



\_\_\_\_\_ *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-sinflar uchun*

**“Mohir qo'llar”**

**TO'GARAK**  
**HUJJATLARI**

### To'garak a'zolari haqida ma'lumot

<b>№</b>	<b>Familiya ismi va sharifi</b>	<b>Tug'ilgan sanasi</b>	<b>Sinfi</b>	<b>Manzili (to'liq)</b>	<b>Ota-onasi (Ismi sharifi)</b>	<b>Telefon (uy yoki mobil)</b>	<b>Izoh</b>
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**

<b>№</b>	<b>Yillik ish reja mavzulari</b>	<b>Soat</b>	<b>Sana</b>	<b>Izoh</b>
1.	Ovqatlanishning inson hayotidagi ahamiyati.	1		
2.	Pazandachilik	1		
3.	Vitaminlar.	1		
4.	Dasturxon tuzash.	1		
5.	Pazandachilik xonasi. Sabzavotlarga ishlov berish texnologiyasi. Salat tayyorlash.	1		
6.	Oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish.	1		
7.	Salat qilish	1		
8.	Tuxum. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlar.	1		
9.	Konditer mahsulotlari pishirish.	1		
10.	Qovurilgan tuxumning oqini sarig‘iga aralashmasdan tayyorlash texnologiyasi.	1		
11.	Buterbrod. Buterbrod tayyorlash texnologiyasi.	1		
12.	Issiq va yaxna ichimliklar.	1		
13.	Buterbrod tayyorlash usuli	1		
14.	Choy tayyorlash	1		
15.	Issiq va yaxna ichimliklar tayyorlash	1		
16.	Giyohli choylar.	1		
17.	Milliy taom tayyorlash texnologiyasi.	1		
18.	Qaynatma sho‘rva tayyorlash texnologiyasi.	1		
19.	Tikuvchilik xonasi. To‘qimachilik tolalari.	1		
20.	Ip va gazlama haqida ma’lumot.	1		
21.	Ip va gazlamalar	1		
22.	Paxta va zig‘ir tolasining arqoq va tanda iplari. Polotno va sarja to‘qish.	1		
23.	Gazlamaning o‘ng va teskari tomonlarini aniqlash.	1		
24.	Yigirish	1		
25.	Gazlamaning arqoq va tanda iplari haqida.	1		
26.	Bo‘ylama ipning yo‘nalishini aniqlash.	1		
27.	Qo‘l ishlari uchun asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibi	1		
28.	Santimetrli tasma	1		
29.	Qo‘l choklari. Qo‘l choklaridan namunalar tikish	1		
30.	Materiallar va asboblari.	1		
31.	Tikuv mashinasining turlari va tuzilishi.	1		
32.	Tikuv mashinalari.	1		
33.	Tikuv mashinasida ishlaganda texnika qoidalari	1		
34.	Tikuv mashinasiga ip o‘rnatish, mashina choklaridan namunalar tikish	1		
35.	Baxyaqator	1		

36.	Chokning nomlanishi va ishning bajarilish tartibi	1		
37.	Buyumni bichish va tikish haqida ma'lumot berish.	1		
38.	Takrorlash	1		
39.	Tikish.	1		
40.	O'lchov olish va hisoblash formulasi.	1		
41.	Ro'mol formulasi va chizmasi.	1		
42.	Ko'krak qismining uzunligi chizmasini chizish.	1		
43.	Modellashtirish va andaza tayyorlash.	1		
44.	Detallarga o'zgartirish kiritish	1		
45.	Gazlamani bichishga tayyorlash va bichish.	1		
46.	Gazlamani tayyorlash.	1		
47.	Fartuk etak va yon qismini tikish	1		
48.	Qoplama cho'ntakni tikish.	1		
49.	Dazmol va dazmollash usullari.	1		
50.	Namlab-isitish jarayoni	1		
51.	Dazmollash	1		
52.	Sanitariya-gigiyena qoidalari	1		
53.	Dazmollash qoidalari	1		
54.	Oxirgi ishlov berish va bezash.	1		
55.	Takrorlash.	1		
56.	Xalq hunarmandchiligi texnologiyasi	1		
57.	O'zbek milliy kashtado'zligi	1		
58.	Xalq hunarmandchiligi	1		
59.	Kashta chok turlari	1		
60.	Ranglar haqida.	1		
61.	Kashta tikish uchun asbob va moslamalar.	1		
62.	Mulina	1		
63.	Suv chok.	1		
64.	Yo'rma chok.	1		
65.	Kashta chokida kompozitsiya tuzish	1		
66.	Loyiha ishi. Xaridorgir kashtachilik buyumlarini tikish.	1		
67.	Buyumlarini tikish.	1		
68.	Gidroponika.	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 lazatli 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.

**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.

**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.

**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 ming yillik tarixga ega. VIII asrda Rimda mashhur pazanda apitsiy tomonidan pazandachilik san‘ati maktabiga asos solingan. Taom tayyorlash mas‘uliyatli va sharaflil vazifa hisolangan. Aksariyat oshpaz va pazan dalar o‘zlarining kasbiy mahoratlari bilan mag‘rurlangan. Ilmiy pazandachilik asoslari XIX asr oxirlarida ishlab chiqilgan. Ovqatlanish inson organizmi uchun juda katta ahamiyatga ega. Odam ovqatlanishga muntazam ehtiyoj sezadi. Kam ovqat yeyish ham, ko‘p ovqat yeyish ham organizmda turli kasalliklar kelib chiqishiga sabab bo‘lishi mumkin. To‘g‘ri ovqatlanish tartibiga rioya qilish esa salomatlik uchun juda muhim. Ovqat tarkibida inson organizmiga foydali turli moddalar bor. Yog‘, oqsil, uglevod va vitaminlar shular jumlasiga kiradi. Inson doimiy harakat natijasida kerakli miqdorda energiya sarflaydi. Sarflangan energiya o‘rnini esa oziq-ovqat mahsulotlari egallaydi.

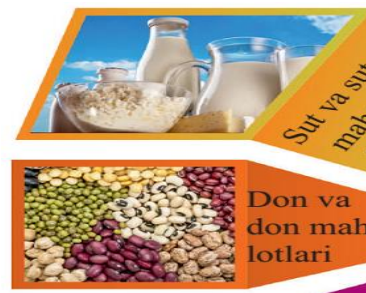
**IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:**

Oziq-ovqat mahsulotlarini uyquga ketishdan 2–2,5 soat oldin iste‘mol qiling. Kechki taomni iste‘mol qilish vaqtini 18.00 dan 19.00 gacha qat‘iy belgilang.

**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-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.**