

6-SINF TEXNOLOGIYA FANIDAN (QIZ BOLALAR / 2-YO‘NALISH UCHUN)

I CHORAK NAZORAT ISHI

I VARIANT

1. Ovqatlanish ratsioni deganda nimani tushunasiz?
2. Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy qiymatiga nimalar (oqsillar, yog‘lar, uglevodlar) kiradi?
3. Insonning kunlik ovqatlanish me'yorlari nimalarga (yosh, kasb, jismoniy harakat) bog‘liq?
4. Oshpaz mutaxassisi qanday talablar qo‘yiladi?
5. Oshxonada taom pishirishda qanday sanitariya va gigiyena qoidalariga amal qilish shart?
6. Chinni, sement va shag‘irdan to‘g‘ri foydalanish hamda ularni yuvish qoidalari qanday?
7. Tushlik dasturxonasi (servis) tartibini tushuntiring.
8. Tushlik vaqtida taomni qanday joylashtiriladi?
9. Sut va sut mahsulotlarini saqlash sharoitlarini qanday? qanday?
10. Sutni saqlash sharoitlarini va saqlanish muddatini qanday aniqlash mumkin?
11. Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymatini nima deysiz?
12. Makaron mahsulotlarining qanday turdalarini (tortilla, on, vermishel) bilasiz?
13. Makaron va un mahsulotlari qanday saqlanishi kerak?
14. Tushlik uchun tortiladigan suyuq taom (shorpa, stavro) retseptini yozib chiqing.
15. O‘zbek milliy oshxonasida quyucik taomlarining asosiy xususiyatlari nimalar?
16. Parhez taomlar (dieta) oddiy taomlardan nima bilan farqlanadi?
17. Parhez taomlarni pishirishda asosan qanday usullar (bug‘da, qazitish) foydalaniladi?
18. Jun tolali gazlamalarning qanday ijobiy va salbiy xususiyatlari bor?
19. Ipak tolasi qayerdan olinadi va uning xossalari qanday?
20. Ipak va jun matolardan kiyim tikishda dazmollash harorati qanday bo‘ladi?

AMALIY TOPSHIRIQLAR:

21. O‘smir qiz bolaning bir kunlik to‘g‘ri ovqatlanish ratsionini (nonus, tushlik) tuzib chiqing.
22. Tushlik dasturxonini tuzash sxemasini (tarekalar va idishlar joylashuvi bilan) tuzib chiqing.
23. Makaron mahsulotidan bitta oson taom (masalan, makaron palov) tayyorlash retseptini tuzib chiqing.
24. Parhez taom (masalan, bug‘da pishirilgan kotlet) retseptini yozib chiqing.
25. Tabiiy jun va ipak tolasini yoqish orqali tajriba usulida qanday aniqlash mumkinligini izohlang.

6-SINF TEXNOLOGIYA FANIDAN (QIZ BOLALAR / 2-YO‘NALISH UCHUN)

I CHORAK NAZORAT ISHI

II VARIANT

1. Kunlik iste'mol qilinadigan oziq-ovqatlarda vitaminlar nima uchun muhim ahamiyatga ega?
2. Oziq-ovqatlarni xarid qilishda ularning yaroqlilik muddatini (srokini) tekshirish nega shart?
3. Issiq taomlar va taomlarni pishirish hududlari (oshxonada) qanday ajratilishi kerak?
4. Pichoq va oshqorog'lar bilan ishlaganda barmoqlarni qanday himoya qilish usullari bor?
5. Taomni tayyorlashda taomni sochlarni toza tutish qoidalarini sanang.
6. Meva va sabzotlarning o'ziga xos xususiyatlari va saqlash madaniyati qanday?
7. Kechki ovqat dasturxonini tushlik dasturxonidan farqi bormi?
8. Pishloq, qashqaroyon va qashqaroyonlari qanday sharoitda va necha gradusda saqlanadi?
9. Nima uchun sutni qaynatib qo'yish tavsiya etiladi?
10. Don mahsulotlarini qaynatib qo'yishda, matoqalarni qanday aniqlash mumkin?
11. Makaron pishayotganida qaynatib qo'yish uchun suvga nima qo'shiladi?
12. O'zbek milliy oshxonasining taomlarini sanab o'ting.
13. Go'shtni suyuq taom uchun qaynatib qo'yish sharoitlari qanday?
14. Shifokorlar nima sababdan ba'zi taomlarda ovqat o'rniga parhez taomlar buyuradi?
15. Oziq-ovqat mahsulotlarini qaynatib pishirishda suyuqlikni qanday saqlanib qoladi?
16. Tabiiy tolalarga qaysilar kiradi va ularni tozalashda nima yordamdan foydali?
17. Ipak gazlamalar qanday usulda yuviladi va qanday saqlanadi?
18. Jun matolarni saqlashda ularni kuyadan himoya qilish uchun nima yordamdan foydali?
19. Dasturxonga qanday shirinliklar yoki kompotlar qo'yish tavsiya etiladi?
20. Kelajakda mohir pazanda bo'lish uchun o'quvchi bugundagi taomni qanday o'rganish kerak?

AMALIY TOPSHIRIQLAR:

21. Tushlik uchun tayyorlanadigan bitta milliy taomning xomashyalarini (retseptini) yozing.
22. Bug'da pishadigan taomlar tayyorlovchi idish (qasqon yoki manty)ni qanday saqlash usulini chizing.
23. Ipak matosidan o'zbekona kiyim fasoni (masalan, adrasdan ko'ylak) eskiz chizing.
24. Jun tolasining kattalashtirilgan ko'rinishini va to'qilish chizmasini sxematik tarzda torting.
25. Dasturxon atrofida o'tirish va ovqatlanish madaniyatiga doir 5 ta oltin qoidani yozib chiqing.

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 6-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

Lin: 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 gruppalariga 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