

5-SINF TEXNOLOGIYA FANIDAN (QIZ BOLALAR UCHUN)

I CHORAK NAZORAT ISHI

I VARIANT

1. O'zbek milliy oshxonasining o'ziga xos xususiyatlari nimalardan iborat?
2. Pazandachilikda ishlatiladigan asosiy asbob-uskunalarga misollar keltiring.
3. Oshxonada taomni kesuvchi asboblardan qanday xavfsizlik qoidalariga rioya qilinadi?
4. Meva va sabzavotlarni inson organizmi uchun qanday ahamiyatga ega?
5. Sabzavotlarni ta'm berish uchun qanday mahsulotlar (sous, yog') qo'shiladi?
6. Nonushta stolini pichoq va sanchqilarning joylashuv sxemasi qanday yengil hazm bo'luvchi taomlar tortiladi?
7. Dasturxonada taomni tayyorlash jarayonida idishlar va asboblardan qanday joylashtiriladi?
8. Issiq va yaxshilikning o'zaro farqi nima? Farq nimada?
9. Moxito tayyorlash uchun qanday mahsulotlar qanday bo'ladi?
10. Sutli shirchoy qanday shirinlikni tayyorlashda qanday sababdan tuz qo'shiladi?
11. Milliy taomlarni tayyorlashda qanday idishlardan (qozon, tandir) foydalaniladi?
12. "Holvaytar" qanday shirinlik va taomni tayyorlashda qanday texnologiyasi qanday?
13. Holvaytar uchun unni qovurish jarayonida qanday xavflar qaratish lozim?
14. Shirinliklardan biri bo'lgan Trayfl taomni tayyorlashda qanday idishlardan iborat bo'ladi?
15. Taom pishirish jarayonida sanitariya va shaxsiy hygienaning ahamiyati nimalardan iborat?
16. Salat tayyorlashda meva va sabzavotlarni qanday to'rtburchak (kubik) shakllarini sanang.
17. Mehmon kutish va dasturxonaga tortish madaniyati qanday bo'ladi?
18. Issiq ichimliklarning (masalan, choyni) ovqat hazm qilish jarayonida qanday ahamiyatga ega?
19. Oshxonada elektr plita va pechlardan xavfsiz foydalanish qanday qoidalar bilan amalga oshirilgan?
20. Taomning ozuqaviy qiymatini (kaloriya, vitaminlar) saqlash uchun qanday sharoitda pishirish maqsadga muvofiq?

AMALIY TOPSHIRIQLAR:

21. Oddiy sabzavotli (masalan, "Baxor") salatini tayyorlash ketma-ketligini yozing.
22. Nonushta stoli uchun idishlar, pichoq va sanchqilarning joylashuv sxemasi chizing.
23. Moxito tayyorlash jarayonini va ishlatilgan stakan dizaynini eskiz qiling.
24. Trayfl shirinligini tayyorlashda foydalaniladigan mahsulotlarning rasm-ro'yxatini (ro'yxatini) tuzing.
25. Fartuk va oshxona qalpog'i kiygan pazanda obrazini (eskizini) chizib ko'rsating.

5-SINF TEXNOLOGIYA FANIDAN (QIZ BOLALAR UCHUN)

I CHORAK NAZORAT ISHI

II VARIANT

1. O'zbek milliy oshxonasining mashhur taomlarini (palov, somsa, manti) sanab o'ting.
2. Pazandachilik ustaxonasida taxtakach (doska)larning vazifasi nima va nima uchun go'sht va sabzavotlarniki alohida bo'lishi kerak?
3. Issiq idishlarda qanday xavfsizlik (tutqich, sochiq) vositalari ishlatiladi?
4. Mevali salat tayyorlashda shirinlik (yogurt, asal) qo'shib aralashtiriladi?
5. Salat tayyorlashda qanday qurib yoki xomligicha to'g'ralganda vitaminlar qanday saqlanadi?
6. Milliy taom tayyorlashda energiya uchun nima sababdan eng muhim ovqatlanish vaqti hisoblanadi?
7. Salat idishida shirinlikni mehmon oldiga qo'yish estetikasi qanday bo'lishi kerak?
8. Choy va shirchoy tayyorlashda ularning organizmga ta'siri qanday?
9. Uy sharoitida taom tayyorlashda tayyorlash sirlarini aytib bering.
10. Sutli shirchoy tayyorlashda ko'pincha qanday qisqartiriladi va u nima uchun foydali?
11. Milliy taomlarni tayyorlashda qanday sabzavotlardan foydalaniladi?
12. Holvaytar tayyorlashda yog'ni qanday aralashtirish qoidasi qanday?
13. Pishiriqlarsiz tez tayyorlanadigan dasturxonada yangi Trayfl qanday yig'iladi?
14. Shirinlik tayyorlash jarayonida taom tayyorlashda asboblardan foydalanish nega muhim?
15. Taom pishirayotganda kiyim va ushni ta'minlash (masalan, kiyimni kiyish) qoidalari qanday?
16. Dasturxonga salftka buklar qo'yishda qanday qoidalari amal qilish kerak?
17. O'lchov stakanlari va oshxona tarozisi retsept tayyorlashda qanday yordam beradi?
18. Oziq-ovqatlarni (sut, tuxum, meva) muzlatgichda saqlashda qanday qoidalari nimalar?
19. Gaz plitاسida yoki ochiq olovda qaynayotgan sutni qanday qoidalari muvofiq munosabatda bo'lish zarur?
20. Pazandachilik malakalari kelajakda qiz bolalar uchun qanday qoidalari amal qilish kerak?

AMALIY TOPSHIRIQLAR:

21. Tushlik yoki nonushta dasturxonasi uchun matoli salftkani chirok va buklar bilan bezashni chizing.
22. Sutli shirchoyni pishirish texnologik xaritasini jadval ko'rinishida tayyorlab chizing.
23. Mevali salat tayyorlashda mevalarni gul shaklida (yoki kubik qilib) to'g'ralishni ko'rsating.
24. Holvaytar tayyorlash uchun xomashyo (un, yog', shakar) o'lchamlarini retsept ko'rsatib chizing.
25. Trayfl qavatma-qavat yig'ilgan shaffof idish (stakan) ning yonma-yon kesimida rangli rasmini chizing.

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 Nabiyeu 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