

OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

NAMANGAN MUHANDISLIK-QURILISH INSTITUTI

TEXNOLOGIK MASHINALAR VA JIHOZLAR

KAFEDRASI

YO'NALISHGA KIRISH FANIDAN

60810700-QISHLOQ XO'JALIKLARINI SAQLASH VA QAYTA ISHLASH

TEXNOLOGIYASI TA'LIM YO'NALISHINING

28 – QXMS va QIT - 24

GURUH TALABALARI UCHUN

1-SEMESTRGA MO'LJALLANGAN

YAKUNIY NAZORAT TEST

TOPSHIRIQLAR TO'PLAMI

Namangan-2024

“TASDIQLAYMAN”
Muhandislik kommunikatsiyalari
fakulteti dekani
_____ N.Ortiqov
“ ____ ” _____ 2024 y.

Namangan muhandislik-qurilish instituti Texnologik mashinalar va jihozlar kafedrası № ____ sonli yig‘ilishida muhokama qilingan.

Texnologik mashinalar va jihozlar kafedrası mudiri
_____ X.Abdulxayev
“ ____ ” _____ 2024 y.

Kafedra ekspertlari:

Sh.Xalimov

A.Qidirov

M.Mansurov

Fan o‘qituvchilari:

X.Abdulxayev

S.Malikov

N.Abdumannopov

Namangan muhandislik-qurilish instituti Texnologik mashinalar va jihozlar kafedrası
60810700-Qishloq xo'jalik larini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi ta'lim yo'nalishi talabalari
uchun Yo'nalishga kirish fanidan Yakuniy nazorat test savollar banki

1. Semestr davomida o'quv dasturining tegishli (fanning bir necha mavzularini o'z ichiga olgan) bo'limi tugallangandan keyin talabaning bilim va amaliy ko'nikma darajasini aniqlash va baholash usuli qanday nazorat turi hisoblanadi?

- A) Yakuniy nazorat
- B) **Oraliq nazorat**
- C) Joriy nazorat
- D) Mustaqil ta'lim

2. Ta'lim oluvchining dastur bo'yicha o'zlashtirgan ballari o'rtacha qiymati nima deb ataladi?

- A) Kredit
- B) Ta'lim trayektoriyasi
- C) **GPA**
- D) Transcript

3. Oliy ta'lim muassasasi talabalarining muayyan vaqt mobaynida respublika hududidagi yoki chet eldagi boshqa bir oliy ta'lim muassasasiga o'qish maqsadida borish jarayoni nima deb ataladi?

- A) **Akademik mobillik**
- B) GPA
- C) Kredit to'plash
- D) O'qish yuklamasi

4. Ta'lim olish natijalariga ko'ra talaba tomonidan muayyan fan bo'yicha o'zlashtirilgan o'quv yuklamasining o'lchov birligi nima deb ataladi?

- A) **Kredit**
- B) GPA
- C) Akademik mobillik
- D) Transkript

5. Ta'lim olishning tegishli davrida o'zlashtirilgan kreditlar va baholarning harf va raqamlardagi ifodasi ko'rsatib o'tilgan fanlar ro'yxatini o'z ichiga olgan belgilangan shakldagi hujjat nima deb ataladi?

- A) Akademik mobillik
- B) **Transkript**
- C) O'qish yuklamasi
- D) Ta'lim dasturi

6. Talabalarining akademik mobilligini ta'minlash maqsadida bir oliy ta'lim muassasasi ta'lim dasturi bo'yicha olingan kreditlarni boshqa oliy ta'lim muassasasiga ko'chirish va tan olinishi nima deb ataladi?

- A) **Kreditlarni ko'chirish**
- B) Kreditlarni berish
- C) Ta'lim elementlari
- D) Ro'yxatga olish xizmati

7. Fanlarning ishchi dasturi nima deb ataladi?

- A) Element
- B) Yuklama
- C) **Syllabus**
- D) Katalog

8. Bakalavriat ta'lim yo'nalishlarida talaba 1 semestrda qancha kredit to'plashi kerakligi

belgilab qo'yilgan?

- A) 60 kredit
- B) **30 kredit**
- C) 15 kredit
- D) 40 kredit

9. O'qish muddati 4 yil bo'lgan bakalavriat yo'nalishlarida talaba qancha kredit to'plashi kerakligi belgilab qo'yilgan?

- A) 60 kredit
- B) 180 kredit
- C) **240 kredit**
- D) 120 kredit

10. "Kredit soat" tizimi dastlab qayerda paydo bo'lgan?

- A) **AQSH**
- B) Germaniya
- C) Angliya
- D) Xitoy

11. Bakalavriat namunaviy o'quv rejaları nechta blokdan iborat bo'ladi?

- A) 4
- B) **2**
- C) 1
- D) 3

12. Bakalavriat namunaviy o'quv rejasi qanday fanlar bloklaridan iborat?

- A) **Majburiy fanlar bloki va tanlov fanlar bloki**
- B) Umumkasbiy fanlar bloki va sara fanlar bloki
- C) Kasbiy fanlar bloki va aralash fanlar bloki
- D) Mutaxassislik fanlar bloki va umumiy fanlar bloke

13. _____ – o'quv ishlari hajmining o'lchov birligi bo'lib, 30 akademik soatga teng bo'lishi mumkin.

- A) Transkript
- B) o'qish yuklamasi
- C) Ta'lim dasturi
- D) **kredit**

14. Talaba o'zining shaxsiy o'quv rejasini shakllantirishda har bir semestr uchun necha kredit hajmdagi fanlarni o'zlashtirishni ko'zda tutiladi?

- A) 45
- B) **30**
- C) 20
- D) 15

15. Kredit-modul tizimining muhim tamoyillari nechta?

- A) 3
- B) 4
- C) **5**
- D) 6

16. 5 kreditlik fasni 3 bahoga o'zlashtirgan talaba necha kreditga ega bo'ladi?

- A) 6
- B) **5**
- C) 4

D) 3

17. O'zbek tiliga davlat tili maqomi berilganligi to'g'risida qonun qachon e'lon qilingan?

- A) 1988-yil 21-noyabr
- B) 1989-yil 21-oktabr
- C) 1990-yil 21-fevral
- D) 1991-yil 21-sentyabr

18. Yevropa kredit tizimini ko'rsating?

- A) CATS
- B) USCS
- C) **ECTS**
- D) UCTS

19. 5 kreditli fanni 70% ga o'zlashtirgan talaba necha kreditni qo'lga kiritadi?

- A) 4 kredit
- B) 3,5 kredit
- C) 3 kredit
- D) **5 kredit**

20. O'zbek tilida ish yuritishning asosiy maqsadi nima?

- A) Tashkilotlararo aloqani rivojlantirish
- B) **Rasmiy hujjatlar yozish va ular bilan ishlashni tashkil qilish**
- C) Ishchilarning savodxonligini oshirish
- D) Xujjatlarni tartiblash

21. Rasmiy hujjatlarda qanday uslub qo'llaniladi?

- A) Badiiy uslub
- B) Ilmiy uslub
- C) **Rasmiy uslub**
- D) Texnikaviy uslub

22. Quyidagilardan qaysi biri ish yuritishda foydalaniladigan hujjat turi hisoblanadi?

- A) Xikoya
- B) **Buyruq**
- C) She'r
- D) Bayon

23. Ish yuritishda qo'llanadigan hujjatlarning to'g'ri tuzilishi nima uchun muhim?

- A) Xatolarni bartaraf etish uchun
- B) **Hujjatlarning qonuniy kuchga ega bo'lishi uchun**
- C) Chiroyli ko'rinishi uchun
- D) Badiiy bo'lishi uchun

24. Buyruqlar qanday maqsadda yoziladi?

- A) Ishchilarni rag'batlantirish uchun
- B) **Tashkilot ishini boshqarish va nazorat qilish uchun**
- C) Tashkilot tarixi haqida ma'lumot berish uchun
- D) Texnik xujjat uchun

25. Ish yuritishda "shartnoma" qanday ma'no anglatadi?

- A) **Ikki tomonlama kelishuvni rasmiylashtiruvchi hujjat**
- B) Ishchilarning mehnat jadvali
- C) Tashkilotning maqsadlari ro'yxati
- D) Texnik xujjat uchun

26. Hujjatlar tayyorlashda grammatik xatolar qayerda ko'proq zararli hisoblanadi?

- A) Yozishmalarda
- B) **Rasmiy shartnomalarda**
- C) Gazeta maqolalarida
- D) Onlayn yozishmalarda

27. O'zbek tilida rasmiy hujjatlar asosan qaysi yozuvda yuritiladi?

- A) Kirill yozuvi
- B) **Lotin yozuvi**
- C) Arab yozuvi
- D) Rus yozuvi

28. Ish yuritishda "bayonnoma"ning asosiy vazifasi nima?

- A) Qarorlarni e'lon qilish
- B) **Majlis va yig'ilishlar mazmunini qayd etish**
- C) Ishchilarni rag'batlantirish
- D) Shartnomalar imzolash

29. Ish yuritishda hujjatlarning rasmiylashtirilishi qaysi qoida asosida amalga oshiriladi?

- A) O'zaro kelishuvga binoan
- B) **Belgilangan davlat standartlariga muvofiq**
- C) Tashkilot rahbari buyrug'iga ko'ra
- D) Texnik qoidaga

30. Oliy ta'limning innovatsion rivojlanishidagi asosiy yo'nalish qaysi?

- A) **Yangi ta'lim texnologiyalarini joriy qilish**
- B) Ko'proq talabalar qabul qilish
- C) Hujjatlar ish yuritilishini osonlashtirish
- D) Kutubxonani kengaytirish

31. Oliy ta'lim tizimi nima?

- A) Boshlang'ich bilim beruvchi tizim
- B) O'rta maxsus bilim beruvchi tizim
- C) **Oliy bilim beruvchi tizim**
- D) O'rta ta'lim beruvchi tizim

32. Oliy ta'limning asosiy vazifasi nima?

- A) O'quvchilarga asosiy bilimlarni berish
- B) **Mutaxassislarni tayyorlash va ularning malakasini oshirish**
- C) Ilmiy izlanishlar olib boorish
- D) Ko'proq talabalar qabul qilish

33. Oliy ta'lim muassasalari qaysi darajada kadrlar tayyorlaydi?

- A) Boshlang'ich darajada
- B) O'rta maxsus darajada
- C) **Oliy va ilmiy darajada**
- D) O'rta ta'lim darajada

34. Oliy ta'limning tarkibiy qismiga kiruvchi quyidagilardan biri qaysi?

- A) Litsey
- B) **Universitet**
- C) Maktab
- D) Kollej

35. Universitet va institut o'rtasidagi asosiy farq nimada?

- A) **Universitet keng qamrovli, institut esa ixtisoslashtirilgan ta'lim beradi**
- B) Universitet kichikroq, institut esa kattaroq bo'ladi
- C) Universitet o'rta ta'lim beradi
- D) Universitet boshlang'ich ta'lim beradi

36. Oliy ta'lim muassasalarida o'qituvchilar tarkibi qanday nomlanadi?

- A) Rahbarlar
- B) Pedagoglar
- C) **Professor-o'qituvchilar**
- D) Tarbiyachilar

37. Oliy ta'limni muvofaqiyatli tamomlaganlarga beriladigan hujjat qaysi?

- A) **Diplom**
- B) Guvohnoma
- C) Sertifikat
- D) Ruxsatnoma

38. Oliy ta'lim muassasasining o'quv rejasida nimalar belgilab qo'yiladi?

- A) Fakultet rahbariyati ro'yxati
- B) O'qituvchilar tarkibi
- C) **Ta'lim dasturi va fanlar rejasi**
- D) Talabalar ro'yxati

39. Oliy ta'lim tizimining xalqaro darajadagi muvofiqlashtiruvchisi qaysi tashkilot hisoblanadi?

- A) BMT
- B) **UNESCO**
- C) UNICEF
- D) NATO

40. Ta'lim tizimida kredit-modul tizimi qaysi davrda keng joriy qilindi?

- A) 1990-yillar
- B) 2000-yillar
- C) 2010-yillar
- D) **2020-yillar**

41. Oliy ta'lim darajalari qanday ketma-ketlikda bo'ladi?

- A) **Bakalavriat – magistratura – doktorantura**
- B) Litsey – bakalavriat – magistratura
- C) O'rta ta'lim – bakalavriat – doktorantura
- D) Kollej – litsey – magistratura

42. Bakalavriat bosqichi qancha muddatda tugatiladi?

- A) 1 yil
- B) 2 yil
- C) 3 yil
- D) **4 yil**

43. Magistratura bosqichida ta'lim qancha davom etadi?

- A) **1-2 yil**
- B) 3 yil
- C) 4 yil
- D) 5 yil

44. Oliy ta'limda doktorantura bosqichining asosiy vazifasi nima?

- A) Amaliy kasb tayyorlash

B) **Ilmiy izlanishlarni chuqurlashtirish**

C) Nazariy bilim berish

D) Malaka oshirish

45. Oliy ta'lim muassasalaridagi asosiy boshqaruv organi?

A) **Rektorat**

B) O'quv bo'limi

C) Kafedra

D) Xisob bo'limi

46. Talabalar ilmiy kengashi qanday maqsadda tashkil etiladi?

A) Talabalarni boshqarish uchun

B) **Talabalar ilmiy faoliyatini qo'llab-quvvatlash uchun**

C) Universitetning ichki siyosatini muvofiqlashtirish uchun

D)

47. Fakultet qaysi oliy ta'lim tarkibiy qismiga kiradi?

A) **Universitet**

B) Kollej

C) Maktab

D) Litsey

48. Kafedraning asosiy vazifasi nimadan iborat?

A) Talabalar dars jadvalini tuzish

B) **Muayyan yo'nalish bo'yicha fanlarni o'qitish va ilmiy ishlarni amalga oshirish**

C) Barcha hujjatlarni nazorat qilish

D) Xisob ishlarini yuritish

49. Oliy ta'lim muassasasidagi dekanatning vazifasi qaysi?

A) **Fakultetni boshqarish**

B) Universitetni boshqarish

C) O'qituvchilarni nazorat qilish

D) Xo'jalik ishlarini boshqarish

50. Kredit modul tizimi nima?

A) **Ta'limni tashkil etish jarayoni bo'lib, o'qitishning modul texnologiyalari jamlamasi va kredit o'lchovi asosida** B) baholash modeli

C) Talabani baholash ko'rsatkichi

D) Talaba talimi tuzilishi

Fanlar majmuasi

51. Haftalik yuklamaning necha soati auditoriyaga ajratilgan?

A) 25

B) **30**

C) 32

D) 35

52. Kredit taqsimotidagi 1:1 nisbat nima?

A) **Ajratilgan mashg'ulot soatlarning 50 foizi auditoriyada 50 foizi mustaqil bajarilishini bildiradi**

B) Ajratilgan mashg'ulot soatlarning 40 foizi auditoriyada 60 foizi mustaqil bajarilishini bildiradi

C) Ajratilgan mashg'ulot soatlarning 30 foizi auditoriyada 70 foizi mustaqil bajarilishini bildiradi

D) Ajratilgan mashg'ulot soatlarning 60 foizi auditoriyada 40 foizi mustaqil bajarilishini bildiradi

54. Lektor kim?

- A) maruza mashg'ulotlarni olib boruvchi o'qituvchi
- B) fan o'qituvchisi sifatida laboratoriya mashg'ulotlarini olib boruvchi shaxs
- C) fan o'qituvchisi sifatida seminar mashg'ulotlarini olib boruvchi shaxs
- D) fan o'qituvchisi sifatida amaliy mashg'ulotlarini olib boruvchi shaxs

55. Edvayzer kim?

- A) Maruza mashg'ulotlarni olib boruvchi o'qituvchi
- B) Fan o'qituvchisi sifatida laboratoriya mashg'ulotlarini olib boruvchi shaxs
- C) **O'qish davri bo'yicha shaxsiy o'quv traektoriyasini tanlash va ta'lim dasturini o'zlashtirishga yordam beruvchi o'qituvchi**
- D) Fan o'qituvchisi sifatida amaliy mashg'ulotlarini olib boruvchi shaxs

56. Edvayzerning vazifasi nima?

- A) **O'qish davri bo'yicha shaxsiy o'quv traektoriyasini tanlash va ta'lim dasturini o'zlashtirishga yordam berish**
- B) Amaliy maruza mashg'ulotlarni olib borish
- C) Faqat maruza mashg'ulotlarni olib borish
- D) Laboratoriya maruza mashg'ulotlarni olib borish

57. Kreditlar bo'yicha 6 kredit soat nechi soatga teng?

- A) 160
- B) **180**
- C) 200
- D) 120

58. Mutaxassislikning o'quv uslubiy majmuasi nima?

- A) **Bakalavr, magistr va doktorantlar tayyorlash kontseptsiyasini aniqlovchi hujjatdir.**
- B) Akademik erkinlik
- C) Talabaning umumiy ishlar majmuasidir
- D) Kitoblar

59. Talim to'g'risidagi qonun qachon qabul qilingan?

- A) **2020-yil**
- B) 2019-yil
- C) 2017-yil
- D) 2016-yil

60. Talim to'g'risidagi qonunga ko'ra ta'lim sohasidagi asosiy prinsplar nechta

- A) **17**
- B) 19
- C) 18
- D) 16

61. Talim to'g'risidagi qonunning nechanchi moddasida talim olish huquqi ko'rsatilgan?

- A) **5-modda**
- B) 6-modda
- C) 8-modda
- D) 9-modda

62. Dual ta'lim nima?

A) Masofaviy ta'lim o'quv rejaları va o'quv dasturlariga muvofiq ta'lim oluvchilar tomonidan zarur bilim, malaka va ko'nikmalarni axborot-kommunikatsiya texnologiyalaridan hamda Internet jahon axborot tarmog'idan foydalangan holda masofadan turib olishga qaratilgan.

B) Dual ta'lim ta'lim oluvchilar tomonidan zarur bilim, malaka va ko'nikmalarni olishga qaratilgan bo'lib, ularning nazariy qismi ta'lim tashkiloti negizida, amaliy qismi esa ta'lim oluvchining ish joyida amalga oshiriladi

- C) Davlat oilada ta'lim olishga va mustaqil ta'lim olishga ko'maklashishi
- D) Xususiy ta'lim olishga va mustaqil ta'lim olishga ko'maklashishi

63. Oliy ta'lim nechta bosqichga bo'linadi?

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5

64. Magistraturanini tamomlagach qanday diplom beriladi?

A) Davlat tomonidan tasdiqlangan namunadagi kasbiy faoliyat bilan shugullanishni yoki ta'limning keyingi turlarida ukishni davom ettirish xuquqini beradigan diplom

B) Tomonidan tasdiklangan namunadagi, kasb-xunar faoliyati bilan shugullanish uchun tavsiyaviy diplom

- C) Tayanch doktorantura va doktoranturaga kirish uchun imtiyoz diploma beriladi
- D) Tayanch doktorantura va doktoranturaga kirish uchun sertifikat beriladi

65. Majburiy fanlar bloki nima?

- A) Kadrlar buyurtmachilari talabi bilan oliy o'quv yurti tomonidan
- B) **Malaka talablarida keltirilgan, o'zlashtirilishi shart bo'lgan fanlar**
- C) Talaba tomonidan belgilangan va o'zlashtirilishi shart bo'lgan fanlar
- D) O'qituvchi tomonidan belgilangan va o'zlashtirilishi shart bo'lgan fanlar

66. Talaba shaxsiy o'quv rejasi kimni yordami bilan shakllantiriladi?

- A) Talaba yordami bilan
- B) **Edvayzer yordami bilan**
- C) Tyutor va Lektor yordami bilan
- D) Kafedra mudiri va professor o'qituvchi yordami bilan

67. Tanlov fanlar bloki nima?

- A) **Kadrlar buyurtmachilari talabi bilan oliy o'quv yurti tomonidan taklif etiladigan fanlar**
- B) Malaka talablarida keltirilgan, o'zlashtirilishi shart bo'lgan fanlar
- C) Talaba tomonidan belgilangan va o'zlashtirilishi shart bo'lgan fanlar
- D) Talab tomonidan tanlangan fanlar majmuasi

68. Syllabys nima?

- A) Fanning o'quv dasturi
- B) Fanning ishchi o'quv rejasi
- C) **Fanning ishchi o'quv dasturi**
- D) Fanning namunaviy o'quv rejasi

69. Talaba shaxsiy o'quv rejasi kimlar nazoratida shakllantiriladi?

- A) **Registrator ofisi va dekan nazorati ostida**
- B) O'quv ishlari bo'yicha prorektor nazoratida
- C) O'quv ishlari bo'yicha prorektor hamda Talim sifati bo'limi nazorati ostida
- D) Dekan hamda kafedra mudiri nazorati ostida

70. Magistratura namunaviy o'quv rejalari nechta asosiy bloklardan iborat.

- A) 1 ta
- B) 3 ta
- C) **2 ta**
- D) 4 ta

71. HEMIS tizimi qanday maqsadda ishlatiladi?

- A) Talabalarning fanlardan olgan baholarini o'zgartirish
- B) Ta'lim jarayonlarini raqamlashtirish va boshqaruvni optimallashtirish**
- C) Universitetda faqat moliyaviy hisobotlarni yuritish
- D) Kutubxona resurslarini boshqarish

72. HEMIS tizimining asosiy foydalanuvchilari kimlar?

- A) Talabalar, o'qituvchilar va administratorlar**
- B) Faqat o'quv ishlari bo'limi xodimlari
- C) Kutubxona xodimlari
- D) Rektor va dekanlar

73. HEMIS tizimida kredit soatlar nima uchun muhim?

- A) Talabalarning baholarini tekshirish uchun
- B) Talabalarning o'zlashtirishini baholash va diplomga ega bo'lish shartlarini aniqlash uchun**
- C) Universitetning moliyaviy hisobotini shakllantirish uchun
- D) Kutubxonaga kitob berish uchun

74. HEMIS tizimida "Shaxsiy o'quv yo'nalishi" deganda nimani tushunasiz?

- A) Talabani faqat bitta fanni tanlashi
- B) Talabani o'zi uchun individual fanlarni tanlash imkoniyati**
- C) Universitet belgilagan majburiy fanlar jadvali
- D) Kurs rahbarining tanlagan yo'nalishi

75. HEMIS tizimida talaba reytingi qanday aniqlanadi?

- A) Faqat yakuniy imtihon baholariga qarab
- B) Oraliq baholar va yakuniy baholar yig'indisi asosida**
- C) Talabani guruhdagi faoliyatiga qarab
- D) Faqat o'qituvchi qaroriga asosan

76. HEMIS tizimida monitoringning asosiy maqsadi nima?

- A) Talabalarni chet elga yuborish
- B) O'quv jarayonining samaradorligini baholash**
- C) Universitetning reklama kampaniyalarini olib borish
- D) Kutubxona kitoblarini hisoblash

77. HEMIS tizimida "Fan rejasi" qaysi hujjat asosida tuziladi?

- A) O'qituvchi xohishiga ko'ra
- B) Ta'lim standartlari asosida**
- C) Talabalar ovoziga ko'ra
- D) Universitet qoidalariga ko'ra

78. HEMIS tizimida talabani akademik yutuqlari qanday kuzatiladi?

- A) Universitetdagi tadbirlar orqali
- B) Baholar va kreditlarni tahlil qilish orqali**
- C) Rektor qarorlariga ko'ra
- D) Barcha talabalar bilan suhbat orqali

79. HEMIS tizimining asosiy funksiyalaridan biri nima?

- A) Universitet byudjetini boshqarish
- B) Talabalar o'zlashtirishini tahlil qilish**
- C) Kutubxonadagi kitoblarni tartibga solish
- D) Universitet binolarini ijaraga berish

80. HEMIS tizimi qaysi sohalarda qo'llaniladi?

- A) Faqat moliyaviy hisobotlar
- B) **Ta'lim jarayoni, baholash va rejalashtirish**
- C) Kutubxonalar faoliyatida
- D) Faqat universitet ma'muriyatida

81. HEMIS tizimida o'qituvchi qanday ma'lumotlarni kiritadi?

- A) **Talabalar baholari va fan bo'yicha hisobotlar**
- B) Universitetning moliyaviy ko'rsatkichlari
- C) Universitet xodimlarining ma'lumotlari
- D) Talabalar arizalari

82. HEMIS tizimida "Yakuniy baho" qanday aniqlanadi?

- A) **Oraliq va yakuniy nazorat baholari asosida**
- B) Talabaning ishtiroki va o'zlashtirishi asosida
- C) Talabaning guruh faoliyati asosida
- D) Faqat yakuniy imtihon natijasi bilan

83. HEMIS tizimida ta'lim jarayonini avtomatlashtirish qanday amalga oshiriladi?

- A) Hujjatlarni qo'lda kiritish orqali
- B) **Elektron platforma orqali**
- C) Kutubxonadan foydalanish orqali
- D) To'liq qo'lda boshqarish orqali

84. HEMIS tizimida ma'lumotlar xavfsizligi qanday ta'minlanadi?

- A) **Maxsus parollar va xavfsizlik siyosati yordamida**
- B) Faqat universitet xodimlari uchun ochiq bo'lishi bilan
- C) Talabalar uchun cheklovsiz ochiqlik
- D) Hech qanday xavfsizlik choralari ko'rilmaydi

85. HEMIS tizimida kredit tizimi qaysi me'yoriy hujjatlarga asoslanadi?

- A) Universitetning ichki qoidalari
- B) **Milliy va xalqaro ta'lim standartlari**
- C) Faqat universitet nizomi
- D) Kutubxona ma'lumotlari

86. HEMIS tizimining afzalliklaridan biri nima?

- A) Foydalanuvchilarning qog'oz ishlari ko'payishi
- B) **Talabalar bilan ishlash samaradorligi oshishi**
- C) Universitet moliyaviy hisobotini yomonlashtirishi
- D) Kutubxona tizimini osonlashtirishi

87. HEMIS tizimida talabaning "Shaxsiy kabineti" qanday maqsadda ishlatiladi?

- A) **Talabaning baholarini kuzatish uchun**
- B) Universitet moliyaviy ma'lumotlariga kirish uchun
- C) Talabaning o'quv rejalarini boshqarish uchun
- D) Ijtimoiy tarmoq sifatida foydalanish uchun

88. HEMIS tizimida oraliq nazorat qanday qayd etiladi?

- A) Faqat o'qituvchi tomonidan qo'lda kiritiladi
- B) **Elektron baholash tizimi orqali**
- C) Universitet rektorati tomonidan belgilanadi
- D) Har oy oxirida qo'lda yoziladi

89. HEMIS tizimi yordamida qanday jarayon optimallashtiriladi?

- A) Talabalar ro'yxatini qo'lda tuzish
- B) **O'qituvchilarning dars jadvalini avtomatlashtirish**
- C) Universitet reklama kampaniyalarini boshqarish
- D) Kutubxonani raqamlashtirish

90. HEMIS tizimining kelajakdagi rivojlanish imkoniyatlari qaysilar?

- A) **Yangi dasturiy modullarni qo'shish**
- B) Foydalanuvchilar sonini kamaytirish
- C) Faqat kutubxonaga qaratilgan dasturlar ishlab chiqish
- D) Hujjatlarni faqat qog'oz ko'rinishida saqlash

91. O'quv jarayonining asosiy me'yoriy ish hujjatlari qaysilar?

- A) **O'quv rejasi, fan dasturi, va taqvim-mavzu rejasi**
- B) Universitetning ichki qoidalari
- C) Talabalar baholash tizimi va moliyaviy hisobotlar
- D) Kutubxona kitoblar ro'yxati

92. O'quv rejasi nima?

- A) Universitet binolaridan foydalanish rejalari
- B) **Ta'lim muassasasida o'qitiladigan fanlar va ularning hajmini belgilovchi hujjat**
- C) O'quv yili davomida ta'lim tadbirlarini tashkil qilish rejasi
- D) Faqat talabalarning baholarini nazorat qiluvchi hujjat

93. Fan dasturi qanday maqsadda ishlab chiqiladi?

- A) Talabalar uchun baholash me'yorlarini aniqlash uchun
- B) **Muayyan fanni o'rganishning mazmuni, maqsad va vazifalarini belgilash uchun**
- C) Universitet xodimlarini boshqarish uchun
- D) Universitet kutubxonasini yangilash uchun

94. Taqvim-mavzu rejasi nima?

- A) Universitetning moliyaviy yil rejalari
- B) **Fan bo'yicha har bir mavzuning o'quv yili davomida qaysi muddatda o'qitilishini belgilovchi hujjat**
- C) Talabalar yillik reytingi bo'yicha hisobot
- D) Universitet rektorati yig'ilish rejasi

95. Ishchi o'quv rejasining asosiy vazifasi nima?

- A) Universitetning ma'muriy hujjatlarini nazorat qilish
- B) **Talabalar va o'qituvchilar uchun aniq o'quv faoliyatini rejalashtirish**
- C) Universitet moliyaviy boshqaruvini optimallashtirish
- D) Kutubxona resurslarini nazorat qilish

96. O'quv jarayonining me'yoriy ish hujjatlarini kim tasdiqlaydi?

- A) Universitet rektori
- B) **O'quv-uslubiy kengash**
- C) Talabalar kengashi
- D) Kutubxona xodimlari

97. O'quv rejasi qanday asosda ishlab chiqiladi?

- A) Talabalar tomonidan taklif qilingan fanlar asosida
- B) **Ta'lim standartlari va davlat talablariga asosan**
- C) Universitetning ichki qoidalarga ko'ra
- D) Faqat o'qituvchilarning shaxsiy qaroriga asosan

98. Me'yoriy ish hujjatlarida kredit soatlar nima uchun muhim?

- A) Universitetdagi barcha fanlarni nazorat qilish uchun
- B) **Talabalar yillik yutuqlarini aniqlash va diplom olish uchun talablarni belgilash uchun**
- C) Kutubxonada kitoblarni hisoblash uchun
- D) Talabalar sonini kamaytirish uchun

99. Fan dasturining tarkibiy qismlaridan biri nima?

- A) Moliyaviy hisobotlar
- B) **Maqsad va vazifalar, o'quv materiallari mazmuni, baholash mezonlari**
- C) Universitet qoidalari va kutubxona ro'yxati
- D) Kutubxona kitoblari soni

100. O'quv jarayonidagi me'yoriy ish hujjatlari talabalar uchun qanday ahamiyatga ega?

- A) Universitet kutubxonasidan foydalanish uchun asos bo'ladi
- B) **O'quv jarayonini tushunish va individual rejalashtirish imkonini beradi**
- C) Talabalarni darslarga qatnashishga majburlash uchun ishlatiladi
- D) Faqat baholash uchun ishlatiladi

101. Omborxonalariga qo'yiladigan asosiy talablardan biri?

- A) **Qurilish vaqtida va foydalanishdagi kam xarajat**
- B) Ko'p maxsulot qabul qilishi
- C) Qurilishiga ko'p harajat sarflash
- D) B va C javoblar to'g'ri

102. Omborxonalarining eng ko'p tarqalgan shakl qanday?

- A) **To'rtburchak**
- B) Sferik
- C) Slindirlik
- D) Shar

103. Omborlar nechta turga bo'linadi?

- A) **2 turga**
- B) 3 turga
- C) 4 turga
- D) 5 turga

104. "Konserva" so'zi qanday ma'noni anglatadi?

- A) **Lotincha "conservare" dan olingan bo'lib, "saqlash" degan ma'noni anglatadi**
- B) Turkcha "conservare" dan olingan bo'lib, "saqlash" degan ma'noni anglatadi
- C) Korescha "conservare" dan olingan bo'lib, "yashirish" degan ma'noni anglatadi
- D) Arabcha "conservare" dan olingan bo'lib, "berkitish" degan ma'noni anglatadi

105. Sharbatlar tarkibida qand miqdori necha foiz bo'ladi?

- A) **5-15%**
- B) 20-21%
- C) 40-45%
- D) 50-51%

106. Sharbatlar tarkibida organik kislota miqdori necha foiz bo'ladi?

- A) **0,3-3,0% gacha**
- B) 10-12% gacha
- C) 15-20 % gacha
- D) 20-22% gacha

107. Meva sharbatlari tayyorlash texnologiyasiga va ularning sifat ko'rsatkichlariga qarab asosan nech turga ajratiladi?

- A) 3 ta
- B) 5 ta
- C) 7 ta
- D) 9 ta

108. Meva sharbatlari tayyorlash texnologiyasi va sifat sifat ko'rsatkichlariga qarab quyidagilarga ajratiladi?

- A) **Tiniq, quyuc (tindirilmagan) va mafizli sharbatlar (quyqali)**
- B) Tiniq va shirali
- C) To'g'ri javob yo'q
- D) Shirali va mafizli

109. Sharbat olishda mevalarni ezishdan oldin ...

- A) **Maydalanadi**
- B) Presslanadi
- C) Qadoqlanadi
- D) Barcha javoblar to'g'ri

110. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlashda ularda kechadigan qanday jarayonlar katta ahamiyatga ega.

- A) **Fiziologik va biologik**
- B) Fizikaviy
- C) Kimyoviy
- D) Metrologik va kimyoviy

111. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatini baholashda tashqi ko'rinishi bo'yicha nimalarga ahamiyat beriladi.

- A) **O'lchamlari, rangi, shakli, ta'mi, to'qimalarning ko'rinishi**
- B) Faqat o'lchami
- C) Rangi va kimyoviy
- D) Maydalanganlik darajasiga

112. Go'shtni muzlatish jarayonida go'shtning massasida necha % ga yaqin yo'qotish bo'ladi?

- A) **1%**
- B) 5%
- C) 10%
- D) 15%

113. Go'shtlarni muzlatishning nechta usuli mavjud?

- A) **2 ta**
- B) 3 ta
- C) 4 ta
- D) 5 ta

114. Don va don mahsulotlarining zararkunandalar bilan zararlanganligini qaysi paytida aniqlanadi?

- A) **Qabul qilish, saqlash va jo'natish**
- B) Maxsus kuzatuv uskunalar yordamida
- C) Donni jo'natish
- D) Barcha javoblar to'g'ri

115. Donning zararlanganligini baxolashda zararlashning necha xil turi mavjud?

- A) **2 xil**

- B) 5 xil
- C) 3 xil
- D) 7 xil

116. Agar xashorat va kanalar donlar orasida bo'shliqda yashab oziqlansa bunday zararlanganlikka ...

- A) Ochiq zararlanganlik deyiladi
- B) Yopiq zararlanganlik deyiladi
- C) Zararlanmagam donlar deyiladi
- D) Barcha javoblar to'g'ri

117. Agar zararkunanda u yoki bu rivojlanish davrida aloxida donning ichida yashasa, donning bunday zararlanganligiga ...

- A) Yashirin zararlanganlik deyiladi
- B) Ochiq zararlanganlik deyiladi
- C) Zararlanmagam donlar deyiladi
- D) Barcha javoblar to'g'ri

118. Tuzlangan mahsulotda kislotaning miqdori standartlarning ko'rsatkichlariga kiritilgan.

- A) Texnik
- B) Ilmiy
- C) Kimyoviy
- D) Biokimyoviy

119. Kislotaning miqdorini aniqlash uchun ularning eritmada titrlanishiga asoslangan.

- A) Neytrallanish va ishqorli
- B) Neytrallanish
- C) Davriy
- D) Barcha javoblar to'g'ri

120. Kislotaning miqdorini aniqlashda neytrallanish nuqtasini nima yordamida aniqlanadi.

- A) Indikator
- B) Formula
- C) Issiqlik
- D) Aniqlab bo'lmaydi

121. Povidlo, jem, jele va marmelad olinayotganda xomashyoda necha foiz kislotaning bo'lishi shart.

- A) 0,9-1%
- B) 0.1 %
- C) 0.3-0.4%
- D) 15%

122. Meva-sabzavotlarni qayta ishlash asosan ...korxonalarida keng kolamda amalga oshiriladi.

- A) Agrosanoat
- B) Avtosanoat
- C) Mashinasozlik
- D) Kemasozlik

123. Konservlash usullari qaysi usullarga bolinadi?

- A) Fizik, mikrobiologik va kimyoviy
- B) Matematik, kimyoviy
- C) Fizik va matematik
- D) Elektrokimyoviy

124. Konservashning kimyoviy usullari antiseptiklardan foydalanishga asoslangan bolib, ularga qaysi javobda keltirilgan?

- A) Sulfitlash, benzoy, sorbin va boshqa kislotalarni qo‘llash
- B) Fizik, mikrobiologik va kimyoviy
- C) Agrosanoat
- D) Indicator

125. Issiklik bilan sterilizatsiyalash – bu

- A) Konservashning asosiy ishlab chiqarish usuli hisoblanib, oz ichiga sirkalashni (marinovaniyani) ya`ni sirka kislotasi qoshib sterilizatsiya qilishni oz ichiga oladi
- B) Qand, tuzlarning yuqori konsentratsiyasi hisobiga, osmatik bosimning quritilishi, ya`ni mikroorganizmlar xayotini toxtatish imkoniyatini yaratish
- C) Sul fitlash, Benzoy, sorbin va boshqa kislotalarni kollash
- D) Fizik, mikrobiologik va kimyoviy

126. Donlarning zararkunandalar bilan yashirin shaklda zararlanganligini aniqlash usullarini toping?

- A) Donni yorib yoki donni bo‘yash
- B) Visual kuzatish
- C) Rangi va shakli
- D) O‘lchami bilan

127. Donlarning ochiq zararkunandalar bilan zararlanishi nima?

- A) Ochiq shaklida don massasida tirik hashoratlarni barcha rivojlanish fazasida ko‘rish mumkin
- B) Yashirin shaklida esa, hashoratlarning barcha rivojlanish davri don ichida o‘tadi
- C) Donni yorib yoki donni bo‘yash
- D) Qand, tuzlarning yuqori konsentratsiyasi hisobiga, osmatik bosimning quritilishi, ya`ni mikroorganizmlar xayotini toxtatish imkoniyatini yaratish

128. Donlarning yopiq zararkunandalar bilan zararlanishi nima?

- A) Yashirin shaklida esa, hashoratlarning barcha rivojlanish davri don ichida o‘tadi
- B) Donni yorib yoki donni bo‘yash
- C) Ochiq shaklida don massasida tirik hashoratlarni barcha rivojlanish fazasida ko‘rish mumkin
- D) Qand, tuzlarning yuqori konsentratsiyasi hisobiga, osmatik bosimning quritilishi, ya`ni mikroorganizmlar xayotini toxtatish imkoniyatini yaratish

129. Uzuntumshuq va toshkanalar nechta zararlanish darajasi mavjud?

- A) 3 ta
- B) 4ta
- C) 10 ta
- D) 15 ta

130. Don partiyasining hashoratlarni bilan zararlanishining nechta turi mavjud?

- A) 2 ta
- B) 4 ta
- C) 7 ta
- D) 8 ta

131. Don partiyasining hashoratlarni bilan zararlanishining turilari to‘g‘ri keltirilgan qatorni toping?

- A) Ochiq va yashirin
- B) Ochiq, visual, yashirin va biologik
- C) Donni yorib yoki donni bo‘yash
- D) Rangi va shakli

132. Don va don mahsulotlarining zararkunandalari to'g'ri keltirilgan qatorni topish?

- A) Xashorat hamda turli ko'ng'izlar, kalamushlar va qushlar
- B) Hayvonlar va yirtqichlar
- C) Chumchuqlar, yirtqich hayvonlar
- D) Barcha javoblar to'g'ri

133. Qishloq xo'jaligida nachta konditsiya qo'llaniladi?

- A) 4 ta
- B) 6 ta
- C) 8 ta
- D) 10 ta

134. Mahsulotning sifat ko'rsatkichlarini baholash uchun sistemasi qabul qilingan.

- A) Konditsiyalar
- B) Jihozlar
- C) Tashkilotlar
- D) Jarayonlar

135. Qishloq xo'jaligida konditsiyalar to'g'ri berilgan qatorni toping?

- A) Barcha javoblar to'g'ri
- B) Tayyorlash, urug'lik
- C) Sanoat
- D) Eksport

136. Mahsulotlar saqlanuvchanligiga qarab to'g'ri guruhlarga ajratilgan qatorni toping?

- A) Uzoq va qisqa saqlanadigan
- B) Takroriy va uzoq saqlanadigan
- C) Takomillashtirilgan holda saqlanadigan
- D) Yakka holda saqlanadigan

137. Qishloq xo'jaligida nazorat obyekti nima?

- A) Mahsulot yoki xomashyo
- B) Jihozlar
- C) Qishloq xo'jalik mashinalari
- D) Agregat yoki mashinalar

138. Mahsulotning sifatini nazorat qilishda qo'llaniladigan o'lchash vositalariga qarab nazorat turlari to'g'ri berilgan qatorni toping?

- A) Barcha javoblar to'g'ri
- B) O'lchash va organoleptik
- C) Qayd va hisoblash
- D) Sotsiologik va ekspert

139. Mahsulot sifatini o'lchab nazorat qilish ma'lum bir o'lchash asbob-uskunalari yordamida amalga oshiriladigan usul qaysi?

- A) O'lchas ususli
- B) Tayyorlash, urug'lik
- C) Organoleptik usul
- D) Hisoblash usuli

140. Mahsulotning fizik xossalari asoslangan holda nazorat qiladigan usulni toping?

- A) Fizik usul
- B) Tayyorlash, urug'lik
- C) Organoleptik usul

D) Hisoblash usuli

141. Urug'larning unuvchanligi, ulardagi zaharli moddalar, mikroorganizmlar, kasallik hamda zararkunandalar bilan zararlanishi aniqlaydigan usulni toping?

A) **Biologik usul**

B) Fizik usul

C) Tayyorlash, urug'lik

D) Organoleptik usul

142. Fiziologik usul- bu ...

A) **Oziq, moddalarning oziqaviylik qiymati, kaloriyasi va biologik qiymati aniqlanadi**

B) Urug'larning unuvchanligi, ulardagi zaharli moddalar, mikroorganizmlar, kasallik hamda zararkunandalar bilan zararlanishi aniqlaydi

C) Mahsulotning fizik xossalariga asoslangan holda nazorat qiladi

D) Mahsulot sifatini o'lchab nazorat qilish ma'lum bir o'lchash asbob-uskunalari yordamida amalga oshiriladigan usul

143. Kishining sezgi organlari o'lchash asboblari (ko'rish, tam va hid bilish, eshitish, qattiqlikni sezish va boshqalar) bo'lib xizmat qiladi nazorat usulini toping?

A) **Organoleptik usul**

B) Biologik usul

C) Fizik usul

D) Hisoblash usuli

144. Nazariy va empirik ko'rsatkichlarning mahsulot sifati ko'rsatkichlari bilan bog'lanishi orqali amalga oshiriladigan nazorat usulini toping?

A) **Hisoblash usuli**

B) Organoleptik usul

C) Biologik usul

D) Fizik usul

145. Mahsulotni muntazam ravishda kuzatish, hodisalarni, buyumlarni va xarajatlarni hisobga olish nazorat usulini toping?

A) **Qayd qilish usuli**

B) Organoleptik usul

C) Biologik usul

D) Fizik usul

146. Sotsiologik usulning tarifi to'g'ri berilgan qatorni toping?

A) **Iste'molchilarning mahsulot sifatiga bergan baholarini yig'ish va bildirilgan fikrlarni tahlil qilish asosida uning sifatiga baho berish usuli**

B) Mahsulotni muntazam ravishda kuzatish, hodisalarni, buyumlarni va xarajatlarni hisobga olish

C) Nazariy va empirik ko'rsatkichlarning mahsulot sifati ko'rsatkichlari bilan bog'lanishi orqali amalga oshiriladigan

D) Kishining sezgi organlari o'lchash asboblari (ko'rish, tam va hid bilish, eshitish, qattiqlikni sezish va boshqalar) bo'lib xizmat qiladi nazorat usuli

147. Mahsulotning sifat ko'rsatkichlari mutaxassis ekspertlarning qaroriga asosan aniqlanadigan nazorat usulini toping?

A) **Ekspert usuli**

B) Organoleptik usul

C) Biologik usul

D) Fizik usul

148. Mahsulotlar tirik holda saqlanadigan usul qaysi qatorda keltirilgan?

- A) Bioz
- B) Eubioz
- C) Gemibioz
- D) Anabioz

149. Uy xayvonlari, qushlar, baliqlar va boshqa tirik organizmlar foydalangunga qadar tirik holda qaysi usulida saqlanadi?

- A) **Eubioz**
- B) Gemibioz
- C) Anabioz
- D) Bioz

150. Qaysi qatorda Gemibioz soʻzini lugʻaviy maʼnosi toʻgʻri keltirilgan?

- A) «**Gemi**» soʻzi grekcha boʻlib yarim degan maʼnoni beradi
- B) «Gemi» soʻzi grekcha boʻlib butun degan maʼnoni beradi
- C) «Bioz» soʻzi grekcha boʻlib yarim degan maʼnoni beradi
- D) «Bioz» soʻzi grekcha boʻlib butun degan maʼnoni beradi

151. Mahsulotlar havo harorati pasaytirilgan muhitda saqlanadigan usulni toping?

- A) **Termoanabioz**
- B) Gemibioz
- C) Anabioz
- D) Bioz

152. Termoanabioz qanday usullarga boʻlinadi.

- A) **Psixroanabioz va krioanabioz**
- B) Gemibioz va krioanabioz
- C) Anabioz va krioanabioz
- D) Bioz va psixroanabioz

153. Qaysi usulda mahsulotlar quruq holda saqlanadi?

- A) **Kseroanabiozda**
- B) Gemibioz
- C) Anabioz
- D) Bioz

154. Qaysi usulda mahsulot hujayrasida plazmoliz hosil qilish hodisasiga asoslangan?

- A) **Osmoanabiozda**
- B) Kseroanabiozda
- C) Gemibioz
- D) Anabioz

155. Atsidoanabioz- bunda ...

- A) **Mahsulotlar kislotali muhit sharoitida saqlanadi**
- B) Mahsulotlar sovuq muhit sharoitida saqlanadi
- C) Mahsulotlar saharoza muhit sharoitida saqlanadi
- D) Barcha javoblar toʻgʻri

156. Narkoanabioz – bunda...

- A) **Ayrim moddalarning mahsulotlarga anestezi taʼsiriga asoslangan**
- B) Mahsulotlar sovuq muhit sharoitida saqlanadi
- C) Mahsulotlar saharoza muhit sharoitida saqlanadi
- D) Mahsulotlar havo harorati pasaytirilgan muhitda

157. Mahsulotlarni saqlashning qaysi usulida tirik organizmlar ishtirok etmasligi lozim?

- A) Abioz
- B) Kseroanabiozda
- C) Gemibioz
- D) Anabioz

158. Meva va sabzavotlarni saqlashdagi asosiy vazifa nima?

- A) Fizikaviy va kimyoviy tarkibini, ya'ni tashqi ko'rinishi, rangi, mazasi hamda oziq-ovqatlik qiymati va boshqa xususiyatlarini saqlab qolishdan iborat
- B) Oziq-ovqatlik qiymat xususiyatlarini saqlab qolishdan iborat
- C) rAng va mazali xususiyatlarini saqlab qolishdan iborat
- D) Barcha javoblar noto'g'ri

159. Kartoshka va ikki yillik sabzavotlarning saqlashga chidamliligi ularda kechadigan fiziologik davriga bog'liq. Nuqtalar o'rnini to'ldiring.

- A) Tinim
- B) Saqlash
- C) Bioz
- D) Anabioz

160. Meva va sabzavotlarning fizik xossalari to'g'ri berilgan qatorni toping?

- A) Barcha javoblar to'g'ri
- B) Suv bug'latishi, terlashi, issiqlik xossalari
- C) Mexanik pishiqligi, to'kiluvchanligi
- D) O'z-o'zidan sortlarga ajralishi, g'ovakligi va boshqalar

161. Meva va sabzavotlarni saqlashdagi eng muhim fiziologik jarayon ni toping?

- A) Nafas olish
- B) Unib chiqish
- C) Pishib yetilishi
- D) Saqlash jarayoni

162. Meva-sabzavot omborlari mahsulotni saqlash usullariga qarab nechta guruhlariga bo'linadi?

- A) 5 ta
- B) 7 ta
- C) 9 ta
- D) 10 ta

163) Doimiy omborxonalar sig'imi jihatidan qanday bo'ladi?

- A) Barcha javoblar to'g'ri
- B) Kichik
- C) O'rtacha
- D) Kata

164. Omborxonaning chuqurligini belgilashda yer osti suvlari necha metrdan past bo'lishi kerak?

- A) 2 metr
- B) 4 metr
- C) 5 metr
- D) 8 metr

165. Sabzavot va mevalarni qayta ishlashning asosiy maqsadi nima?

- A) Tez buziladigan meva va sabzavotlarni uzoq vaqt undagi vitamin va boshqa qimmatli tarkibiy qismlarini saqlash hamda ularda turli xil mikroorganizmlar rivojlanishining oldini olishdan iboratdir

- B) Tez buzilmaydigan meva va sabzavotlarni uzoq vaqt undagi vitamin va boshqa qimmatli tarkibiy qismlarini saqlash hamda ularda turli xil mikroorganizmlar rivojlanishining oldini olishdan iboratdir
- C) Tez buzilmaydigan meva va sabzavotlarni qisqa vaqt undagi vitamin va boshqa qimmatli tarkibiy qismlarini saqlash hamda ularda turli xil mikroorganizmlar rivojlanishining oldini olishdan iboratdir
- D) Tez buziladigan meva va sabzavotlarni qisqa vaqt undagi vitamin va boshqa qimmatli tarkibiy qismlarini saqlash hamda ularda turli xil mikroorganizmlar rivojlanishining oldini olishdan iboratdir

166. Termosterilizatsiya - bu

- A) bu usulda mahsulotlarga yuqori harorat yordamida ishlov beriladi hamda mahsulotlami 100° C da va undan yuqori xaroratda qizdirilganda har qanday tirik mavjudod xalok bo'ladigan jarayon**
- B) Bu usulda mahsulotlarga past harorat yordamida ishlov beriladi hamda mahsulotlami -100° C da va undan pas xaroratda sovitilganda har qanday tirik mavjudod xalok bo'ladigan jarayon
- C) Bu usulda mahsulotlarga past harorat yordamida ishlov beriladi hamda mahsulotlami -100° C da va undan pas xaroratda sovitilganda jarayon
- D) Barcha javoblar to'g'ri

167. Kimyoviy sterilizatsiya bu....

- A) Mahsulotlarga kimyoviy vositalar yordamida mikroorganizmlarni o'ldiruvchi moddalar (antiseptiklar) va xashoratlarni yo'q qiluvchi moddalar (insektitsidlar) ishlatiladigan jarayon**
- B) Bu usulda mahsulotlarga yuqori harorat yordamida ishlov beriladi hamda mahsulotlami 100° C da va undan yuqori xaroratda qizdirilganda har qanday tirik mavjudod xalok bo'ladigan jarayon
- C) Bu usulda mahsulotlarga past harorat yordamida ishlov beriladi hamda mahsulotlami -100° C da va undan pas xaroratda sovitilganda har qanday tirik mavjudod xalok bo'ladigan jarayon
- D) Bu usulda mahsulotlarga past harorat yordamida ishlov beriladi hamda mahsulotlami -100° C da va undan pas xaroratda sovitilganda jarayon

168. Mexanik usulda konservalashga to'g'ri ta'rif keltirilgan qatorni toping?

- A) Mexanik sterilizatsiya mahsulotni filtrlash yoki sentrifugadan o'tkazish orqali erishiladi**
- B) Mahsulotlarga kimyoviy vositalar yordamida mikroorganizmlarni o'ldiruvchi moddalar (antiseptiklar) va xashoratlarni yo'q qiluvchi moddalar (insektitsidlar) ishlatiladigan jarayon
- C) Bu usulda mahsulotlarga yuqori harorat yordamida ishlov beriladi hamda mahsulotlami 100° C da va undan yuqori xaroratda qizdirilganda har qanday tirik mavjudod xalok bo'ladigan jarayon
- D) Bu usulda mahsulotlarga past harorat yordamida ishlov beriladi hamda mahsulotlami -100° C da va undan pas xaroratda sovitilganda har qanday tirik mavjudod xalok bo'ladigan jarayon

169. Ionlashgan nurlar yordamida konservalashga to'g'ri ta'rif keltirilgan qatorni toping?

- A) Mikroorganizmlarni hamda hashoratlarni ultrabinafsha, infraqizil, rentgen va y-nurlaridan foydalanib zararsizlantirishga qaratilgan**
- B) Mikroorganizmlarni hamda hashoratlarni ultrabinafsha, infraqizil, rentgen va y-nurlaridan foydalanib zararlantirishga qaratilgan
- C) Mexanik sterilizatsiya mahsulotni filtrlash yoki sentrifugadan o'tkazish orqali erishiladi
- D) Mahsulotlarga kimyoviy vositalar yordamida mikroorganizmlarni o'ldiruvchi moddalar (antiseptiklar) va xashoratlarni yo'q qiluvchi moddalar (insektitsidlar) ishlatiladigan jarayon

170. Qayta ishlashga tayyorlashda sabzavot va mevalarni qisqa muddatga qaynab turgan suv yoki bug' bilan ishlov berishdeb yuritiladi. Nuqtalar o'rnini to'ldiring?

- A) Blanshirlash
- B) Termosterilizatsiya
- C) Konservalash
- D) Saqlash jarayoni

171. Ultrasterillash usuli qanday olib boriladi?

- A) Bu usulda sterillanadigan material 150° C da 1 sekund davomida isitiladi va ultrasterillash naychasimon apparatlardan toza bug' o'tkazish yo'li bilan olib boriladi.**
- B) Mikroorganizmlarni hamda hashoratlarni ultrabinafsha, infraqizil, rentgen va y-nurlaridan

foydalanib zararsizlantirishga qaratilgan

C) Mexanik sterilizatsiya mahsulotni filtrlash yoki sentrifugadan o'tkazish orqali erishiladi

D) Mahsulotlarga kimyoviy vositalar yordamida mikroorganizmlarni o'ldiruvchi moddalar (antiseptiklar) va xashoratlarni yo'q qiluvchi moddalar (insektitsidlar) ishlatiladigan jarayon

172. Pasterizatsiya usulida mahsulotni necha gradus da ishlov beriladi?

A) 70-80 °C

B) 170-180 °C

C) 270-280 °C

D) 50-60 °C

173. Povidlo-bu ...

A) Qirg'ichdan o'tkazilgan va shakar bilan qaynatilgan mevalardan tayyorlangan mahsulot

B) Bu usulda sterillanadigan material 150⁰ C da 1 sekund davomida isitiladi va ultrasterillash naychasimon apparatlardan toza bug' o'tkazish yo'li bilan olib boriladi.

C) Mikroorganizmlarni hamda hashoratlarni ultrabinafsha, infraqizil, rentgen va y-nurlaridan foydalanib zararsizlantirishga qaratilgan

D) Mexanik sterilizatsiya mahsulotni filtrlash yoki sentrifugadan o'tkazish orqali erishiladi

174. Kompotlar sifati bo'yicha nechta navga bo'linadi?

A) 3 ta

B) 5 ta

C) 6 ta

D) 8 ta

175. Qirg'ichdan o'tkazilgan va shakar bilan qaynatilgan mevalardan tayyorlangan mahsulot nima deb ataladi?

A) Povidlo

B) Kompot

C) Pishib yetilishi

D) Saqlash jarayoni

176. Paxtani zavodlarda, tayyorlov punktlarida saqlash uchun qanday maydonlardan foydalaniladi?

A) Barcha javoblar to'g'ri

B) Yopiq omborlar

C) Bostirmalar omborlar

D) Ochiq omborlar

177. Mashinada terilgan paxtani belgilanishi qaysi qatorda keltirilgan?

A) MP deb belgilanadi

B) SH deb belgilanadi

C) TH deb belgilanadi

D) PS deb belgilanadi

178. Qo'lda terilgan paxtani belgilanishi qaysi qatorda keltrilgan?

A) SH deb belgilanadi

B) MP deb belgilanadi

C) TH deb belgilanadi

D) PS deb belgilanadi

179. Davlat standartiga ko'ra mashinada va qo'lda terilgan paxta xom ashyosi tolaning uzilish kuchi, tolaning pishiqligi va tashqi ko'rinishi, rangi, etilganligi, elastikligi va paxta bo'laklarining zichligiga qarab nechta sanoat sortiga bo'linadi?

A) 4 ta

- B) 7 ta
- C) 8 ta
- D) 10 ta

180. Birinchi sort paxtaga uzilish kuchi qancha?

- A) 4,4 g
- B) 10 g
- C) 15 g
- D) 50 g

181. Ombor turlari qaysi qatorda to'g'ri keltirilgan?

- A) Doimiy va vaqtinchalik
- B) Sferik va to'rtburchak
- C) Oylana
- D) Doimiy, sferik

182. Donlarni ochiq zararlanganlik deb-...

A) Agar xashorat va kanalar donlar orasida bo'shliqda yashab oziqlansa bunday zararlanganlikka aytiladi

B) Agar xashorat va kanalar donlarning yuza qismida va tashqi ko'rinishida hosil bo'lsa bunday zararlanganlikka aytiladi

C) mikroorganizmlarni hamda hashoratlarni ultrabinafsha, infraqizil, rentgen va y-nurlaridan foydalanib zararsizlantirishga qaratilgan

D) Barcha javoblar to'g'ri

183. Donlarda yashirin zararlanganlik deb-....

A) Agar zararkunanda u yoki bu rivojlanish davrida aloxida donning ichida yashasa, donning bunday zararlanganligiga aytiladi

B) Agar xashorat va kanalar donlar orasida bo'shliqda yashab oziqlansa bunday zararlanganlikka aytiladi

C) Agar xashorat va kanalar donlarning yuza qismida va tashqi ko'rinishida hosil bo'lsa bunday zararlanganlikka aytiladi

D) Mikroorganizmlarni hamda hashoratlarni ultrabinafsha, infraqizil, rentgen va y-nurlaridan foydalanib zararsizlantirishga qaratilgan

184. Yopiq omborlarda I sort paxtaning namligi necha foiz bo'lishi kerak?

- A) 14 %
- B) 15%
- C) 25%
- D) 41%

185. Paxta omborlarida bitta brezent bilan yopilgan g'aramda o'rtacha necha tonna paxta bo'lishi kerak

- A) 30 t
- B) 40 t
- C) 50 t
- D) 45 t

186. Don massasini saqlashni nechta usuli mavjud.

- A) 3 ta
- B) 5 ta
- C) 7 ta
- D) 10 ta

187. Don massasini saqlash usullari to'g'ri keltirilgan qatorni toping?

- A) Barcha javoblar to'g'ri
- B) Don massasini quruq holatda saqlash
- C) Don massasini sovuq holatda saqlash
- D) Don massasini germetik holatda saqlash

188. Don uyumining fizik xossalari to'g'ri berilgan javobni toping

- A) Barcha javoblart to'g'ri
- B) Sochiluvchanlik
- C) G'ovaklik, sorbtсион sig'imi
- D) Issiq-fizik xususiyati

189. Don ekinlari necha xil usulda yig'ib olinadi?

- A) 2 xil
- B) 4 xil
- C) 5 xil
- D) 7 xil

190. Donning sifat ko'rsatkichlari GOST bo'yicha namligi necha foiz bo'lishi kerak?

- A) 14.5 % ko'p emas
- B) 16.5 % ko'p emas
- C) 17 % ko'p emas
- D) 20 % ko'p emas

191. Blanshirlash deb

A) Qayta ishlashga tayyorlashda sabzavot va mevalarni qisqa muddatga qaynab turgan suv yoki bug' bilan ishlov berishga aytiladi

B) Mexanik sterilizatsiya mahsulotni filtrlash yoki sentrifugadan o'tkazish orqali erishiladi

C) Agar zararkunanda u yoki bu rivojlanish davrida aloxida donning ichida yashasa, donning bunday zararlanganligiga aytiladi

D) Mikroorganizmlarni hamda hashoratlarni ultrabinafsha, infraqizil, rentgen va y-nurlaridan foydalanib zararsizlantirishga qaratilgan

192. Bioz usulda mahsulotlar qanday saqlandi?

- A) Tirik holda saqlanadi
- B) Chala quritilgan holda saqlanadi
- C) Kimyoviy ishlov beriladi
- D) Fizik hususiyatlari bo'yicha

193. Mahsulotlar kislotali muhit sharoitida saqlash nima deb ataladi

- A) Atsidoanabioz
- B) Bioz
- C) Anabioz
- D) Sitoz

194. Ayrim moddalarning mahsulotlarga anesteziik ta'siriga asoslangan saqlash nima deb ataladi?

- A) Narkoanabioz
- B) Atsidoanabioz
- C) Bioz
- D) Anabioz

195. Sharbatlar tarkibida qand miqdori %, organik kislota miqdori esa.... % bo'lishi kerak. Nuqtalar o'rnini to'ldiring?

- A) 5-15%, 0,3-3,0%
- B) 5-15 %, 5-15 %

- C) 0,3-3,0%, 0,3-3,0%
- D) 7-10 %, 1-2%

196. Gazakli konservalarda yog' miqdorini kamaytirish maqsadida qovurish jarayoni o'rniga qanday jarayon amalga oshiriladi?

- A) Blanshirlash
- B) Atsidoanabioz
- C) Qaynatish
- D) Bioz

197. Moskva qishloq xo'jalik akademiyasining qaysi professori Ya.Ya. Nikitinskiy qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlashning biologik asoslariga tayanib, saqlash usullarini bioz, anabioz, tsenoanabioz va abioz kabi toifalarga bo'ladi?

- A) Ya.Ya. Nikitinskiy
- B) T.A. Kunkinskiy
- C) T.T. Larov
- D) L.D. Berdimuradov

198. Konservalashni nechta usuli bor?

- A) 3 ta
- B) 4 ta
- C) 7 ta
- D) 5 ta

199. Sutni sterillash- bu ...

A) Sut tarkibidagi barcha sporali mikroorganizmlarni yo'qotish maqsadida unga 100 °C dan yuqori xaroratda issiqlik ishlov berish

B) Sut tarkibidagi barcha sporali mikroorganizmlarni yo'qotish maqsadida unga 200 °C dan yuqori xaroratda issiqlik ishlov berish

C) Sut tarkibidagi barcha sporali mikroorganizmlarni yo'qotish maqsadida unga 150 °C dan yuqori xaroratda issiqlik ishlov berish

D) Sut tarkibidagi barcha sporali mikroorganizmlarni yo'qotish maqsadida unga 250 °C dan yuqori xaroratda issiqlik ishlov berish

200. Sutni pasterlash- bu ...

A) Bu sutni qaynash xaroratidan past xaroratda isitish

B) Bu sutni qaynash xaroratidan yuqori xaroratda isitish

C) Sut tarkibidagi barcha sporali mikroorganizmlarni yo'qotish maqsadida unga 150 °C dan yuqori xaroratda issiqlik ishlov berish

D) Sut tarkibidagi barcha sporali mikroorganizmlarni yo'qotish maqsadida unga 250 °C dan yuqori xaroratda issiqlik ishlov berish

VII. BAHOLASH MEZONI

Namangan muhandislik-qurilish instituti Texnologik mashinalar va jihozlar kafedrası 60810700-Qishloq xo‘jalik larini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi ta’lim yo‘nalishi “Yo‘nalishga kirish” faning Yakuniy nazorat ishi baholash mezonı

Yakuniy nazorat 50 ball bo‘lib, test shaklida o‘tkaziladi. Yakuniy nazorat uchun 25 ta test beriladi va har bir test savoliga 2 ball beriladi. Bunga bajarilangan test savollarini natijasiga ko‘ra quyidagicha baholadi:

23-25 ta to‘g‘ri javob uchun 46-50 ball (5 baho);

18-22 ta to‘g‘ri javob uchun 36-44 ball (4 baho);

15-17 ta to‘g‘ri javob uchun 30-34 ball (3 baho);

14 ta va undan kam to‘g‘ri javob uchun talaba fandan qayta topshirishga qoladi (2 baho).

III. TAVSIYA ETILGAN ADABIYOTLAR

Asosiy adabiyotlar

1. Усмонов Б.Ш., Хабибуллаев Р.А. Олий ўқув юртларида ўқув жараёнини кредит-модуль тизимида ташкил қилиш. Ўқув қўлланма. Т.: “Tafakkur” нашриёти, 2020 й. 120 бет.
2. Ўринов В. Ўзбекистон Республикаси олий таълим муассасаларида ECTS кредит-модуль тизими: асосий тушунчалар ва қоидалар. Ўқув қўлланма. Нью Брансвик Университети, 2020 й.
3. Олий таълимнинг меъёрий - ҳуқуқий ҳужжатлари тўплами. -Т., 2013.
4. Donni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi. [Matn]: o‘quv qo‘llanma / S. Tursunov, Z. Muqimov, B. Norinboyev -Т.: “Ijod-Press”, 2019.-272b.
5. X.B.Shoumarov, S.Ya.Islamov. Qishloq xo‘jaligi mabsuotlarmi saqlash va birlamcfai qayta ishlash texnologiyasi. Amaliy va laboratoriya mashg‘ulotlari o‘tkazish bo‘yicha o‘quv qo‘llanma. — Toshkent: “Innovatsiya-Ziyo”, 2020, 200 bet.
6. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari saqlash omborlari, qayta ishlash Korxonalarini jihozlari va loyihalashtirish asoslari: Darslik / A.Sh. Azizov, S.Ya.Islamov; - Т.: “Iqtisod-Moliya”, 2018. - 340 b.

Qo‘shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O‘zbekiston taraqqiyot strategiyasi. 2-to‘ldirilgan nashr. – Т.: O‘zbekiston, 2022. – 44 b.
2. Islom Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti talabalari mustaqil ta’limni tashkil etish bo‘yicha Tartibi. – Т.: ToshDTU, 10.06.2024. – 6 b.
3. Бўриев Х.Ч., Жўраев Р., Алимов О. Дон маҳсулотларини сақлаш ва дастлабки ишлов бериш. – Тошкент, 2002 й.
4. Бўриев Х.Ч., Жўраев Р., Алимов О. Мева-сабзавотларини сақлаш ва уларга дастлабки ишлов бериш. – Тошкент, 2003 й.

Axborot manbaalari

1. <http://www/> хранение и переработка полевых культур
2. <http://www/> хранение и переработка сельхозпродукции
3. <http://www/> хранение и переработка зерна.
4. <http://www/> сушка плодов и овощей
5. <http://www/> сушка винограда