



Saint John School

San Juan, San Ildefonso, Bulacan

IKAAPAT NA LAGUMANG PAGSUSULIT SA EPP IV IKA-APAT NA KUWARTER

Pangalan: _____ Iskor: _____
Guro: Neslyn D.B Perez Grade 4 - _____

I. Isulat ang tamang sagot sa patlang. (2 puntos)

_____ 1. Ito ay ginagamit sa pagtataggal ng dumi at alikabok sa sahig, dingding, at karpeta.

_____ 2. Ito ay ginagamit na pangkuskos sa mga kagamitan at lugar na may makapit na dumi gaya ng sahig na tiles sa banyo, inidoro, at lababo.

_____ 3. Ito ay basahang may mahabang tangkay na mas mainam gamiting panlinis ng sahig lalo na ang mga ilalim ng mesa, kama, o upuan.

_____ 4. Ito ay ginagamit na lalagyan ng mga naipong dumi at kalat.

_____ 5. Ito ay maaaring yari sa plastik o lata na ginagamit sa paghahakot ng naipong dumi upang itapon sa basurahan.

_____ 6. Ito ay ginagamit ito sa paglilinis ng makinis na sahig.

_____ 7. Ito ay ginagamit ito sa pag-aalis at pag-iipon ng dumi sa mga siwang ng kahoy at magaspang na sahig.

_____ 8. Ito ay walis na may mahabang tangkay na ginagamit sa pag-aalis ng mga agiw sa dingding at kisame.

_____ 9. Ito ay ginagamit na pamunas sa mga kabinet, upuan, at bintana upang maalis ang alikabok.

_____ 10. Ito ay ginagamit sa pagtanggag ng mga duming nakakapit sa sahig.

- _____ 11. Ito ay ginagamit ito sa pag-alis ng alikabok sa bintana at mga muwebles.
- _____ 12. Ito ay ginagamitan ng paa upang kumintab ang sahig.
- _____ 13. Ito ay de-motor na kasangkapan naman na pampakintab ng sahig.
- _____ 14. Ito ay maaaring tunaw o paste, ginagamit upang kumintab at dumulas ang sahig.
- _____ 15. Ito ay dapat punasan ng basang basahan at patuyuin, lagyan ng floor wax, bunutin, at walisang muli.
- _____ 16. Ito ay paraan ng pagsasama-sama ng mga sangkap sa pamamagitan ng paghahalo gamit ang mixing spoon.
- _____ 17. Ito ay ginagawa upang maging pinong-pino ang paminta, bawang, tinustang bigas, at balat ng hipon.
- _____ 18. Ito ay paraang ginagawa sa buko, makapuno, melon, at iba pa gamit ang pangkayod o shredder.
- _____ 19. Ito ay paghihiwalay ng mga hilatsa ng pagkain tulad ng manok, isda, tinapa, at alimango gamit ang mga daliri.
- _____ 20. Ito ay paghihiwa ng maliliit sa sibuyas, kamatis, at patatas sa pamamagitan ng kitchen knife.
- _____ 21. Ito ay paraan ng pagpuputol-putol ng pagkain tulad ng karne ng baboy at manok sa halos pare-parehong laki.
- _____ 22. Ito ay paraan ng paghahati ng gulay o prutas nang pare-parehong laki o nipis ayon sa pangangailangan.
- _____ 23. Ito ay pag-aalis ng hilatsa ng gulay tulad ng sa sitaw, bataw, sitsaro, bitsuelas, at iba pa.
- _____ 24. Ito ay paraan ng pag-aalis ng balat ng gulay o prutas gamit ang mga daliri sa kamay.
- _____ 25. Ito ay paraan ng pag-aalis ng balat ng gulay o prutas gamit ang maliit at matulis na kutsilyo.

II. Magbigay ng limang pamantayan sa tamang paglilinis ng pinagkainan.
(2 puntos)

26.

27.

28.

29.

30.

Magbigay ng limang halimbawa ng mga gawaing-kamay sa paghahanda ng pagkain.

31.

32.

33.

34.

35.

Magbigay ng limang halimbawa ng kagamitan sa paglilinis ng bahay.

36.

39.

37.

40.

38.

III. Ano ang tamang paraan ng paglilinis at pag-aayos ng pinagkainan?

Ano ang tamang paraan ng paglilinis at pag-aayos ng pinaglutuan?
