



\_\_\_\_\_ *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*  
*6-sinflar bo'sh o'zlashtiruvchi*  
*o'quvchilar uchun "Mohir qo'llar"*  
*nomli*

**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.       | Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari                        | 1           |             |             |
| 2.       | Pazandachilik xonalari uchun sanitariya-gigiyena talablari                                       | 1           |             |             |
| 3.       | Tushlik dasturxonini tayyorlash qoidalari  | 1           |             |             |
| 4.       | Tushlik uchun dasturxon tuzash   | 1           |             |             |
| 5.       | Sut mahsulotlarini saqlanishi va muddati   | 1           |             |             |
| 6.       | Un va don mahsulotlari. Ularning ozuqaviy qiymati. Ularning sifatini aniqlash va saqlash tartibi | 1           |             |             |
| 7.       | Milliy taomlar tayyorlash  | 1           |             |             |
| 8.       | Tushlik dasturxonini uchun tayyorlash texnologiyasi  | 1           |             |             |
| 9.       | Salfetka-sochiqlarni saqlash va yuvish   | 1           |             |             |
| 10.      | Parhez taomlar tayyorlash texnologiyasi  | 1           |             |             |
| 11.      | Jun va ipak tolalarning xossalari  | 1           |             |             |
| 12.      | Gazlamalarning to‘qilishi  | 1           |             |             |
| 13.      | Furnitura turlari  | 1           |             |             |
| 14.      | Tugma qadash   | 1           |             |             |
| 15.      | Tikuv mashina ignasini o‘rnatish tartibi   | 1           |             |             |
| 16.      | Ikki va uch uchli tikuv mashinasi ignasi   | 1           |             |             |
| 17.      | Tikuv mashinasidagi qo‘sh chok ichki chok namunasini tayyorlash                                  | 1           |             |             |
| 18.      | Tikuv mashinasida choklarni bajarish texnologiyasi   | 1           |             |             |
| 19.      | Beldan kiyiladigan kiyim turlari   | 1           |             |             |
| 20.      | To‘g‘ri bichimli yubka chizmasi  | 1           |             |             |
| 21.      | Yubkaga belbog‘ o‘tqazish  | 1           |             |             |
| 22.      | Yubkani bezash va oxirgi ishlov berish   | 1           |             |             |
| 23.      | Zar ipni o‘rash  | 1           |             |             |
| 24.      | Zamindo‘zi yoki guldo‘zi usulida tikish  | 1           |             |             |
| 25.      | Sumkaning turlari  | 1           |             |             |
| 26.      | Sumkaga andaza tayyorlash va bichish   | 1           |             |             |
| 27.      | Xonani tozalash hamda namlikni saqlash   | 1           |             |             |
| 28.      | Artel” kompaniyasi tomonidan ishlab chiqarilayotgan konditsioner turlari                         | 1           |             |             |
| 29.      | Maishiy kimyoviy vositalar   | 1           |             |             |
| 30.      | Kimyoviy qurollar  | 1           |             |             |
| 31.      | Stanoklar va ulardan foydalanish   | 1           |             |             |
| 32.      | Zardo‘zlikda ishlatiladigan naqsh turlari  | 1           |             |             |
| 33.      | O‘smirning bir kunlik ovqatlanish ratsionini aniqlash  | 1           |             |             |
| 34.      | Don maxsulotlari turlari   | 1           |             |             |

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

**Mavzu:** Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari.

**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:**

**O‘zini o‘zi rivojlantirish kompetensiyasi:**

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

**Milliy va umummadaniy kompetensiya:**

turli materiallarga ishlov berishda moslamalarda xavfsizlik texnikasi qoidalari va sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilgan holda ishlash.

**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 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 xonasi nazariy va amaliy mashg‘ulotlar uchun alohida-alohida bo‘lgani ma‘qul. Amaliy mashg‘ulotlar xonasiga yorug‘lik yaxshi tushadigan, hid va ug‘lardan tozalash uchun maxsus shamollatkich moslamalar o‘rnatilgan bo‘lishi kerak. Uning devorlari kafel bilan qoplangan bo‘lib, qo‘l hamda oshxona idish-tovoqlarini yuvish uchun alohida chanoqlari bo‘lishi zarur. Oshxona jihozlarini saqlash uchun mebellar, mahsulotlarga ishlov berish va tayyorlangan taomlarni bezash uchun stollar bo‘lishi hamda mahsulotlarga issiqlik ishlovi berish uchun elektr plita va duxovkalar yong‘in hamda elektr xavfsizligi qoidalarga muvofiq o‘rnatilishi lozim. Idish-tovoqlar metall, sopol, chinni, shisha, plastmassadan tayyorlanadi. Metall idishlarning aluminiy, po‘lat, jez, cho‘yan, mis va boshqa metall hamda qotishmalardan ishlanadigan turlari mavjud.



**IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:**

1. Pazandachilikda rioya qilinadigan xavfsizlik texnikasi qoidalarni sanab bering?

2. Pazandachilikda rioya qilinadigan xavfsizlik texnikasi qoidalarning vazifasi nimalardan iborat?

**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:** Pazandachilik xonalari uchun sanitariya-gigiyena talablari.

**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:**

**O‘zini o‘zi rivojlantirish kompetensiyasi:**

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

**Milliy va umummadaniy kompetensiya:**

turli materiallarga ishlov berishda moslamalarda xavfsizlik texnikasi qoidalari va sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilgan holda ishlash.

**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 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:**

Taomlar maxsus xona – oshxonada tayyorlanadi. Unga yorug‘lik yaxshi tushadigan, hid va bug‘larni tozalash uchun maxsus ventilator o‘rnatilgan bo‘lishi kerak.. Idishlar issiq suvga biroz choy sodasi, xantal va boshqa yuvish vositalarini solib, tegishli moslamalar yordamda yuviladi. Bunday vositalar idishlarni yaxshi tozalaydi. Idish-tovoqlar metall, sopol, chinni, shisha, plastmassadan tayyorlanadi. Metall idishlarning aluminiy, po‘lat, jez, cho‘yan, mis va boshqa metall hamda qotishmalardan ishlanadigan turlari mavjud. Jez(mis va rux qotishmasi) idishlar suv qaynatish va shirinliklar (murabbo va shu kabilar) tayyorlashga mos. Bunday idishlar aluminiy va emallangan idishlarga nisbatan chidamli bo‘ladi. Shisha idishlar. Puflab tayyorlangan shisha idishlar yupqa, nafis bo‘ladi, ular tiniq, ba‘zan rangli ishlanadi. Presslangan shisha idishlar qalin, rangsiz, rangli, kamroq miqdorda billurdan ishlanadi. Suv, choy, vino kabi ichimliklar ichiladigan stakan, qadah, salat, qand solinadigan turli idishlar, vazalar shishadan ishlanadi. Olovga chidamli maxsus shishadan ishlangan idishlardan ovqat pishirishda foydalaniladi.



Xona jihozlarining saranjomligi va ozodaligini ta‘minlash, toza idishlarni shkaf yoki javonlarda saqlash, oziq-ovqat chiqindilarini maxsus qopqog‘i bor idishga solish kerak.

**IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:**

Oshxonada ishlatiladigan idish-tovoqlarning qanday turlari mavjud?

**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:** Tushlik dasturxonini tayyorlash qoidalarini.

**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:**

**Axborotlar bilan ishlash kompetensiyasi:**

yog‘ochning fizikaviy xossalari, yog‘och turlarining xususiyatlari, duradgorlikda ishlatiladigan yelimlar va bo‘yoqlar turlari, xususiyatlariga oid manbalaridan foydalana olish.

**O‘zini o‘zi rivojlantirish kompetensiyasi:**

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

**Ijtimoiy faol fuqarolik kompetensiyasi:**

o‘zining fuqarolik burch va huquqlarini bilish.

**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:**

Dasturxonni bezashda likopchani o‘ng tomoniga qoshiq va pichoq, chap tomoniga esa sanchqi qo‘yiladi.

Dasturxondagi umumiy salat va vinegretlar uchun alohida qoshiqlar bo‘ladi.

Hamma o‘ziga kerakli taomni oldidagi alohida likopchaga solib, iste‘mol qiladi.

Agar o‘rtaga pishloq, kolbasa qo‘yilgan bo‘lsa, albatta o‘zi foydalanayotgan sanchqi bilan oladi va iste‘mol qiladi.

Dasturxonni yig‘ishtirishda maxsus patnisdan foydalanish mumkin.

Ovqatlanish paytida dasturxonda ortiqcha idish va asboblarning bo‘lmasligi uchun taomlarning tartibiga qarab, yig‘ishtirib turiladi.

Masalan, ovqatlanishdan oldin salat qo‘yiladi, so‘ngra kosalarda suyuq ovqat har bir kishining yoshiga qarab tortiladi.

Uning ortidan quyuq ovqat tortiladi. Ovqatlanib bo‘lingandan keyin dasturxonning usti yig‘ishtiriladi va ortiqcha narsalar olib qo‘yiladi.

So‘ngra choy yoki sharbat shirinliklar bilan iste‘mol qilinadi. Har bir kishi uchun alohida likopchalar (gazak, shirinliklar uchun) qo‘yiladi.

Likopchani chap tomoniga sanchqi, o‘ng tomoniga qoshiq va pichoq qo‘yiladi.

Dasturxonni qo‘l sochiqlari, non, shirinliklar ham qo‘yiladi.

Tushlik uchun tayyorlangan taom tortiladi. Tushlik uchun tayyorlangan stolga sochiqlar ikki yoki to‘rt buklad taxlanadi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.

Sochiqlar gazak uchun qo‘yilgan likopcha ustiga qo‘yiladi.



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 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**

**Maktablar  
uchun  
hujjatlar**



**ADMIN**

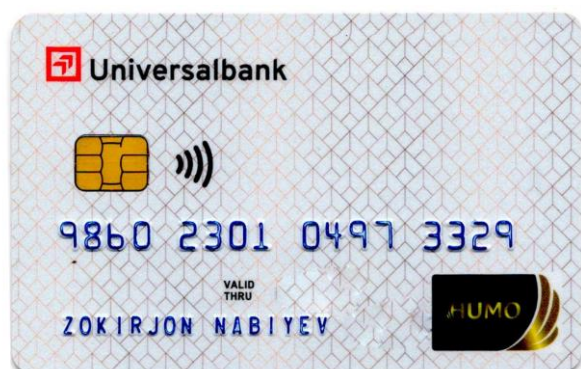
**Zokirjon**

**90-530-68-66**

**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.**