

7-SINF TEXNOLOGIYA FANIDAN (QIZ BOLALAR UCHUN)

I CHORAK NAZORAT ISHI

I VARIANT

1. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi nitratlar qanday moddalar va ular qanday kamaytiriladi?
2. Sabzavotlarni qanday ishlov berish (yuvish, qobig'ini archish) orqali kimyoviy moddalar miqdorini kamaytirish mumkin?
3. Kechki dasturxonni tayyorlash (servirovka) ning tushlik dasturxonidan qanday farqi bor?
4. Kechki ovqat dasturxonga qanday idishlar va vilkalar joylashtiriladi?
5. Sabzavotlarni konservalash nima maqsadda (uzoq saqlash uchun) qilinadi?
6. Uy shakar kompot tayyorlash jarayonini tushuntiring.
7. Bankalarni konservalashda qanday shartlar bajarilishi nima uchun shart?
8. Ziravorlarni tayyorlashda, ziravorlarning ta'miga lazzat berishdan tashqari qanday shifobaxsh xususiyatga ega?
9. Ziravorlarning sariq, qizil, yashil, qora, qulqul, sarg'ilday ranglari qanday aniqlash mumkin?
10. Go'sht va baliq mahsulotlarining inchoq (oqsillar) uchun ahamiyati nima?
11. Go'shtga ishlov berishda qanday xususiyatlar va pichoqlar gigiyenasi qanday?
12. Frikadelka (qiymali sharcha) tayyorlashda qanday qoidalar bajariladi?
13. "Mimoza" salatini tayyorlashda qanday qavatlar (qavatma-qavat) masalliqlar teriladi?
14. Dengiz mahsulotlari (baliq, kalmar, qanday mahsulotlar) qanday saqlanadi?
15. Kimyoviy tolalar (masalan, kapron, naylon) va tabiiy tolalarni qanday farq qiladi?
16. Kimyoviy tolalarning afzalliklari (pishiqdigi, oqimasi, maslaxat) qanday iborat?
17. Sun'iy tolalar qanday xomashyolardan (neft, gaz, tabiiy gaz) tayyorlanadi?
18. Kimyoviy matolarning gigiyenik xossalari (havo o'tkazuvchanligi, to'qimachilik maslaxati) qanday?
19. Bayram dasturxonini markaziga qanday estetik bezalar (gullar, to'qimachilik) qo'yish mumkin?
20. Oziq-ovqatlarni tayyorlashda sanitariya-gigiyena qoidalarini qanday oqibatlariga olib keladi?

AMALIY TOPSHIRIQLAR:

21. Mimoza salatining qavatma-qavat (baliq, kartoshka, tuxum va ketchup) terilishini tayyorlab chiqing.
22. Mevali kompot yopish (konservalash) texnologik xaritasini ketma-ketlik bilan tayyorlab chiqing.
23. Kechki ovqat dasturxonida likopcha, pichoq, sanchqi va bokal joylashuvini tayyorlab chiqing.
24. Frikadelkali sho'rva tayyorlash uchun kerakli mahsulotlar va ularning miqdorini (retsept) yozing.
25. Tabiiy va kimyoviy tolalarni qanday qilib olovda yondirib tekshirish usulini yozib bering.

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

Telegram kanalimiz:

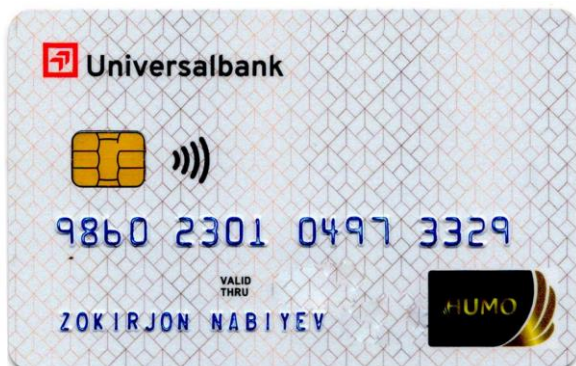
@Maktablar_uchun_hujjatlar



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