



_____ *hokimligi*
maktabgacha va maktab ta'limi
boshqarmasi

_____ *maktabgacha va*
maktab ta'limi bo'limi tasarrufidagi
____ *-umumiy o'rta ta'lim maktabi*
to'garak rahbari

_____ *ning*
texnologiya fanidan 5-6-sinflar uchun

“Mohir qo'llar”

TO'GARAK
HUJJATLARI

To'garak a'zolari haqida ma'lumot

№	Familiya ismi va sharifi	Tug'ilgan sanasi	Sinfi	Manzili (to'liq)	Ota-onasi (Ismi sharifi)	Telefon (uy yoki mobil)	Izoh
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							

16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							

O'tkazilgan xona _____

“TASDIQLAYMAN”
MMIBDO‘ _____

**20__-20__ -o‘quv yili uchun tuzilgan “Mohir qo‘llar” nomli to‘garagining
ISH REJASI**

№	Yillik ish reja mavzulari	Soat	Sana	Izoh
1.	Ovqatlanishning inson hayotidagi ahamiyati.	1		
2.	Pazandachilik xonasi. Sabzavotlarga ishlov berish texnologiyasi. Salat tayyorlash.	1		
3.	Ovqatlanish ratsioni. Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy qiymati	1		
4.	Oshxona jihozlaridan (chinni, shisha, sopol, metall kabi) to‘g‘ri foydalanish tartibi	1		
5.	Konditer mahsulotlari pishirish.	1		
6.	Buterbrod tayyorlash usuli	1		
7.	Sut va sut mahsulotlari turlari	1		
8.	Donlar tarkibidagi oziq moddalar miqdori	1		
9.	Milliy taom tayyorlash texnologiyasi.	1		
10.	Ip va gazlamalar	1		
11.	Parhez	1		
12.	Jun gazlamalarI	1		
13.	Gazlamaning arqoq va tanda iplari haqida.	1		
14.	Qo‘l choklari. Qo‘l choklaridan namunalar tikish	1		
15.	Atlas va satin to‘qish	1		
16.	Tugma haqida.	1		
17.	Tikuv mashinasida ishlaganda texnika qoidalari	1		
18.	Buyumni bichish va tikish haqida ma’lumot berish.	1		
19.	Tikuv mashinasida ishlatiladigan kichik mexanik vositalar	1		
20.	Tikuv buyumlarini tikishda mashinada bajariladigan ishlar	1		
21.	Ro‘mol formulasi va chizmasi.	1		
22.	Gazlamani bichishga tayyorlash va bichish.	1		
23.	Ikki chokli to‘g‘ri bichimli yubkalarni modellashtirish	1		
24.	Zardo‘zlik san’ati	1		
25.	Dazmol va dazmollash usullari.	1		
26.	Dazmollash qoidalari	1		
27.	Nozmunchoq to‘qish uchun zarur xomashyo va moslamalar	1		
28.	Gazlamadan bezak tayyorlash turlari	1		
29.	O‘zbek milliy kashtado‘zligi	1		
30.	Kashta tikish uchun asbob va moslamalar.	1		
31.	Oilaviy xarajatlarni hisoblash	1		
32.	Xavfli maishiy moddalar bilan bog‘liq hodisalarning oldini olishda qo‘llaniladigan xavfsizlik choralari	1		
33.	Kashta chokida kompozitsiya tuzish	1		
34.	Oziq-ovqatlarning ozuqaviy qiymati	1		

Sana: “ ” _____ 20__-yil. Sinflar: _____ To‘garak rahbari: _____

Mavzu: Ovqatlanishning inson hayotidagi ahamiyati.

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta’limiy maqsad: turli xomashyo materiallaridan foydalanish, ularni amalda qo‘llash, ishlov berishga oid bilimlarini boyitish, zamonaviy ishlab chiqarishning bozor munosabatlariga asoslangan talablari asosida kasbiy tayyorgarligini oshirish va jismoniy mehnat turlaridan samarali foydalanishda ko‘nikma va malakalarini oshirish.

Tarbiyaviy maqsad: zamonaviy texnika va texnologiyalar, oziq-ovqat mahsulotlariga, materiallarga ishlov berish texnologiyasi, energiya ishlab chiqarish va undan foydalanish, mexatronika hamda ijtimoiy-iqtisodiy texnologiya asoslarini o‘rgatish, xalqimizning boy ma’naviy qadriyatlariga asosida ta’lim-tarbiya berish, axloqiy tushunchalarni shakllantirish.

Rivojlantiruvchi maqsad: mamlakatimizda amalga oshirilayotgan islohotlarni va bozor munosabatlarining rivojlanib borayotganligini, yangi texnika va texnologiyalar, zamonaviy materiallar yaratilayotganligini hamda inson mehnatini yengil qilishda mexatronik qurilmalarning hayotimizga kirib kelishini inobatga olgan holda ular haqidagi dastlabki bilim, ko‘nikma va malakalarni oshirib, kelajakda yurtimiz taraqqiyotiga, farovonligiga o‘z hissasini qo‘sha oladigan yuqori malakali raqobatbardosh kadrlarni tayyorlash.

O‘quvchilarda shakllantiriladigan tayanch kompetensiyalar elementlari:

Milliy va umummadaniy kompetensiya: yurish-turishda madaniy me‘yorlarga amal qilish. turli yo‘nalishdagi san‘at asarlarini tushuna olish va undan zavqlanish;

Matematik savodxonlik, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish

hamda foydalanish kompetensiyasi: shaxsiy, iqtisodiy munosabatlarda hisob-kitob bilan ish yuritishni bilish, hisob-kitoblarga asoslangan holda shaxsiy rejalarini tuza olish.

Mashg‘ulot turi: yangi bilim beruvchi, bilimlarni mustahkamlovchi, amaliy, nazariy, aralash, noan‘aviy, ananaviy.

Mashg‘ulot uslubi: tushuntirish, suhbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “kim epchil-u, kim chaqqon”, “ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “muammo va yechim” shu kabi metodlar.

Mashg‘ulot jihozi: mavzuga oid rasm, ko‘rgazmalar va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar.

Mashg‘ulotning borishi:

I. Tashkiliy qism: a) Salomlashish. b) Davomatni aniqlash.

II. Uyga vazifani so‘rash: a) Savol – javob o‘tkazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

III. Yangi mavzu bayoni:

Pazandachilik amaliy san‘at sohasida ham, fan sohalari rivojlanishida ham o‘ziga xos o‘rin va ahamiyatga ega. Pazandachilik nafaqat texnologiya, balki tarix, kimyo, biologiya, fizika fanlari bilan ham chambarchas bog‘liq. Dasturxonga tortiladigan taom ilmiy asosda tayyorlanishi, nafosat bilan bezatilishi lozim. Masalliqni laziz va foydali taomga aylantirish pazandaning mahoratiga bog‘liq. Taom tayyorlashda pazandachilik san‘ati ro‘yobga chiqadi. Uni tayyorlash ilmining o‘ziga xos texnologiyasi mavjud.

Pazandachilik san‘ati insoniyatning eng qadimgi faoliyatlaridan biri bo‘lib, uning rivojlanishi har doim jamiyatning iqtisodiy ravnaqiga aloqador bo‘lgan. Ovqatlanish inson hayot kechirishining muhim vositasi, sihat-salomatligi va uzoq umr ko‘rishining garovidir.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Ovqatlanishning inson hayotidagi ahamiyati nimalardan iborat?

2. Oziq-ovqat mahsulotlari necha turga bo‘linadi?

V. Mashg‘ulotni yakunlash: to‘garak a‘zolarini yutuq va kamchiliklarini muhokama qilish, rag‘batlantirish

VI. Uyga vazifani e‘lon qilish: yangi mavzuni to‘liq takrorlash va yangi mavzu yuzasidan bilimlarini mustahkamlab kelish.

Maktab MMIBDO‘ _____ sana _____ 20__ yil



Sana: “ ” _____ 20__-yil. Sinflar: _____ To‘garak rahbari: _____

Mavzu: Pazandachilik xonasi. Sabzavotlarga ishlov berish texnologiyasi. Salat tayyorlash.

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: turli xomashyo materiallaridan foydalanish, ularni amalda qo‘llash, ishlov berishga oid bilimlarini boyitish, zamonaviy ishlab chiqarishning bozor munosabatlariga asoslangan talablari asosida kasbiy tayyorgarligini oshirish va jismoniy mehnat turlaridan samarali foydalanishda ko‘nikma va malakalarini oshirish.

Tarbiyaviy maqsad: zamonaviy texnika va texnologiyalar, oziq-ovqat mahsulotlariga, materiallarga ishlov berish texnologiyasi, energiya ishlab chiqarish va undan foydalanish, mexatronika hamda ijtimoiy-iqtisodiy texnologiya asoslarini o‘rgatish, xalqimizning boy ma‘naviy qadriyatlarini asosida ta‘lim-tarbiya berish, axloqiy tushunchalarni shakllantirish.

Rivojlantiruvchi maqsad: mamlakatimizda amalga oshirilayotgan islohotlarni va bozor munosabatlarining rivojlanib borayotganligini, yangi texnika va texnologiyalar, zamonaviy materiallar yaratilayotganligini hamda inson mehnatini yengil qilishda mexatronik qurilmalarning hayotimizga kirib kelishini inobatga olgan holda ular haqidagi dastlabki bilim, ko‘nikma va malakalarni oshirib, kelajakda yurtimiz taraqqiyotiga, farovonligiga o‘z hissasini qo‘sha oladigan yuqori malakali raqobatbardosh kadrlarni tayyorlash.

O‘quvchilarda shakllantiriladigan tayanch kompetensiyalar elementlari:

O‘zini o‘zi rivojlantirish kompetensiyasi: o‘qib-o‘rganish uchun fan to‘garaklariga qatnashish, kutubxonada mutolaa qilish orqali bilimini mustaqil ravishda oshirib borish; o‘z sog‘ligini asrash.

Matematik savodxonlik, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish

hamda foydalanish kompetensiyasi: shaxsiy, iqtisodiy munosabatlarda hisob-kitob bilan ish yuritishni bilish, hisob-kitoblarga asoslangan holda shaxsiy rejalarini tuza olish.

Mashg‘ulot turi: yangi bilim beruvchi, bilimlarni mustahkamlovchi, amaliy, nazariy, aralash, noan‘aviy, ananaviy.

Mashg‘ulot uslubi: tushuntirish, suhbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “kim epchil-u, kim chaqon”, “ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “muammo va yechim” shu kabi metodlar.

Mashg‘ulot jihozi: mavzuga oid rasm, ko‘rgazmalar va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar.

Mashg‘ulotning borishi:

I. Tashkiliy qism: a) Salomlashish. b) Davomatni aniqlash.

II. Uyga vazifani so‘rash: a) Savol – javob o‘tkazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

III. Yangi mavzu bayoni:

Oshxona – taom tayyorlash uchun maxsus jihozlangan xona. Zamonaviy oshxonada, asosan, gaz plita, idish-tovoq yuvish uchun maxsus moslama, muzlatkich, ishtoli, idish-tovoqlarni saqlash uchun oshxona jihozi, idish-tovoqlar, quruq mahsulotlar bo‘ladi. Oshxonada turli xil idish-tovoqlar ishlatiladi. Idish-tovoqlar ishlatilishiga qarab chinni, temir, plastmassa, shisha ko‘rinishida bo‘ladi. Taom tayyorlashdan oldin oshxonada ish o‘rnini to‘g‘ri tashkil qilib olish kerak bo‘ladi. Buning uchun kerakli mahsulotlar hisobini olish, mahsulotlar hajmiga qarab, oshxona jihozlarini tanlab olish ma‘qul bo‘ladi. Oshxona stolida mahsulotlarga birinchi ishlov berish jarayonida o‘ng tomonda oshxona jihozlari, chap tomonda kerakli mahsulotlarni tartibli joylashtirish kerak. O‘rtaga to‘g‘rash taxtasini qulay o‘rnatish kerak bo‘ladi. To‘g‘rash taxtasi bilan stol orasidagi masofa bir tirsak kengligini tashkil etadi.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Ish boshlashdan oldin oshxona fartugini, ro‘molini o‘rab oling.

2. Tirnoqlarni o‘stirmang, qo‘llarni yaxshilab sovunlab yuving.

V. Mashg‘ulotni yakunlash: to‘garak a‘zolarini yutuq va kamchilliklarini muhokama qilish, rag‘batlantirish

VI. Uyga vazifani e‘lon qilish: yangi mavzuni to‘liq takrorlash va yangi mavzu yuzasidan bilimlarini mustahkamlab kelish.

Maktab MMIBDO‘ _____ sana _____ 20__ yil

Sana: “ ” _____ 20__-yil. Sinflar: _____ To‘garak rahbari: _____

Mavzu: Ovqatlanish ratsioni. Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy qiymati.

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: texnologik jarayonlar bajarilishi bo‘yicha tegishli xulosa chiqarish, mehnat operatsiyalari hamda mahsulot sifatini baholay olish, mashg‘ulotlar davomida zamonaviy texnika va texnologiyalardan foydalana olish, ishni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish bo‘yicha dastlabki bilim va tushunchalarni shakllantirish.

Tarbiyaviy maqsad: zamonaviy texnika va texnologiyalar, oziq-ovqat mahsulotlariga, materiallarga ishlov berish texnologiyasi, energiya ishlab chiqarish va undan foydalanish, mexatronika hamda ijtimoiy-iqtisodiy texnologiya asoslarini o‘rgatish, xalqimizning boy ma‘naviy qadriyatlarini asosida ta‘lim-tarbiya berish, axloqiy tushunchalarni shakllantirish.

Rivojlantiruvchi maqsad: buyuk kelajakni yaratuvchi, yangi texnologiyalarni hayotga tatbiq etuvchi, buning natijasida mamlakatimiz rivojiga ulkan hissa qo‘shuvchi shaxs hisoblanishi, olgan bilimlarini kelajak hayotida muhim o‘rin egallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko‘rishiga hamda o‘zini qiziqqan kasb-hunar turlaridan birini to‘g‘ri tanlashi hamda mustaqil fikrlashga qodir bo‘lgan, hozirgi zamon bozor sharoitlarida ishni izchil tashkil eta oladigan, yuqori malakali raqobatbardosh kadrlarni tayyorlash.

O‘quvchilarda shakllantiriladigan tayanch kompetensiyalar elementlari:

Axborotlar bilan ishlash kompetensiyasi:

yog‘ochning fizikaviy xossalari, yog‘och turlarining xususiyatlari, duradgorlikda ishlatiladigan yelimlar va bo‘yoqlar turlari, xususiyatlariga oid manbalaridan foydalana olish.

O‘zini o‘zi rivojlantirish kompetensiyasi:

duradgorlikda ishlatiladigan yelimlar va bo‘yoqlarni ishlatilish sohalarini axborot manbalaridan qidirib topish.

Mashg‘ulot turi: yangi bilim beruvchi, bilimlarni mustahkamlovchi, amaliy, nazariy, aralash, noan‘aviy, ananaviy.

Mashg‘ulot uslubi: tushuntirish, suhbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “kim epchil-u, kim chaqqon”, “ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “muammo va yechim” shu kabi metodlar.

Mashg‘ulot jihozi: mavzuga oid rasm, ko‘rgazmalar va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar.

Mashg‘ulotning borishi:

I. Tashkiliy qism: a) Salomlashish. b) Davomatni aniqlash.

II. Uyga vazifani so‘rash: a) Savol – javob o‘tkazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

III. Yangi mavzu bayoni:

Ovqatlanish— organizm ish faoliyatini ta‘minlash, salomatligi va ish qobiliyatini saqlab turish uchun zarur oziq moddalarni o‘zlashtirish jarayoni. Kishi rejim bilan to‘g‘ri ovqatlansa, kasalliklarga kamroq chalilib, ularni oson yengadi. Ovqatlanish jarayonida organizm hayot faoliyati uchun muhim oziq moddalar (oqsil, yog‘, uglevod, vitaminlar, mineral tuzlar)ni olib turadi. Ularni o‘zlashtirish jarayonida organizmning energiyaga bo‘lgan ehtiyoji qondirib boriladi. Oziq-ovqat mahsuloti organizmda o‘zlashtirilganida ajralib chiqadigan energiya miqdori shu mahsulotning kaloriyasidir. Mehnat faoliyati xarakterini hisobga olgan holda ovqat ratsionini to‘g‘ri tuzish uchun ovqatlanish sohasidagi mutaxassis olimlar kishilarni 4 guruhga bo‘lishadi.

mexanizatsiyalashtirilgan korxonada
xodimlari va jismoniy zo‘riqmasdan
ishlovchi xodimlar: hamshira,
sanitarka, sotuvchi, aloqachi, tikuvchi,
avtomatlashtirilgan jarayonlarda band
ishchi va boshqalar;

jismoniy kuch sarf qilmaydigan yoki kam
jismoniy kuch sarflab ishlaydigan kishilar:
aqliy mehnat xodimlari, ishda asabiga
zo‘r keladigan xodimlar; boshqarish
pultlari xodimlari: dispetcherlar, barcha
xizmatchilar;

Don, dukkaklilar, kartoshka va boshqalar organizmni oqsillar bilan ta‘minlovchi qimmatli va muhim manbadir. Go‘sht va baliqda bo‘ladigan azotli ekstraktiv moddalar ovqatlanishda juda muhim ahamiyatga ega.

Normal hayot faoliyati uchun zarur energiyaning yarmidan ko‘prog‘ini odam organizmi uglevodlardan oladi. Ular, asosan, o‘simliklardan oldinadigan mahsulotlarda bo‘ladi. Uglevodlar non, yormalar, kartoshkada kraxmal va qand holida, qandolat mahsulotlari, shirin mevalarda esa qand holida ko‘p uchraydi.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Ovqatlanish nima?

2. Uglevodlar odam organizmi uchun qanchalik zarur?

V. Mashg‘ulotni yakunlash: to‘garak a‘zolarini yutuq va kamchilliklarini muhokama qilish, rag‘batlantirish

VI. Uyga vazifani e‘lon qilish: yangi mavzuni to‘liq takrorlash va yangi mavzu yuzasidan bilimlarini mustahkamlab kelish.

Maktab MMIBDO‘ _____ sana _____ 20__ yil

*v**eb**-saytimiz: **Zokirjon.com***

Hujjat Word variantda beriladi.

Zokirjon Admin bilan

90-530-00-68 nomerga murojaat qilishingiz, shu nomerdagi telegram orqali bog‘lanishingiz yoki nza4567 izlab telegramdan yozishingiz so‘raladi.

Telegramda murojaatingizga o‘z vaqtida javob beriladi

40 listdan iborat texnologiya fanidan 5-6-sinf o‘quvchilarga 34 soatli to‘garakni to‘liq holda olish uchun telegramdan yozing.



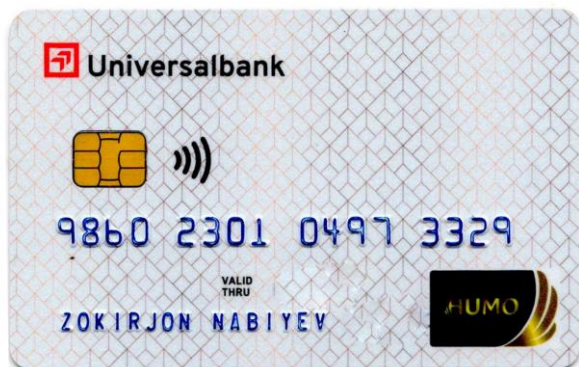
Narxi: 20 ming so‘m

Telegram kanalimiz:

@Maktablar_uchun_hujjatlar

To‘lov uchun: 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 v**eb**-saytlarga joylamang.

Kanal va gruppalarga tarqatmang.

OMONATGA

HIYONAT QILMANG.