

5-SINF TEXNOLOGIYA FANIDAN (QIZ BOLALAR UCHUN)

I CHORAK NAZORAT ISHI

I VARIANT

1. Pazandachilik ustaxonasida qanday xavfsizlik qoidalariga rioya qilish kerak?
2. Oshxonada ishlatiladigan asosiy asbob-uskunalariga nimalar kiradi?
3. Pichoq va sanchqilar qanday xavfsiz saqlanadi?
4. Oshxonada foydalanishda (to'g'lashda) barmoqlar holati qanday bo'lishi kerak?
5. Qanday asboblarning foydalanishi inson organizmi uchun qanday foyda keltiradi?
6. Moxito tayyorlash uchun qanday mahsulotlar (qiyom, yogurt) qo'shiladi?
7. Moxito tayyorlashda saqlash va gigiyena qoidalarini ayting.
8. "Holvaytar" dasturxonada qanday shirinlik va uning asosiy masalliqalari nimalar (un, yog', shakar)?
9. Holvaytar tayyorlashda qanday asboblarni ishlatgacha qovuriladi?
10. Issiq va yaxshi taom tayyorlashda qanday asboblarni ishlatgacha qovuriladi?
11. Moxito tayyorlashda qanday mahsulotlar (yalpiz, limon, suv) kerak?
12. Sutli shirchoy qanday shirinlik va mahsulotlar qo'shiladi?
13. Trayfl qanday shirinlik va mahsulotlar qo'shiladi?
14. Trayfl qavatlarini asosan nimalar bilan qavatlaymiz (un, karam, limon) iborat bo'ladi?
15. Shirinliklarni idishlarga (stakanga) qavatlaymiz qanday asboblarni ishlatgacha qovuriladi?
16. Taomlarni dasturxonaga tortish masalalarini qanday qoidalar bilan bajarish kerak?
17. Mehmon kutish va choy quyish odoblarini nimalar bilan bajarish kerak?
18. Oshxonadagi elektr jihozlari bilan ishlaganda qanday xavfsizlik qoidalarini ko'riladi?
19. Gazlama tayyorlash deganda pazandachilik va texnologiya qanday mahsulotlar qo'shiladi?
20. Dasturxon bezatish (servirovka) jarayonida salomatlikni saqlash qanday qoidalar bilan bajarish kerak?

AMALIY TOPSHIRIQLAR:

21. Oddiy sabzavotli (pomidor va bodring) salatning retsepti va tayyorlash texnologiyasini yozing.
22. O'z qo'lingiz bilan Moxito ichimligi tayyorlash jarayonini qavatma-qavat ta'riflang.
23. Holvaytar pishirish ketma-ketligini texnologik karta ko'rinishida yozib chiqing.
24. Stakanga qavatma-qavat solingan shirinlik (Trayfl) dizaynini eskiz qilib chizing.
25. Dasturxonaga sanchqi, pichoq, qoshiq va tarelkalar joylashuvini chizib ko'rsating.

**5-SINF TEXNOLOGIYA FANIDAN (QIZ BOLALAR UCHUN)
I CHORAK NAZORAT ISHI
II VARIANT**

1. Oshxona asbob-uskunalaridan elektr mikser qanday ishlaydi va nima uchun kerak?
2. Issiq qozon yoki tayyorlash uchun oshxonada nimadan foydalaniladi (tutqich, sochiq)?
3. Taxta (doska) yordamida go'sht va sabzavot to'g'rashning farqi bormi? Necha xil taxta bo'lishi kerak?
4. Sabzavotlar qanday shakllarda (somoncha, kubik, doira) to'g'raladi?
5. Sabzavotlarni qaynatish, qaynatish xomligicha yeyishning oziqaviy farqi nimada?
6. Mevali salat bezatishda qanday mevalardan foydalanamiz?
7. O'zbek milliy oshpazlarining o'rnini qanday o'zlashtirish kerak?
8. Holvaytar so'zini tushirib, uning qanday marosimlarda pishirishadi?
9. Qaynayotgan yog' yoki qaynatilgan ishlab chiqarishsizlik qoidasi qanday bo'ladi?
10. Yoz kunlarida chanqoq qanday mevalar bilan qanday salqinlik bag'ishlaydi?
11. Shirchoy uchun choy bargi qanday tayyorlanadi va qanday qo'shiladi?
12. Trayflni bezatishda qanday mevalar va idishlar ishlatiladi (chokolad, yong'oq) mos keladi?
13. Oshxonani toza saqlash pishiriq salqinlik bilan salqinlik qanday ta'sir qiladi?
14. Ovqat pishirish oldidan qizlarning taqdimotini qanday kiyim-ko'chozni yig'ish) qanday bo'lishi shart?
15. Uy sharoitida oziq-ovqatlarni (go'sht, sut, mevalar) qanday saqlash usullari qanday?
16. Gaz plitasini to'g'ri yoqish va o'chirishni tushirib berib, qanday usullar bilan qanday?
17. Mehmonlar oldiga shirinlik tortilganda idishlarning o'zaro qanday ta'siri bo'lishi kerak?
18. Taomlarning oziqaviy qiymati (vitaminlar, oqsillar) haqida qanday ma'lumot berib, qanday?
19. Dasturxonda non nima uchun e'zozlanadi?
20. Kelajakda yaxshi pishiriqchi yoki oshpaz bo'lish sirlari nima?

AMALIY TOPSHIRIQLAR:

21. Bayram dasturxonini uchun chiroyli mevali salat tayyorlash ro'yxatini tayyorlab, qozonda yaratib.
22. Sutli shirchoyni qozonda (yoki choynakda) pishirish jarayonini ketma-ket ko'rsatib.
23. Fartuk va oshxona qalpog'ini to'g'ri kiygan pazanda qiz obrazini chizing.
24. Trayfl shirinligi uchun har xil biskvit va mevalar o'rnini tanlab (texnologik jarayon) ko'rsatib.
25. Turli xil to'g'rash (somoncha, kubik) shakllarini qog'ozda rasmga tushirib.

veb-saytimiz: Zokirjon.com

Zokirjon.com. veb-sayiti orqali o'zingiz uchun kerakli hujjatlarni yuklab olishingiz mumkin.

Zokirjon Admin bilan

90-530-00-68, , 91-397-77-37, 90-530-68-66 nomerga murojaat qilishingiz, shu nomerdagi telegram orqali bog'lanishingiz nza456 yoki nza445 izlab telegramdan yozishingiz so'raladi.

Telegramda murojaatingizga o'z vaqtida javob beriladi

Texnologiya 5-sinf 1-4-choraklar uchun 25 tadan 2 ta variant nazorat ishi savollarini to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.

Telegram kanalimiz:

@Maktablar_uchun_hujjatlar

Maktablar
uchun
hujjatlar



ADMIN

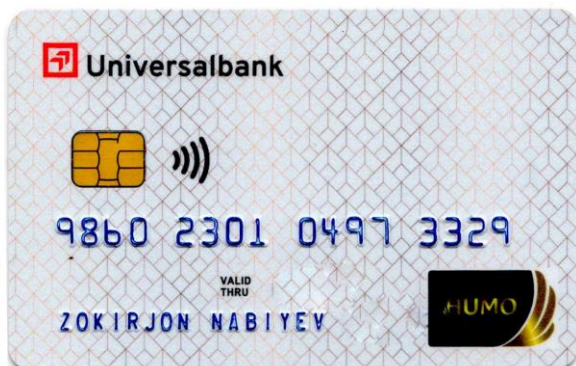
Zokirjon

90-530-68-66

UzCARD

*880*9860230104973329*summa#

Plastik egasi Nabiyev Zokirjon



DIQQAT!!!

Sizga bu **OMONAT** qilib beriladi.
To'liq holda olganingizdan so'ng:
Faqat o'zingiz uchun foydalaning.
Hech kimga bermang hattoki eng yaqin insoningizga ham.
Internet orqali veb-saytlarga joylamang.
Kanal va gruppalarga tarqatmang.

**OMONATGA HIYONAT
OILMANG.**

Bizni hizmatdan foydalanib qulay imkoniyatga ega bo'ling!

Bizda maktablar uchun quydagi hujjatlar mavjud.

- 1. 1-11-Sinflar uchun kelajak soati ish reja va konspektlari**
- 2. 1-11-Sinflar uchun barcha fanlardan to'garak hujjatlari**
- 3. Sinf rahbar hujjatlari**
- 4. Metodbirlashma hujjatlari**
- 5. Ustama hujjatlari**
- 6. 1-11-Sinflar uchun barcha fanlardan konspektlar va tezislar**
- 7. 1-11-Sinflar uchun Ish rejalar (Taqvim mavzu rejalar)**
- 8. Maktab ish hujjatlari**
- 9. Direktor ish hujjatlari**
- 10. MMIBDO' ish hujjatlari**
- 11.O'IBDO' ish hujjatlari**
- 12.Psixolog hujjatlari**
- 13.Xotin-qizlar qo'mitasi ish hujjatlari**
- 14.Kutubxona mudirasi ish hujjatlari**
- 15.Besh tashabbus hujjatlari**
- 16. Ommalashtirish uchun dars ishlanmalar va ochiq dars ishlanmalar, taqdimotlar, slaydlar**

O'zbek va rus maktablar uchun

Buyutrma asosida

1-11-sinflar uchun barcha fanlardan **testlar, nazorat ishlar, tezislar, to'garaklar va yillik fan konspektlar, tadbir senariylari, ochiq dars ishlanma va slaydlar (taqdimotlar), ko'rgazma va tarqatmalar, faxriy yorliq, diplom, tashakkurnomalar** va boshqa hujjatlarni tayyorlab beramiz.

Tel:91669-34-74 Telegramdan:@talimxizmatlar izlab toping.

Для 1–11 классов узбекских и русских школ по всем предметам: **тесты, контрольные работы, тезисы, сценарии кружков, годовые конспекты уроков, сценарии мероприятий, разработки открытых уроков, слайды (презентации), стенды и раздаточные материалы, почётные грамоты, дипломы, благодарственные письма и другие документы.**

Тел: 91669-34-74 Telegram: @talimxizmatlar