таърифланг..
7. Уруғмевалиларни қуритиш технологиясини таърифланг.
8. Данакли меваларни қуритиш технологиясини таърифланг.
9. Субтропик меваларни қуритиш технологиясини таърифланг.
10. Полиз маҳсулотларини қуритиш технологиясини таърифланг.
11. Сабзавот маҳсулотларини қуритиш технологиясини таърифланг.
12. Қуритилган мева-сабзавотларга қўйиладиган стандарт меъёр ва талабларни таърифланг.
13. Мева-сабзавотларни сунъий қуритишда майдалагичларни таърифланг.
14. Қуритилган маҳсулотларни қадоқлаш ва сақлаш технологиясини таърифланг.
15. Сабзи, картошка, пиёз ва саримсоқни қуритиш технологиясини таърифланг.
16. Мева-сабзавотларни сублимацион усулда қуритиш технологиясини таърифланг.
17. Мева-сабзавотларни конвектив усулда қуритиш технологиясини таърифланг.
18. Мева-сабзавотларни диэлектрик усулда қуритиш технологиясини таърифланг.
19. Мева-сабзавотларни инфрақизил нурлар ёрдамида қуритишни таърифланг.
20. Мева-сабзавотларни қуритишга тайёрлашда физик хоссаларини таърифланг.
21. Қуёшли қуритиш ускуналари ва уларнинг ишлаш принципини таърифланг.
22. Қуритишда ресурстежамкор, истиқболли иссиқлик ташувчилардан фойдаланишни таърифланг.
23. Мева-узум қуритиш майдончасини ташкил этишни таърифланг.
24. Қуритилган мевалар олиш учун мева-узум хом-ашёси қандай ҳисобланади?
25. Мева-сабзавотларни қуритишда хом-ашё сифатига қўйиладиган талабларни таърифланг.
26. Қуритиш учун зарур моддалар (олтингугурт, ош тузи, ишқор ва бошқа) ва керакли инвентарлар миқдорини ҳисобланг.
27. Сунъий ва қуёш энергияси билан ишловчи қуритгичлар билан танишиш
28. Данакли ва уруғли меваларни қуритиш технологияси қандай?
29. Узумни қуритиш технологияси қандай?
30. Сабзавотларни қуритишни технологияси қандай?
31. Кўкат сабзавотларни қуритишни технологияси қандай?
32. Илдизмевали сабзавотларни қуритишни таърифланг.

33. Помидор маҳсулотларини қуритишни таърифланг.
34. Полиз маҳсулотларини қуритишни таърифланг.
35. Қовун маҳсулотларини қуритишни таърифланг.
36. Хом-ашё ва қуритилган маҳсулотларнинг намлигини аниқлашни таърифланг.
37. Қуритилган маҳсулотларни турли хил қадоқлаш усулларини таърифланг.
38. Қуритишнинг халқ усуллари.
39. Қуритиш фанни ривожланиш тарихи, ҳозирги аҳволи ва ривожланиш истиқболлари.
40. Меваларни сунъий қуритишнинг замонавий усулларини таърифланг.
41. Қуритиш технологик жараёнларида углеводларнинг ўзгаришини таърифланг.
42. Қуритилган мева-сабзавотларнинг кимёвий таркибини таърифланг.
43. Қуритиш учун мева-сабзавотларнинг мақбул пишиш даражасини таърифланг.
44. Табиий қуритишда фойдаланиладиган қўшимча моддалар, уларни ишлатиш тартибини баён этинг.
45. Табиий қуритиш усулларининг моҳиятини таърифланг.
46. Маҳсулотларни турли палаткалар ва чодирларда қуритишни баён этинг.
47. Хом ашёни қабул қилиш, саралаш, ювиш ва қуритишга тайёрлашни баён этинг.
48. Сунъий қуритиш қурилмаларини таърифланг.
49. Қуритилган маҳсулотларни сақлаш тартибини таърифланг.
50. Қуритилган маҳсулотларнинг сифат кўрсаткичларини баён этинг.