



_____ *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 qiz bolalarga
5-9-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.	Konditer mahsulotlari pishirish	1		
4.	Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari	1		
5.	Oshxona jihozlaridan (chinni, shisha, sopol, metall kabi) to‘g‘ri foydalanish tartibi	1		
6.	Tushlik dasturxonini tayyorlash qoidalari	1		
7.	Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari	1		
8.	Ziravorlar	1		
9.	Go‘shdan tayyorlanadigan yarimfabrikatlar	1		
10.	O‘zbekistonda xalq hunarmandchiligining turlari	1		
11.	Turli shakllarni toidirish usuli	1		
12.	Ovalsimon usul	1		
13.	Xalq hunarmandlari tomonidan eksport va ichki bozor uchun ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar	1		
14.	Uzviy kompozitsiyaning eng muhim sifati	1		
15.	Ayollar shimini bichish va tikish	1		
16.	Buterbrod. Buterbrod tayyorlash texnologiyasi	1		
17.	Buterbrod tayyorlash usuli	1		
18.	Gazlamaning o‘ng va teskari tomonlarini aniqlash	1		
19.	Parhez	1		
20.	Salfetka-sochiqlarni saqlash va yuvish	1		
21.	Jun gazlamalari	1		
22.	Baliq va dengiz mahsulotlari	1		
23.	“Mimoza” salati	1		
24.	Kiyim haqida umumiy ma’lumot	1		
25.	To‘qish san’ati	1		
26.	Bolalar ponchosini toqish texnologiyasi	1		
27.	Oziq-ovqat sanoati	1		
28.	Burmali yostiqcha tikish texnologiyasi	1		
29.	Zamonaviy ishlab chiqarishning bozor munosabatlari bilan uzviyligi	1		
30.	Ishlab chiqarishda fan-texnika taraqqiyotini jadallashtirish omillari va istiqboli	1		
31.	Qo‘l choklari. Qo‘l choklaridan namunalar tikish	1		
32.	Tikuv mashinasining turlari va tuzilishi	1		
33.	Buyumni bichish va tikish haqida ma’lumot berish	1		
34.	Jun va ipak tolalarning xossalari	1		
35.	Furnitura turlari	1		

36.	Tikuv buyumlarini tikishda mashinada bajariladigan ishlar	1		
37.	Qo'l choklarining tikilishi	1		
38.	Tikuv mashinalarining ishlash prinsipi	1		
39.	Andazani gazlama ustiga joylashtirish	1		
40.	Vitaminli salat tayyorlash	1		
41.	Salat tayyorlash	1		
42.	Lag'mon tayyorlash texnologiyasi	1		
43.	Gul to'qish	1		
44.	Ko'ylakni zamonaviy uslubda bichish va tikish	1		
45.	Dizayn va modellashtirish	1		
46.	Tikish	1		
47.	Modellashtirish va andaza tayyorlash	1		
48.	Dazmol va dazmollash usullari	1		
49.	Beldan kiyiladigan kiyim turlari	1		
50.	Zardo'zlik san'ati	1		
51.	Zar ipni o'rash	1		
52.	Quroq tikish	1		
53.	Mehmonxona interyerini yaratish	1		
54.	Interyerda o'simliklar dunyosi	1		
55.	Konservalash	1		
56.	Idishlarni yuvish	1		
57.	Karving san'ati	1		
58.	Karving usulida bezash	1		
59.	Dazmollash qoidalari	1		
60.	Fartukka oxirgi ishlov berish	1		
61.	Nozmunchoq to'qish uchun zarur xomashyo va moslamalar	1		
62.	Sumkaning turlari	1		
63.	Parrandachilik	1		
64.	Asalari zotlari haqida	1		
65.	Ijodiy loyiha va ijodiv faoliyat sohasini loyihalash	1		
66.	Kasblarning tiplari	1		
67.	Dizayn komponentlari asosida turli buyumlarning loyiha variantlarini tayyorlash usullari	1		
68.	Tanlangan kasb-hunarga doir ma'lumotlar to'plash va tahlil qilish	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 mexatronika 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 atamalarini 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: Konditer mahsulotlari pishirish.

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.

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.

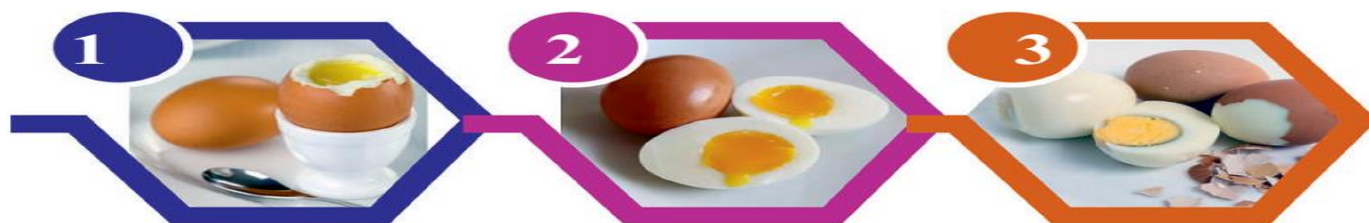
Mashg‘ulotning borishi:

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:

Konditer mahsulotlari pishirishda, taom, salat, omlerlar tayyorlash uchun ishlatiladi. Tuxumni saqlash muddati parhez usulida 5 kungacha, umumiy saqlanishi 30 kunni tashkil etadi. Pazandachilikda, asosan, yangi taom tayyorlanadi. Tuxumning yangiligini bir necha usullarda aniqlash mumkin. 1-usul: 1 stakan suvga bir osh qoshiqda tuz solib, ichiga tuxumni solamiz. Yangi tuxum stakanning tubiga tushadi. Kerakli muddatgacha saqlangan tuxum suvda suzib yuradi. Saqlash muddatidan o‘tib ketgan tuxum suv ustiga chiqib qoladi. 2-usul: tuxum chaqilganda oqsil tiniq bo‘lib, sarig‘i yaltiramaydi. Muddati o‘tgan tuxum chaqilganda tiniqligi yo‘qolib, ko‘kimtir, noxush hidli bo‘ladi. Qattiq qaynatib pishirish uchun tuxumni qaynoq suvda 7–10 daqiqa ushlab kerak – oqsili ham, sarig‘i ham pishadi. Qaynatilayotganda tuxum yorilib ketmasligi uchun suvga 1 choyqoshiqda tuz solib qo‘yish kerak (suv tuxumni 1 santimetrcha ko‘mib turishi lozim). Pishgan tuxum qobig‘ini oson archish uchun pishganidan keyin uni darrov sovuq suvda 30 daqiqa tutib turish kerak.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Tuxumni muz lat kichga nam sochiq bilan artib joylashtiring.

2. Qobig‘i yorilgan tuxumni ovqatga ishlatmang.

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

*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 5-9-sinf o‘quvchilarga 68 soatli to‘garakni to‘liq holda olish uchun telegramdan yozing.



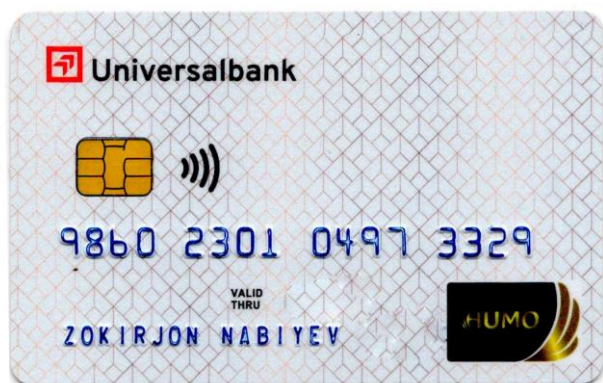
Narxi: 30 ming so‘m

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.