**Qishloq xo’jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi ta’lim yo‘nalishi uchun mutaxassislik fanidan suhbat savollari**

1. Fanni rivojlantirish tarixi va xozirgi davrdagi xolat va rivojlanish tarixi.
2. Meva-sabzavot mahsulotlarini qayta ishlashning halq xujaligidagi o‘rni.
3. Fanning maqsadi va vazifalari.
4. O‘zbekistonda qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlashning qadimiy usullari.
5. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini quritish usullari.
6. Meva-sabzavotlarni suvsizlantirish jarayonlari.
7. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarining kimyoviy tarkibi.
8. Qishloq xo‘jalik mahsulotlari tarkibidagi suv.
9. Qishloq xo‘jalik mahsulotlari tarkibidagi suv miqdori.
10. Mahsulotlarni tarqibidagi suv kurinishlari.
11. Mevalarning guruxlarga bo‘linishi.
12. Urug‘li mevalar.
13. Donakli mevalar.
14. Rezavor mevalar.
15. Subtropik mevalar
16. 1.Sabzavotlarning ishlatilishiga qarab guruxlarga bo‘linishi.
17. 2. Uzum mevasining Kimyoviy tarkibi.
18. 3. Uzumning navlari.
19. 4. Quritishga muljallangan uzum navlari.
20. 5. Mevalarga quyiladigan talablar.
21. Ildiz mevalari, sabzavot ekinlari va ularning kimyoviy tarkibi.
22. Meva sabzavotlarni qayta ishlash usullari.
23. Meva sabzavotlarni qayta ishlashning asosiy maqsadlari.
24. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini yarim tayyor yoki tayyor mahsulotga aylantiridagi jarayonlar.
25. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini qayta ishlashda yuvish jarayonining ahamiyati.
26. Qayta ishlash sanoatida ichimlik suviga qo‘yiladigan talablar.
27. Mahsulotlarni yuvishda sodir bo‘ladigan xodisalar.
28. Yuvishda qullaniladigan yuvish mashinalari.
29. Yuvishda qo‘llaniladigan mashinalar.
30. Qayta ishlash sanoatida mahsulotlarni nazoratdan utkazish.
31. Meva-sabzavotlarni nazoratdan utkazish.
32. Mahsulotlarni ulchamiga qarab saralash (kolibrovkalash).
33. Xom ashyolarni tozalash va uning maqsadi.
34. Meva – sabzavotlarni soda yordamida tozalash jarayoni.
35. Ildiz mevalarni tozalash.
36. 1.Meva-sabzavotlarni maydalash jarayoni.
37. 2. Meva-sabzavotlarni qayta ishlashning asosiy maqsadlari.
38. 3. Meva-sabzavotlarni qayta ishlashda bir qator qo‘shimchalarning
39. qo‘shilishi.
40. 4. Sabzavot va mevalarni qayta ishlash usullari.
41. 5. Sabzavot va mevalarni qayta ishlashdan fizikaviy usul.
42. Qayta ishlash mahsulotining sifatli bo‘lishida xom ashyoga
43. qo‘yiladigan talablar.
44. Meva sabzavotlarni qayta ishlashda blanshirlash jarayoni.
45. Hul mevalarni saqlash va eksport qilishdagi muammolari.
46. Quritilgan mahsulotlar va ularning ahamiyati.
47. Uzum quritishda maydonlar.
48. Respublikamizda yetishtiriladigan uzumlar tarkibi.
49. Mahsulotni quritishning ahamiyati.
50. Quritish maydonlarini tanlash.
51. Mahsulotlarni quritish muddatlari.
52. Quritishda kerak buladigan jixozlar va materiallar.
53. Quritishda termosterilizatsiya jarayoni.
54. Quritishda mevalar tarkibida sodir bo‘ladigan xodisalar.
55. 100oS dan past xaroratda quritish usulining mohiyati.
56. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini sovutib konservalash.
57. Meva-sabzavotlarni mikrodiologik usulda konservalash.
58. Mikrobiologik jarayonlarning borishida kerak bo‘ladigan shart-sharoitlar.
59. Meva-sabzavotlarni konservalashda kimyoviy konservantlardan foydalanish.
60. Kimyoviy konservalashda sulfitatsiyalash jarayoni.
61. Sharbatlarni konservalashda benzoy kislota va uning tuzlarining qo‘llanilishi.
62. Mevalarni sulfitatsiyalash va desulfitatsiyalash.
63. Meva sabzavotlarga issiqlik ishlov berishda blanshirlash jarayoni.
64. Sterilizatsiyalash jarayonining mohiyati.
65. Pasterizatsiyalash jarayonining mohiyati.
66. Meva va uzumni quritish tarixi va ahamiyati.
67. Oftobda quritilgan mevalarning afzalligi.
68. Quritish maydonlariga joylanadigan mevalar miqdori va quritishni tashkil etish.
69. Quritilgan uzum mevasining kimyoviy tarkibi uzumning qanddorligi.
70. Soyaki mayiz tayyorlash usuli.
71. Oftobda quritish usulida mayiz tayyorlash usuli.
72. Objushi mayiz tayyorlash usuli.
73. Meva sabzavotlarni sun’iy usulda quritishning afzalliklari.
74. Sun’iy quritgichlarning ishlash prinsiplari.
75. Mevalarni ,masalan, qarolini sun’iy quritishda xom ashyoga bo‘lgan talab.
76. Quyoshli havoda quritilgan mevalarning afzalliklari va kamchiliklari.
77. Mevalarni quyoshni havoda quritishda quritish maydonlariga qo‘yiladigan talablar.
78. Uzumni quritishda meva navlarini tanlashning ahamiyati.
79. Uzumni oftobi qo‘ritish usuli.
80. Kartoshkani quritish.
81. Piyozni quritish.
82. Qovunni quritish qoq olishning ahamiyati.
83. Qovunni oftobda oddiy usulda qo‘ritish.
84. Qovunni quritishda e’tibor beriladigan tomonlar.
85. Qovun qoqa tayyorlashda navini tanlash.
86. Quritilgan mevalarni qadoqlashda taralarni tayyorlash.
87. Quruq mevalarni saqlash.
88. Meva sabzavotlarning fizik xususiyatlari.
89. Meva sabzavotlarning saqlashga chidamliligi.
90. Meva sabzavotlarning yetilish davri.
91. Meva sabzavotlarning saqlanuvchanligi.
92. Meva sabzavotlarning fiziologik tinim davri.
93. Meva sabzavotlarni saqlashdagi muxim jarayon nafas olishi.
94. Meva sabzavotlarning g‘ovakligi.
95. Meva sabzavotlarning uz-uzidan saralanishi.
96. Meva sabzavotlarning mexanik pishiqligi.
97. Meva sabzavotlarning uz-uzidan qizishi.
98. Mevalar sifati bilan iqlim sharoiti urtasidagi bog‘liqlik.
99. Mevalardagi quruq moddalar miqdori,muhim sifat kursatkich ekanligi.
100. Iqlim sharoitning meva yetilishiga ta’siri.
101. To‘proq sharoiti usimlik rivojlanishi va ozuqlanishida asosiy muxim.
102. Meva sabzavotlar saqlonuvchanligini va sifatini oshirishda mineral ug‘itlar.
103. Meva-sabzavotlarning yetilish darajalari.
104. Meva sabzavotlardagi organik kislotalar va ahamiyati.
105. Meva-sabzavotlardagi erkin va bog‘langan suvlar.
106. Subtropik mevalar.
107. Quruq mevalarni saqlash omborxonasi va saqlash rejimlari.
108. Meva-sabzavotlar tarkibidagi mineral moddalar va ularning ahamiyati.
109. Meva uzumlarni quritishda uydagi ishlatiladigan anjom-uskunalar.
110. Tayyor mahsulot mayizni qadoqlash.
111. Meva-sabzavotni kursatishning tabiiy usuli.
112. Meva sabzavotlarni qayta ishlashning mikrobiologik usuli.
113. Meva va uzumni quritishning axamiyati.
114. Urik qurititsh.
115. Turshak tayyorlash texnologiyasi.
116. Kaysa tayyorlash texnologiyasi
117. Kuraga tayyorlash texnologiyasi.
118. Olma quritish, olma quritishda xom ashyoga qo‘yiladigan talablar.
119. Shaftoli quritish quritishda ishlatiladigan navlar. Xom ashyoga qo‘yiladigan talablar.
120. Meva-sabzavotlarni qo‘ritishning maqsadi.
121. Sabzavotlarni quritish bosqichlari.
122. Meva-sabzavotlar tarkibidagi vitaminlar.