



_____ *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.	Vitaminlar.	1		
3.	Pazandachilik xonasi. Sabzavotlarga ishlov berish texnologiyasi. Salat tayyorlash.	1		
4.	Salat qilish	1		
5.	Ovqatlanish ratsioni. Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy qiymati	1		
6.	Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari	1		
7.	Oshxona jihozlaridan (chinni, shisha, sopol, metall kabi) to‘g‘ri foydalanish tartibi	1		
8.	Tushlik dasturxonini tayyorlash qoidalari	1		
9.	Konditer mahsulotlari pishirish.	1		
10.	Buterbrod. Buterbrod tayyorlash texnologiyasi.	1		
11.	Buterbrod tayyorlash usuli	1		
12.	Issiq va yaxna ichimliklar tayyorlash	1		
13.	Sut va sut mahsulotlari turlari	1		
14.	Sut mahsulotlarini saqlanishi va muddati	1		
15.	Donlar tarkibidagi oziq moddalar miqdori	1		
16.	Milliy taomlar tayyorlash	1		
17.	Milliy taom tayyorlash texnologiyasi.	1		
18.	Tikuvchilik xonasi. To‘qimachilik tolalari.	1		
19.	Ip va gazlamalar	1		
20.	Gazlamaning o‘ng va teskari tomonlarini aniqlash.	1		
21.	Parhez	1		
22.	Salfetka-sochiqlarni saqlash va yuvish	1		
23.	Jun gazlamalarI	1		
24.	Jun va ipak tolalarning xossalari	1		
25.	Gazlamaning arqoq va tanda iplari haqida.	1		
26.	Qo‘l ishlari uchun asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibi	1		
27.	Qo‘l choklari. Qo‘l choklaridan namunalar tikish	1		
28.	Tikuv mashinasining turlari va tuzilishi.	1		
29.	Atlas va satin to‘qish	1		
30.	Furnitura turlari	1		
31.	Tugma haqida.	1		
32.	Tikuv mashina ignasini o‘rnatish tartibi	1		
33.	Tikuv mashinasida ishlaganda texnika qoidalari	1		
34.	Baxyaqator	1		

35.	Buyumni bichish va tikish haqida ma'lumot berish.	1		
36.	Tikish.	1		
37.	Tikuv mashinasida ishlatiladigan kichik mexanik vositalar	1		
38.	Tikuv mashinasidagi qo'sh chok ichki chok namunasini tayyorlash	1		
39.	Tikuv buyumlarini tikishda mashinada bajariladigan ishlar	1		
40.	Beldan kiyiladigan kiyim turlari	1		
41.	Ro'mol formulasi va chizmasi.	1		
42.	Modellashtirish va andaza tayyorlash.	1		
43.	Gazlamani bichishga tayyorlash va bichish.	1		
44.	Fartuk etak va yon qismini tikish	1		
45.	Ikki chokli to'g'ri bichimli yubkalarni modellashtirish	1		
46.	Yubkaga belbog' o'tqazish	1		
47.	Zardo'zlik san'ati	1		
48.	Zar ipni o'rash	1		
49.	Dazmol va dazmollash usullari.	1		
50.	Dazmollash	1		
51.	Dazmollash qoidalari	1		
52.	Takrorlash.	1		
53.	Nozmunchoq to'qish uchun zarur xomashyo va moslamalar	1		
54.	Sumkaning turlari	1		
55.	Gazlamadan bezak tayyorlash turlari	1		
56.	Xonani tozalash hamda namlikni saqlash	1		
57.	O'zbek milliy kashtado'zligi	1		
58.	Kashta chok turlari	1		
59.	Kashta tikish uchun asbob va moslamalar.	1		
60.	Suv chok.	1		
61.	Oilaviy xarajatlarni hisoblash	1		
62.	Maishiy kimyoviy vositalar	1		
63.	Xavfli maishiy moddalar bilan bog'liq hodisalarning oldini olishda qo'llaniladigan xavfsizlik choralari	1		
64.	Stanoklar va ulardan foydalanish	1		
65.	Kashta chokida kompozitsiya tuzish	1		
66.	Buyumlarini tikish.	1		
67.	Oziq-ovqatlarning ozuqaviy qiymati	1		
68.	O'smirning bir kunlik ovqatlanish ratsionini aniqlash	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: Vitaminlar.

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:

Kommunikativ kompetensiya: texnologiyaga oid atamalarni xorijiy tillarda o‘rganish, so‘z boyligini oshirib borish; jamoa bilan ishlashda jamoa fikrini qo‘llab-quvvatlash, o‘z hissasini qo‘sha olish.

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

Ijtimoiy faol fuqarolik kompetensiyasi: o‘z oilasi, mahallasi, yurti oldidagi burchini bilish; mahallada tashkil etilgan hasharlarda, shanbaliklarda faol ishtirok etish.

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:

Oqsillar – organizm hujayralari va to‘qi ma sining asosini tashkil qiladi. Oqsillar tuxum, sut va sut mahsulotlari, go‘sht, baliq, shuningdek, o‘simlik mahsulotlari loviya, bug‘doyning un dirilgan doni, dengiz o‘tlari, oqloviya, non, xamirli makaron mahsulotlari, jigarrang guruch, yong‘oqda mavjud bo‘ladi. O‘simlik oqsillari kerakli oziqlar bilan organizmni to‘liq ta‘minlay olmaydi, shuning uchun inson albatta go‘sht iste‘mol qilishi kerak. Organizmda oqsilning yetishmasligi insonni og‘ir kasalliklarga olib keladi. Oqsil moddalarini saqlashning qaysi usuli bo‘lmasin (muzlatish va eritish, uzoq muddat issiqlikda qayta ishlash, konservalash), ularning oziqlik qiymatini pasaytiradi. Oqsillarga ega bo‘lgan foydali tabiiy mahsulotlar – qaynatilgan go‘sht, yangi baliq, tuxum, parranda go‘shti, donli, dukkakli o‘simliklar, mevalar, sabzavotlar. Uglevodlar organizmni kuch-quvvat bilan ta‘minlovchi manba hisoblanadi va mushak larimizning (muskul) ishlashiga yordam beradi.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Dasturxonga o‘tirishdan oldin qo‘lni yaxshilab yuvish.

2. Dasturxon atrofida kattalarga hurmatda, kichiklarga izzatda bo‘lish.

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.

Vitaminlar



Mineral moddalar



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

*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

75 listdan iborat texnologiya fanidan 5-6-sinf o‘quvchilarga 68 soatli to‘garakni to‘liq holda olish uchun telegramdan yozing.



Narxi: 30 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 veb-saytlarga joylamang.

Kanal va gruppalarga tarqatmang.

OMONATGA

HIYONAT QILMANG.