

7-SINF TEXNOLOGIYA FANIDAN (QIZ BOLALAR UCHUN / 2-YO‘NALISH) 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 ovqat dasturxonida (servirovka) ning tushlik dasturxonidan qanday farqi bor?
4. Sabzavot va mevalar dasturxoniga qanday idishlar va vilkalar joylashtiriladi?
5. Sabzavotlarni konservalash nima maqsadda (uzoq saqlash uchun) qilinadi?
6. Uy shifobaxshlashga qanday ziravorlash jarayonini tushuntiring.
7. Bankalarni olovda yondirish nima uchun shart?
8. Ziravorlar (qanday ziravorlarda) taomni mazza berishdan tashqari qanday shifobaxsh xususiyatga ega?
9. Ziravorlarning sifatini taomning rangi, taomning taʼmli, rangi orqali qanday aniqlash mumkin?
10. Go‘sh va baliq mahsulotlarini qanday usulda (oqsillar) uchun ahamiyati nima?
11. Go‘shga ishlov berishda qanday usullar (pichoqlar va pichoqlar gigiyenasi qanday?
12. Frikadelka (qiymali sharo‘va) tayyorlash usulini qanday bajariladi?
13. "Mimoza" salatini tayyorlashda qanday usulda (qavatma-qavat) masalliqlar teriladi?
14. Dengiz mahsulotlari (baliq, kalmar) tayyorlashda qanday usullar qo‘llaniladi?
15. Kimyoviy tolalar (masalan, kapron, naylon) taomni tayyorlashda qanday usullar qo‘llaniladi?
16. Kimyoviy tolalarning afzalliklari (pishiqlik, qizilganm, qizilganm) qanday iborat?
17. Sun‘iy tolalar qanday xomashyolardan (neft, selulosa, kimyoviy tolalar) bilan olinadi?
18. Kimyoviy matolarning gigiyenik xossalari (hadda qancha masligi, masligi) qanday?
19. Bayram dasturxonini markaziga qanday estetik bezaklar (gul, rang, rang) qo‘llaniladi?
20. Oziq-ovqatlarni tayyorlashda sanitariya-gigiyena qoidalarini qanday usulda qo‘llaniladi?

AMALIY TOPSHIRIQLAR:

21. Mimoza salatining qavatma-qavat (baliq, kartoshka, tuxum va boshqalar) tayyorlash usulini yozing.
22. Mevali kompot yopish (konservalash) texnologik xaritasini ketma-ketlikda yozing.
23. Kechki ovqat dasturxonida likopcha, pichoq, sanchqi va bokal joylashtirish usulini yozing.
24. Frikadelkali sho‘rva tayyorlash uchun kerakli mahsulotlar va ularning miqdorini (sept) yozing.
25. Tabiiy va kimyoviy tolalarni qanday qilib olovda yondirib tekshirish usulini yozing.

7-SINF TEXNOLOGIYA FANIDAN (QIZ BOLALAR UCHUN / 2-YO‘NALISH) I CHORAK NAZORAT ISHI

II VARIANT

1. Mahsulotlarning qaynatib ishlaganda ulardagi zaharli moddalar nima uchun suvga chiqib ketadi?
2. Ekzotik oziq-ovqatni qanday qilib tashqi ko‘rinishidan farqlash mumkin?
3. Konservaning tayyorlanish yoki saqlanish sharoitlari oshxonadagi iliq muhitga qanday ijobiy ta'sir ko'rsatadi?
4. Taomlarning tartibda (birinchi taom, ikkinchi taom) tortish ketma-ketligi qanday?
5. Konservaning qaynatilish va saqlanish sharoitlari konsentratsiyasi kompotning saqlanishiga qanday ta'sir qiladi?
6. Bankalarning tayyorlanish sharoitlari qanday darajada zich yopilganligini qanday tekshiramiz?
7. Ziravorlarning tayyorlanish sharoitlari iste'mol qilinishi organizmga qanday zarar yetkazishi mumkin?
8. Mimoza salati tayyorlanish sharoitlari qaynatilish va saqlanish sharoitlari o'xirida qanday estetik maqsadlarda sepiladi?
9. Baliq go'shtining oziq-ovqat sifatida iste'mol qilinishi organizmga qanday ta'siri bilan afzal? g'
10. Frikadelkalar pishish sharoitlari qanday bo'lishi kerak? qanday qiyмага nima (tuxum, guruch) qo'shiladi?
11. Baliq mahsulotlariga qanday ishlov beriladi (qaynatish, yuvish, marinadlash)?
12. Kimyoviy tolalardan tayyorlanish sharoitlari qanday bo'lishi kerak? qanday dazmollash rejimida qanday issiqlikka amal qilinadi?
13. Kimyoviy iplarning to'qimachilikda foydalanish sharoitlari qanday bo'lishi kerak?
14. Elastan (laykra) iplari kiyimlarga qanday foydalanish sharoitlari kerak?
15. "Kuz ne'matlari" kompozitsiyasini tayyorlanish sharoitlari qanday bo'lishi kerak? qanday mevalardan foydalanamiz?
16. Dasturxon uchun tikiladigan sochiqchalar (sarchalar) qanday tayyorlanishi kerak? qanday dazmollanishi kerak?
17. Go'shtni to'g'ri kesish (tolalariga ko'ndalang) nega pishirish sharoitlari kerak?
18. Oziq-ovqatlarni saqlash muddatlari va yorliqlardagi yoziladigan dazmollash sharoitlari qanday bo'lishi kerak?
19. Bayram dasturxonini menyusini tuzishda mehmonlarning yoshiga e'tibor qanday beriladi?
20. Kelajakda pazandachilik malakalari mustaqil hayotingizda qanday foydalanishi kerak?

AMALIY TOPSHIRIQLAR:

21. Kuz ne'matlari (qovoq, uzum, anor) dan iborat chiroyli natyurmort tayyorlanish sharoitlari chizing.
22. O'zingiz bilgan foydali ziravorlar (zira, kashnich, murch) va ularning qo'llanilish sharoitlari jadval tuzing.
23. Frikadelka tayyorlash texnikasida go'shtni maydalash va sharchalar yasash sharoitlari chizing.
24. Kiyimlardagi yorliqlarda yoziladigan dazmollash (kimyoviy tolalar uchun past harorat) belgisini chizing.
25. Mevali yoki sabzavotli salatning stolga tortishdagi dizaynini qog'ozda eskiz qiling.

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:

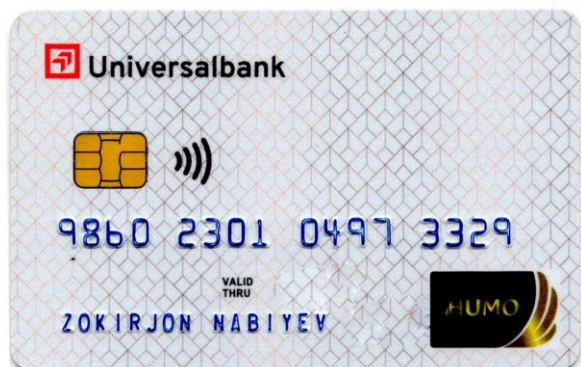
@Maktablar_uchun_hujjatlar



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 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