



\_\_\_\_\_ *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 bo'sh o'zlashtiruvchi*  
*o'quvchilar 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 yilida bo‘sh o‘zlashtiruvchi o‘quvchilar  
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.	Vitaminlar.	1		
2.	Dasturxon tuzash.	1		
3.	Salat qilish	1		
4.	Tuxum. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlar.	1		
5.	Buterbrod. Buterbrod tayyorlash texnologiyasi.	1		
6.	Issiq va yaxna ichimliklar.	1		
7.	Issiq va yaxna ichimliklar tayyorlash	1		
8.	Giyohli choylar.	1		
9.	Tikuvchilik xonasi. To‘qimachilik tolalari.	1		
10.	Ip va gazlama haqida ma’lumot.	1		
11.	Gazlamaning o‘ng va teskari tomonlarini aniqlash.	1		
12.	Yigirish	1		
13.	Qo‘l ishlari uchun asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibi	1		
14.	Santimetrli tasma	1		
15.	Tikuv mashinasining turlari va tuzilishi.	1		
16.	Tikuv mashinalari.	1		
17.	Baxyaqator	1		
18.	Chokning nomlanishi va ishning bajarilish tartibi	1		
19.	Tikish.	1		
20.	O‘lchov olish va hisoblash formulasi.	1		
21.	Modellashtirish va andaza tayyorlash.	1		
22.	Detallarga o‘zgartirish kiritish	1		
23.	Fartuk etak va yon qismini tikish	1		
24.	Qoplama cho‘ntakni tikish.	1		
25.	Dazmollash	1		
26.	Sanitariya-gigiyena qoidalari	1		
27.	Takrorlash.	1		
28.	Xalq hunarmandchiligi texnologiyasi	1		
29.	Kashta chok turlari	1		
30.	Ranglar haqida.	1		
31.	Suv chok.	1		
32.	Yo‘rma chok.	1		
33.	Buyumlarini tikish.	1		
34.	Gidroponika.	1		



Sana: “ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_-yil. Sinflar: \_\_\_\_\_ To‘garak rahbari: \_\_\_\_\_

**Mavzu:** Dasturxon tuzash.

**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 bilimni mustaqil ravishda oshirib borish; o‘z sog‘ligini asrash.

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

**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:**

Dasturxon tuzash ham bir san‘at. Dasturxon bezaydigan inson ma‘naviy dunyoqarashi go‘zal, didli, farosatli, chaqqon va ozoda bo‘lgani yaxshi. Oila a‘zolari uchun boshqa, mehmonlarga, to‘ylarga tuzaladigan dasturxon alohida bo‘lishi kerak. Dasturxontuzashda ikki qoidaga rioya qilish zarur:

1. Moddiy sharoitlarni hozirlash. 2. Ma‘naviy sharoitlarni hozirlash. Moddiy sharoitlarni hozirlashga – tanlanadigan joy qishda issiq, yozda salqin bo‘lishi, mehmon soniga qarab joyning tanlanishi, ovqatlanish anjomlari (idish-tovoq, choynak-piyola, qoshiq-sanchqi, stol-stul)ning yetarli miqdorda mavjudligi misol bo‘ladi. Ma‘naviy sharoitlarni hozirlashga esa tanlangan joyning tozaligi, gullar, suratlar, dekorativ jihozlar va texnik vositalar bilan beza tilganligi, mehmondo‘stlik, xushmuomalalik madaniyati kabi tartiblarga rioya qilish kiradi. Dasturxon nechog‘liq chiroyli bezatilsa va unga qo‘yilgan taomlar laz zatlil, ko‘rkam bo‘lsa mezbonning madaniyatlilikini ifodalaydi.

**IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:**

1. Dasturxon bezash madaniyati deganda nimalarni tushu nasiz?

2. Ertalabki nonushta qanday bezatiladi?

3. Dasturxon ustida inson o‘zini qanday tutishi kerak?

**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.





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 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:**

**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 aralashtiramiz. 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 aralashtiramiz.

To‘g‘ralgan go‘shni va salat bargini tayyorlab olgan qaylamiz bilan aralashtiramiz. 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.



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-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**

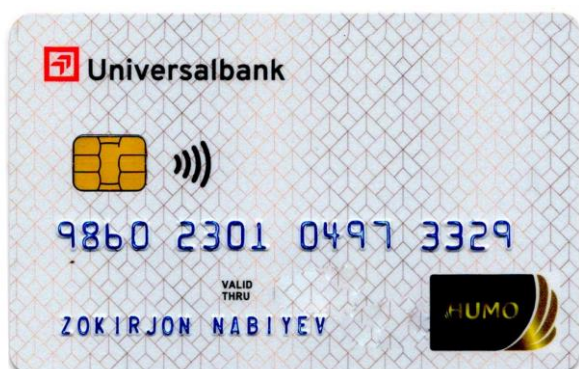
**Maktablar  
uchun  
hujjatlar**



**To'lov uchun: 90-530-68-66**

**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.**