



_____ *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 bo'sh
o'zlashtiruvchi o'quvchilar 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 yilida bo‘sh o‘zlashtiruvchi o‘quvchilar uchun tuzilgan
“Mohir qo‘llar” nomli to‘garagining
ISH REJASI**

№	Yillik ish reja mavzulari	Soat	Sana	Izoh
1.	Pazandachilik xonasi. Sabzavotlarga ishlov berish texnologiyasi. Salat tayyorlash.	1		
2.	Salat qilish	1		
3.	Oshxona jihozlaridan (chinni, shisha, sopol, metall kabi) to‘g‘ri foydalanish tartibi	1		
4.	Tushlik dasturxonini tayyorlash qoidalari	1		
5.	Buterbrod tayyorlash usuli	1		
6.	Issiq va yaxna ichimliklar tayyorlash	1		
7.	Donlar tarkibidagi oziq moddalar miqdori	1		
8.	Milliy taomlar tayyorlash	1		
9.	Ip va gazlamalar	1		
10.	Gazlamaning o‘ng va teskari tomonlarini aniqlash.	1		
11.	Jun gazlamalarI	1		
12.	Jun va ipak tolalarning xossalari	1		
13.	Qo‘l choklari. Qo‘l choklaridan namunalar tikish	1		
14.	Tikuv mashinasining turlari va tuzilishi.	1		
15.	Tugma haqida.	1		
16.	Tikuv mashina ignasini o‘rnatish tartibi	1		
17.	Buyumni bichish va tikish haqida ma’lumot berish.	1		
18.	Tikish.	1		
19.	Tikuv buyumlarini tikishda mashinada bajariladigan ishlar	1		
20.	Beldan kiyiladigan kiyim turlari	1		
21.	Gazlamani bichishga tayyorlash va bichish.	1		
22.	Fartuk etak va yon qismini tikish	1		
23.	Zardo‘zlik san’ati	1		
24.	Zar ipni o‘rash	1		
25.	Dazmollash qoidalari	1		
26.	Takrorlash.	1		
27.	Gazlamadan bezak tayyorlash turlari	1		
28.	Xonani tozalash hamda namlikni saqlash	1		
29.	Kashta tikish uchun asbob va moslamalar.	1		
30.	Suv chok.	1		
31.	Xavfli maishiy moddalar bilan bog‘liq hodisalarning oldini olishda qo‘llaniladigan xavfsizlik choralari	1		
32.	Stanoklar va ulardan foydalanish	1		
33.	Oziq-ovqatlarning ozuqaviy qiymati	1		
34.	O‘smirning bir kunlik ovqatlanish ratsionini aniqlash	1		

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 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:

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: Salat qilish.

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.

Axborotlar bilan ishlash kompetensiyasi: kundalik faoliyatda uchraydigan hujjatlar bilan ishlay 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:

Kerakli mahsulotlar: barra bodring – 2 dona, pishirilgan tovuq go‘шти – 200 g, tuxum – 4 dona, mayonez – 100 ml, shivit, tuz (ta‘bga ko‘ra) va qora murch (ta‘bga ko‘ra). Tayyorlanishi: bodringni yaxshilab yuvib, yarim oy shaklida ke sa miz. Pishirilgan tovuq go‘shini va tuxumni kubik shaklida to‘g‘raymiz. Shivit ko‘kati mayda qilib to‘g‘raladi. Barchasini ta‘m ga ko‘ra tuzlaymiz va mayonez bilan yaxshilab aralashiramiz. Tuxum biroz kattaroq shaklda kesiladi.

Tayyorlanishi: pishirilgan mol go‘shini somoncha shaklida to‘g‘raymiz. Salat bargi dan bir necha dona ajratib olamiz. Salat qaylasi uchun zaytun yog‘iga sirka, tuz, qora murch solib, unga ezilgan sarimsoqpiyozni qo‘shamiz va barchasini aralashiramiz.

To‘g‘ralgan go‘shni va salat bargini tayyorlab olgan qaylamiz bilan aralashiramiz. Pishirilgan bedana tuxumini va cherri pomidorlarini ikki bo‘lakka bo‘lib olamiz. Likop chaga qaylali ko‘kat va go‘shni ara lashmasini solib, ustiga tuxum va cherri pomidorlarini terib chiqamiz.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Salatlarining inson organizmidagi ahamiyatini gapirib bering.

2. Sabzavotlardan yana qanday salatlar tayyorlash mumkin?

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.



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

Mavzu: Oshxonada jihozlaridan (chinni, shisha, sopol, metall kabi) to‘g‘ri foydalanish tartibi.

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:

Kommunikativ kompetensiya:

hamkorlikda ishlash jarayonida jamoa va guruh a‘zolari fikrini tinglay bilish, hurmat qilish, to‘g‘ri qabul qilish.

O‘zini o‘zi rivojlantirish kompetensiyasi:

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

Matematik savodxonlik, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish hamda foydalanish kompetensiyasi:

hisob-kitoblarga asoslanib shaxsiy, rejasini tuza olish va hisob-kitob bilan ish yuritish.

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 ephil-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. Uygama vazifani so‘rash: a) Savol – javob o‘tkazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

III. Yangi mavzu bayoni:

Aluminiy idishlar shtampovkalab, quyib tayyorlanadi. Qalin qilib quyilgan aluminiy idish (tova, kastrul, qozon kabi)lar, asosan, yog‘ dog‘lab, masalliqni qovurishga, quyuyq taomlarni pishirishga mo‘ljallangan. Aluminiy idishlar kumushsimon rangda xira sirlab, silliqlab, jilolab, xromlab, bo‘yamay yoki har xil rangga bo‘yab sirlab ishlanadi.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash: Po‘lat idishlaremallab, ruxlab, qalay bilan oqartirib ishlanadi.

Emallangan po‘lat idishlarga organik kislotalar, tuz, sovun, ishqor ta‘sir etmaydi, ular tez yuviladi, ovqat tayyorlashdan tashqari oziq-ovqat mahsulotlarini uzoq vaqt saqlashga ham yaraydi. Lekin quyuyq taomlarni, ayniqsa, bo‘tqa, palov kabi taomlar bunday idishlarda tayyorlanmaydi. Zanglamaydigan po‘latdan tayyorlangan idishlarda quyuyq taomlar tayyorlash va saqlash mumkin. Chinni idishlar nafis chinni limon va sirka kislotalariga chidamli, yupqa sirlangan, qattiq (qirilmaydi) bo‘ladi, jaranglaydi, asosan, oq, ba‘zan esa rangli sirlanadi. Dag‘al chinni qalin, sirlangan, nafis chinniga nisbatan ancha chidamsiz (tez sinuvchan), nisbatan yengil, yirik idishlar sifatida (masalan, katta kosa, guldon, sut va yog‘ solinadigan idishlar, qanddon) juda qulay.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

O‘tilgan mavzu yuzasidan mavzuni o‘qib kelish.

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

VI. Uygama 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 bo‘sh o‘zlashtiruvchi o‘quvchilarga 34 soatli to‘garakni to‘liq holda olish uchun telegramdan yozing.



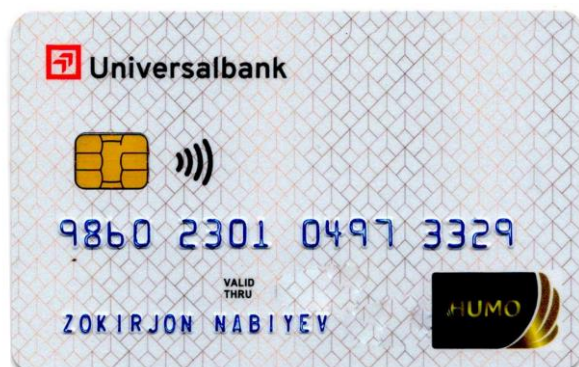
Narxi: 20 ming so‘m

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 veb-saytlarga joylamang.

Kanal va gruppalariga tarqatmang.

OMONATGA

HIYONAT QILMANG.