

**Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Servis” kafedrası**  
**“Ovqatlanish korxonalari jihozlari va ularni ekspluatatsiyasi” fanidan 2025-**  
**2026 o‘quv yili kuzgi semestrda yakuniy imtihon (test)da tushadigan savollar**  
**ro‘yxati**

1. Sabzavotlarni tozalash mashinalari va ularning ekspluatatsiyasi.
2. Gusht va balik maxsulotlarini kayta ishlovida tozalash jarayoni moxiyati.
3. RO-1M1 baliq tozalagich mexanizmi, tuzilishi va ishlash prinsipi, texnikaviy tavsifi.
4. Sabzavotlarni yuvish mashinalarining texnikaviy tavsifi.
5. Cabzavotlarni tozalashning moxiyati
6. Gusht va balik maxsulotlarini kayta ishlovida maydalash jarayoni moxiyati.
7. Go’sht va baliqni qayta ishlov jihozlari ekspluatatsiyasi.
8. Sabzavotlardan ildizli tuganak mevalarni tozalashda mexanikaviy issiqlik va kimyoviy usullari
9. Gusht va balik maxsulotlarini kayta ishlovida maydalash va mayin maydalash jarayoni moxiyati
10. Go’sht va baliqni qayta ishlov jihozlari ekspluatatsiyasidagi nosozliklari va ularning sabablarini bartaraf etish
11. Kartoshkani tozalashning uzlukli MOK-16, MOK-125 mashinalari.
12. Gusht va balik maxsulotlarini kayta ishlovida aralashtirish jarayoni moxiyati
13. Xamirli pazandalik va konditer mahsulotlarga ingradyentlar (komponentlar) tayyorlash jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi .
14. Kartoshkani tozalashning uzlukli KA-150M va KNA- 600M uzluksiz harakatdagi mashinasi.
15. Gusht va balik maxsulotlarini kayta ishlovida mahsulotlarni formalash jarayoni moxiyati
16. Xamirli pazandalik maxsulotlari tayyorlash jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi.
17. UMM-5 mexanizmi, tuzilishi va ishlash prinsipi
18. Gusht va balik maxsulotlarini kayta ishlovida mahsulotlarni yumshatish jarayoni moxiyati
19. Konditer mahsulotlarga ingradyentlar ( komponentlar) tayyorlash jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi .
20. Piyozni pustlogidan tozalash mashinalari va ularni ekspluatatsiyasi.
21. Gusht va balik maxsulotlarini kayta ishlovida mahsulotlarni kesish jarayoni moxiyati
22. Unni elovchi mexanizm va mashinalar ishlash prinsipi va ekspluatatsiyasi
23. Sabzavot tozalash mashinalarining nosozliklari va ularni bartaraf etish yo’llari
24. Gusht maydalashni yirik, o’rtacha, mayin va o’rta mayin razmerlarga bo’linishi.

25. Xamir qorgich mexanizm va mashinalar ishlash prinsipi va ekspluatasiyasi .
26. Sabzavotlarni kesuvchi mashinalari va ularning ekspluatasiyasi
27. 2.. Muzlatilgan gusht va balikni kesish usullari.
28. Xamir yoyuvchi mexanizm va mashinalar ishlash prinsipi va ekspluatasiyasi
29. Sabzavotni xom yoki pishgan sabzavotlarni maydalash usullari.
30. Go'sht va baliq keskich volchoklar ishlash prinsipi.
31. Xamirni bullash va lo'lalovchi mashinalar ishlash prinsipi va ekspluatasiyasi
32. Sabzavot kesuvchi mashinalar MRO-50-200 mexanizmlarning tuzilishi, ekspluatasiyasi
33. 2.. Go'sht va baliq keskich myasorubkalar tuzilishi va ekspluatasiyasi
34. 3. Konditer ingradyentlarini ko'pirtiruvchi mashinalar ishlash prinsipi va ekspluatasiyasi
35. Sabzavot kesuvchi mashinalar, MRO-350, universal mashina MU-1000 . tuzilishi, ekspluatasiyasi
36. Go'sht va baliq keskich yumshatgichlar tuzilishi va ekspluatasiyasi
37. Kofe tuygich mashinalar ishlash prinsipi va ekspluatasiyasi
38. Sabzavot kesuvchi mashinalar MROV-160 , MMKG'-270 tuzilishi, ekspluatasiyasi
39. Go'sht va baliq kutterlar tuzilishi va ekspluatasiyasi
40. Universal konditer mashinalari tuzilishi va ekspluatasiyasi.
41. Sabzavot kesuvchi universal mashina MU-1000 , MRO-400-1000 tuzilishi va ekspluatasiyasi .
42. Baliq tozalash mashinasi tuzilishi va ekspluatasiyasi
43. MPP11-1 un elovchi mexanizmi tuzilishi va ekspluatasiyasi.
44. Diskli, rotorli, puanson va kombinasiyalashgan pichoqli kesish mashinalari xakida umumiy ma'lumotlar.
45. Go'sht va baliq bo'llash mashinalari tuzilishi va ekspluatasiyasi
46. MPMV-300 elovchi mashina tuzilishi va ekspluatasiyasi .
47. Diskli mashinalari ishlash prinsipi va ekspluatasiyasi.
48. Go'sht va baliq kayta ishlov mexanizmlari. xakida umumiy ma'lumotlar.
49. TMM-1M MTM-15 xamir qoradigan mashinalar tuzilishi va ekspluatasiyasi.
50. Rotorli mashinalari ishlash prinsipi va ekspluatasiyasi.
51. Go'sht, gusht yarimfabrikatlarini va baliqni qayta ishlov jihozlari ekspluatasiyasi
52. MRT-60M xamir yoyuvchi mashina tuzilishi va ekspluatasiyasi.
53. Puanson mashinalari ishlash prinsipi va ekspluatasiyasi.
54. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlarni kesish, go'sht keskich A-FLR/2, jihozi ekspluatasiyasi
55. Xamirni lo'ndalovchi , lo'lalovchi mashinalar tuzilishi va ekspluatasiyasi
56. Kombinasiyalashgan pichoqli kesish mashinalari ishlash prinsipi va ekspluatasiyasi.



57. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlari myasorubkasi: MIM-500 , MIM-500M ekspluatasiyasi.

58. MV-60 ko'pirtiruvchi mashina tuzilishi va ekspluatasiyasi

59. Ekstruziya tipli qurilma

60. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlari kayta ishlov mexanizmlari MS 2-150, MS2-70, MMP-P-1, UMM-2, ekspluatasiyasi

61. MV-35M tipidagi aralashtirgich tuzilishi va ekspluatasiyasi .

62. Sabzavot tozalagich mashinalarni ekspluatasiyasi vaqtida bo'ladigan nosozliklari va ularni bartaraf etish

63. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlari kayta ishlov mexanizmlari MMPII-1, MKN-11(Polsha), G'AMA (Italiya), MTR (Buk britaniya) ekspluatasiyasi

64. «Savariya» MIK-60 kofe tuygich tuzilishi va ekspluatasiyasi. .

65. Sabzavot tozalagich mashinalarni ekspluatasiyasi vaqtida bo'ladigan nosozliklari kelib chikish sabablari va ularni bartaraf etish

66. 2. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlari kayta ishlov mexanizmlari M8M, 8MM, M6M, 6MM, M4M, 4MM ekspluatasiyasi.

67. MKU-40 tipidagi universal konditer mashinasi tuzilishi va ekspluatasiyasi

68. Go'sht, gusht yarim tayyor mahsulotlari va baliqni qayta ishlov jarayon va jihozlari

69. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlari kayta ishlov MRM-15 go'sht yumshatgich, MBP-11-1 tipidagi befstroganli go'sht kesuvchi mexanizmlari ekspluatasiyasi.

70. 3.Xamirli mahsulotlar jihozlarni ekspluatasiya kursatkichlari va koidalari.

71. Gusht va balik mahsulotlari xomashyosining sifati xakida

72. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlari kayta ishlov K-45 KV, VK-125 kutterlar, MS 8-150, MS4-7-820 mexanizmlari ekspluatasiyasi

73. Konditer mahsulotlar jihozlarni ekspluatasiya kursatkichlari va koidalari.

74. Gusht va balik mahsulotlarini kayta ishlovida maydalash jarayonining umumiy tavsifi.

75. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlari kayta ishlov qiyma aralashtirgich, MS15-40 tipidagi suyak kesgichi mexanizmlari ekspluatasiyasi

76. 3.Konditer mahsulotlarga ingradiyentlar ( komponentlar)i va ularni tayyorlash jihozlari va ularning ekspluatasiyasi .

77. Texnologik jihozlar va ularning vazifalari.

78. Mexanik jihozlarning tasnifi va qo'llanilishi.

79. Issiqlik jihozlariga kiruvchi uskunalar.

80. Elektr va gaz jihozlarining farqi.

81. Gaz jihozlaridan foydalanishda xavfsizlik qoidalari.

82. Sovutish va muzlatish jihozlarining ahamiyati.

83. Sovutgich jihozlarining ishlash prinsipi.

84. Go'shtni qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar.

85. Sabzavotlarni tozalash va kesish jihozlari.

86. Xamir qorish va pishirish jihozlari.

87. Qovurish jihozlarining turlari.

88. Qaynatish va bug'da pishirish uskunalari.
89. Pechlar va ularning ekspluatatsiya qoidalari.
90. Idish-tovoq yuvish mashinalarining vazifasi.
91. Jihozlarni ishga tushirishdan oldin tekshirish tartibi.
92. Jihozlardan foydalanishda sanitariya-gigiyena talablari.
93. Jihozlarni tozalash va dezinfeksiya qilish qoidalari.
94. Jihozlarni texnik xizmat ko'rsatish tushunchasi.
95. Jihozlarning nosozliklari va ularni bartaraf etish.
96. Jihozlarni to'g'ri joylashtirish talablari.
97. Jihozlarning xizmat muddatiga ta'sir etuvchi omillar.
98. Energiya tejamkor jihozlardan foydalanishning afzalliklari.
99. Ovqatlanish korxonalarida jihozlardan samarali foydalanish yo'llari.
100. Professional va maishiy oshxona jihozlari o'rtasidagi farq.

**Servis kafedrası mudiri**



**I.Shukurov**