**“Go‘sht-sut mahsulotlari texnologiyasi” fanidan yakuniy nazorat savollari to‘plami**

1. Fanning maqsadi nima?
2. Qoramollar zotlarini sanab o‘ting.
3. Chorva mollarni go‘shtini qayta ishlash kichik korxonalarga e’tiborini kuchaytirish.
4. Qonsizlantirish va qonni yig‘ib olish qanday bajariladi?
5. Sub mahsulotlariga ishlov berish jarayonini tavsiflang.
6. Go‘sht va go‘shtli mahsulotlarini oziq-ovqat sanoatida o‘rni. Fanning maqsadi va vazifalari.
7. Kolbasalar bir-biridan nimasi bilan farq qiladi?
8. Konservalash usullari necha xil bo‘ladi?
9. Chorva mollarining semizlik darajasini aniqlash.
10. Fanning vazifasi nimadan iborat?
11. Terini shilish qurilmalari to‘g‘risida ma’lumot bering.
12. Chorva mollarining turlari va tavsifi.
13. Sub mahsulotlarining navlarini aytib bering.
14. Kolbasa tayyorlashda qaysi yordamchi xomashyo va materiallardan foydalaniladi?
15. Qo‘y-echkilarni so‘yish texnologiyasi.
16. Sosiska bilan sardelkaning farqi nimada?
17. Go‘sht sanoatini rivojlantirishda fermer xo‘jaligining ahamiyati?
18. Mollarni so‘yishga tayyorlash.
19. O‘zbekiston Respublikasi mustaqillik davrida go‘sht sanoatida bo‘lgan o‘zgarish va yutuqlar haqida izoh bering.
20. Sub mahsulotlarining energetik quvvatini izohlang.
21. Mollarni so‘yish va tanani bo‘laklash texnologiyasi.
22. So‘yish jarayonlarini aytib bering.
23. Kolbasalar qancha haroratda qaynatiladi?
24. Chorva mollarning turlari to‘g‘risida tushuncha bering.
25. Kolbasalar nechaga bo‘linadi?
26. Qoramollar semizlik darajasi qanday aniqlanadi?
27. Konservalashda tuzlashning ahamiyati nimada?
28. Hayvonlarni xushsizlantirish haqida ma’lumot bering?
29. Davlat standarti (OOST 511 0-55) talabiga ko‘ra, qoramollar yoshi va jinsiga ko‘ra 4 ta guruhga bo‘linadi. Shu guruhni aytib bering?
30. Yarim dudlangan kolbasalar tayyorlash texnologiyasi qanday?
31. Mollarni so‘qimga boqishda ular ratsionida qanday oziqalar bo‘lishi lozim.
32. Mayda mollarning zotlarini aytib bering.
33. Kolbasa tayyorlash uchun qaysi uskunalardan foydalaniladi?
34. Go‘sht sifatini baholash va to‘shni muhrlash.
35. Xom dudlangan kolbasalarning dudlab-qaynatilgan kolbasalardan farqi nimada?
36. Qoramollar go‘shtining kimyoviy tarkibi.
37. Mayda mollarning semizlik darajasi qanday aniqlanadi?
38. Go‘shtni baholash, veterinariya-sanitariyadan o‘tkazish va nimtani muhrlash jarayonini izohlang.
39. Ichak organlarini tozalash.
40. Mollarning ichki organlarini sanab o‘ting.
41. Sub mahsulotlarini saqlash jarayonlariga tavsif bering.
42. Sosiska va sardelkalar tayyorlash texnologik sxemasini aytib bering?
43. turga bo‘linadi?
44. Elektr toki bilan hushsizlantirish.
45. Yarim dudlangan va dudlangan kolbasalarni joylashtirish, tamg‘alash, saqlash.
46. Mollarni hushsizlantirish usullari.
47. Sub mahsulotlari klassifikatsiyasini izohlang.
48. Sardelkalar tarkibi va tayyorlash texnologiyasi.
49. Qanday kolbasalar yarim dudlangan kolbasalar deyiladi?
50. Kolbasalar saqlanish muddatlari haqida ma’lumot bering?
51. Go‘sht mahsulotlarini odam organizmi uchun ahamiyati
52. Sub mahsulotlarini saqlash
53. Go‘shtni suyakdan ajratish, parda va tog‘aylardan tozalash
54. Yarim dudlangan kolbasa mahsulotlarni tayyorlash texnologik sxemasi
55. Xom dudlangan kolbasalar ishlab chiqarish xom ashyosi va texnologiyasi qanday?
56. Endokrin-ferment mahsulotlari deganda nimani tushunasiz?
57. Kichik korxonalarda kolbasa tayyorlash
58. So‘yish jarayonida osma yo‘llarning ahamiyati nimadan iborat?
59. Go‘sht sifati qanday baholanadi?
60. Qo‘y va echkilami so‘yish texnologiyasi va go‘sht sifatini baholash to‘g‘risida so‘zlab bering.
61. Nima sababdan dudlangan kolbasalar deyiladi?
62. Kolbasa mahsulotlarini tindirish
63. Hayvonlarni hushsizlantirish qanday usuIlarda olib boriladi?
64. Yarim dudlangan kolbasa bilan dudlangan kolbasa farqi nimada?
65. Hayvon organizmi to‘qimalari to‘g‘risida nimalarni bilasiz?
66. Go‘shtning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qiymati to‘g‘risida tushuncha bering.
67. Mollarni tashish va tashish vositalariga bo‘lgan talablar.
68. Go‘shtning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qiymati to‘g‘risida tushuncha bering.
69. Nimtalash usullarini ta’riflab bering.
70. Sub mahsulotlarni saqlash.
71. Go‘sht rangini turg‘unlashtirish (barqarorlashtirish).
72. Shpritslash to‘g‘risida nimalarni bilasiz?
73. Yog‘lar qanday qayta ishlanadi?
74. Go‘sht mahsulotlarini inson organizmi uchun ahamiyati
75. Dudlangan kolbasalar necha turga bo‘linadi?
76. Yuqori haroratda go‘shtni konservalash.
77. Mollarni hushsizlantirish usullari.
78. Chala dudlangan kolbasalar haqida ma’lumt bering?
79. Shpritslash to‘g‘risida nimalarni bilasiz?
80. Qanday kolbasalar yarim dudlangan kolbasalar deyiladi?
81. Kolbasa mahsulotlaridagi asosiy xomashyolar nima?
82. Mollarning ichki a’zolarini ajratib olish.
83. Kolbasa mahsulotlariga issiqlik bilan ishlov berish.
84. Kolbasa mahsulotlaridagi qo‘shimcha xomashyolar nima?
85. Suting kimyoviy tarkibi to‘g‘risida nimalarni bilasiz?
86. Sut tarkibidagi qand, mineral tuzlar, mikroelementlar, vitaminlar to‘g‘risida tushuncha bering.
87. Sut yog‘ining fizik va kimyoviy ko‘rsatgichlari nimalardan iborat?
88. Sutning analiz qilish ishlarya qanday olib boriladi?
89. Sutning ifloslanishi va uni oldini olish ishlari qanday olib boriladi?
90. Sutning oziqaviy qiymatini tushuntirib bering.
91. Sutning kimyoviy tarkibi to‘g‘risida nimalarni bilasiz?
92. Sutning oqsilini qanday xususiyatlari ma’lum?
93. Sutning mikroorganizmlar bilan zararlanish manbalari to‘g‘risida tushuncha bering.
94. Quritilgan sut kukuni to‘g‘risida tushuncha bering.
95. Qattiq pishloq qanday tayyorlanadi?
96. Pishloq tayyorlash texnologiyasi to‘g‘risida qisqacha tushuncha bering.
97. Sariyog‘ tayyorlash texnologiyasi to‘g‘risida qisqacha tushuncha bering.
98. Sutni pasterlash to‘g‘risida nimalarni bilasiz?
99. Xo‘jaliklarda sutga dastlabki ishlov berish ishlari qanday tashkil etiladi?
100. Sutning bakteriotsidlik xususiyatini va kislotaliligini tushuntirib bering.