



\_\_\_\_\_ *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*  
*7-8-9-sinflar 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 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.	Oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibi	1		
2.	Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari	1		
3.	Go‘sh t mahsulotlari	1		
4.	O‘zbekistonda xalq hunarmandchiligining turlari	1		
5.	O‘zbekistonda xalq hunarmandchiligining rivojlanish tarixi va istiqbollari	1		
6.	O‘zbekistonda xalq hunarmandchiligi	1		
7.	Xalq hunarmandlari tomonidan eksport va ichki bozor uchun ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar	1		
8.	Hunarmandchilik mahsulotlarini tashqi ko‘rinishi, shakli uzviyligi	1		
9.	Uzviy kompozitsiyaning eng muhim sifati	1		
10.	Go‘sh tdan tayyorlanadigan yarimfabrikatlar	1		
11.	Baliq va dengiz mahsulotlari	1		
12.	Kimyoviy tolali noto‘qima matolar	1		
13.	«Hunarmand» uyushmasi va uning faoliyati	1		
14.	Izonit tikish	1		
15.	Ovalsimon usul	1		
16.	Ayollar shimini bichish va tikish	1		
17.	Mustaqil amaliy topshiriq	1		
18.	Texnika va uning zamonaviy ishlab chiqarishdagi roli	1		
19.	Sintetikadan tayyorlangan gazlamalar	1		
20.	Kimyoviy tolali gazlamalarning xususiyatlari	1		
21.	Kiyim haqida umumiy ma’lumot	1		
22.	Izonit usulida pauno (gulsavat) tikish texnologik xaritasi	1		
23.	Bluzkani kiydirib ko‘rishga tayyorlash va tikish	1		
24.	To‘qish san’ati	1		
25.	Zamonaviy ishlab chiqarishning bozor munosabatlari bilan uzviyligi	1		
26.	Ishlab chiqarish talab va taklif	1		
27.	Ishlab chiqarishda fan-texnika taraqqiyotini jadallashtirish omillari va istiqboli	1		
28.	Tikiladigan kiyim uchun gazlama tayyorlash	1		
29.	Qo‘l choklarining tikilishi	1		
30.	Popuk merejka	1		
31.	To‘qish ishlarini bajarish	1		
32.	Bolalar ponchosini toqish texnologiyasi	1		
33.	Jakkard to‘qish	1		

34.	Frontal kir yuvish mashinalari	1		
35.	To'qishning murakkab usullari	1		
36.	To'qish va uning shartli belgilari	1		
37.	Ixtisoslashtirilgan tikuv mashinalari, tuzilishi va ishlash prinsipi	1		
38.	Tikuv mashinalarining ishlash prinsipi	1		
39.	Mashinada izma (petlya) tikish	1		
40.	O'zbekistondagi ishlab chiqarish turlari	1		
41.	Moddiy ishlab chiqarish	1		
42.	Oziq-ovqat sanoati	1		
43.	Gul to'qish	1		
44.	To'qilgan naqsh va gullardan panno tayyorlash	1		
45.	Ko'ylakni zamonaviy uslubda bichish va tikish	1		
46.	Ayollar kiyimi	1		
47.	Hisoblash formulasi	1		
48.	Quroq tikish	1		
49.	Vitaminli salat tayyorlash	1		
50.	Salat tayyorlash	1		
51.	Lag'mon tayyorlash texnologiyasi	1		
52.	Ko'ylakni modellashtirish	1		
53.	Dizayn va modellashtirish	1		
54.	Quti tayyorlash va bezash	1		
55.	Interyerda tekstil mahsulotlari	1		
56.	Mehmonxona interyerini yaratish	1		
57.	Interyerda o'simliklar dunyosi	1		
58.	Mavsumiy tuzlamalar	1		
59.	Kiyimlarni dazmollash	1		
60.	Idishlarni yuvish	1		
61.	Karving san'ati	1		
62.	Karving usulida bezash	1		
63.	Parrandachilik.	1		
64.	Fotorezistor	1		
65.	Ijodiy loyiha va ijodiv faoliyat sohasini loyihalash	1		
66.	Kasblarning tiplari	1		
67.	Dizayn komponentlari asosida turli buyumlarning loyiha variantlarini tayyorlash	1		
68.	Tanlangan kasb-hunarga doir ma'lumotlar to'plash va tahlil qilish	1		

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

**Mavzu:** Oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibi.

**Mashg‘ulotning maqsadi:**

**Ta‘limiy maqsad:** egallagan bilim, ko‘nikma va malakalarini mustahkamlagan holda, turli materiallardan chiroyli buyumlar, mexanizmlar asosida harakatlanuvchi sodda jihozlar, robototexnika elementlari yordamida esa aqlli texnika va texnologiyalarni o‘z qo‘llari bilan yasashni o‘rgatish, ishni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish bo‘yicha dastlabki bilim va tushunchalarni shakllantirish.

**Tarbiyaviy maqsad:** o‘z oldiga aniq maqsad qo‘yishi, unga erishish uchun nimalarga e‘tibor berish kerakligini aniqlab olishi, zamonaviy texnika va texnologiyalar, asbob-uskuna va moslamalardan foydalana olish, ishlarni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish, sodda ko‘rinishdagi buyumlar yasash yoki ularni loyihalashtirish bo‘yicha hayotiy kompetensiyalarga ega bo‘lish.

**Rivojlantiruvchi maqsad:** mashaqqatlarni yengishga bo‘lgan qattiq ishonch, mustahkam iroda, tirishqoqlik, g‘ayrat-shijoat, o‘z qobiliyatini namoyon eta olish kabi xislatlarga ega bo‘lish, kelajak hayotlarida muhim o‘rin egallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko‘rishida, o‘zlari 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, muloqotda o‘zidan kattalarga hurmat, kichiklarga izzat ko‘rsata olish.

**Axborotlar bilan ishlash kompetensiyasi:**

axborot manbalaridan (ommaviy axborot vositalari: jurnal, gazeta, televizor, radio audio-video yozuv, kompyuter) foydalana olish, media vositalardan zarur bo‘lgan axborotlarni izlab topa 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:**

Oziq-ovqat mahsulotlari har bir kishining kundalik hayotidagi ajralmas qismidir. Odam hayoti, ishi va boshqa ijtimoiy faoliyati uchun deyarli barcha kerakli moddalarni oziq-ovqat mahsulotlaridan oladi. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibiga sut va sut mahsulotlari, go‘sht va go‘sht mahsulotlari, don va don mahsulotlari, sabzavot va mevalar, yog‘lar, tuxum, makaron, qand va shirinliklar kiradi. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida odam organizmi uchun foydali vitaminlar hamda mineral moddalar mavjud. Vitaminlar– tirik organizmning hayot faoliyati va normal moddalar almashinuvi uchun zarur bo‘lgan organik birikma bo‘lib, organizmda moddalar almashinuvini ta‘minlaydi. Mineral moddalar – odam tana massasining 3–4 % ini tashkil qiladi. Ular Ca, P, Mg kabi makroelementlarga hamda yod, rux, mis, ftor kabi mikroelementlarga bo‘linadi. Insonning mineral moddalarga bo‘lgan ehtiyoji turlicha bo‘ladi. Ba‘zi mineral moddalar ayrim ovqat mahsulotlari tarkibida organizmga elektromusbat (kationlar), boshqalari elektromanfiy (anionlar) yo‘nalishda ta‘sir ko‘rsatadi. Bunday elementlarga boy oziq-ovqat mahsulotlariga sut, sut mahsulotlari, meva-sabzavotlar kiradi.

 Avfzalliklari	 Zarari
Yuqumli kasalliklarning oldini oladi.	Organizmni zaharlaydi.
Bakteriyalar rivojlanishini sekinlashtiradi.	Oshqozon va ichak yo‘llari kasalliklarini keltirib chiqaradi.
Mahsulotlarni uzoq muddat saqlash imkonini beradi.	Oziq-ovqat tarkibidagi vitaminlar ozuqaviy qiymatini kamaytiradi.

**IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:**

1. Oziq-ovqat mahsulotlariga nimalar kiradi?

2. Ovqatlanish deb nimaga aytiladi?

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

**Mashg‘ulotning maqsadi:**

**Ta‘limiy maqsad:** egallagan bilim, ko‘nikma va malakalarini mustahkamlagan holda, turli materiallardan chiroyli buyumlar, mexanizmlar asosida harakatlanuvchi sodda jihozlar, robototexnika elementlari yordamida esa aqlli texnika va texnologiyalarni o‘z qo‘llari bilan yasashni o‘rgatish, ishni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish bo‘yicha dastlabki bilim va tushunchalarni shakllantirish.

**Tarbiyaviy maqsad:** o‘z oldiga aniq maqsad qo‘yishi, unga erishish uchun nimalarga e‘tibor berish kerakligini aniqlab olishi, zamonaviy texnika va texnologiyalar, asbob-uskuna va moslamalardan foydalana olish, ishlarni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish, sodda ko‘rinishdagi buyumlar yasash yoki ularni loyihalashtirish bo‘yicha hayotiy kompetensiyalarga ega bo‘lish.

**Rivojlantiruvchi maqsad:** mashaqqatlarni yengishga bo‘lgan qattiq ishonch, mustahkam iroda, tirishqoqlik, g‘ayrat-shijoat, o‘z qobiliyatini namoyon eta olish kabi xislatlarga ega bo‘lish, kelajak hayotlarida muhim o‘rin egallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko‘rishida, o‘zlari 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:**

axborot manbalaridan (ommaviy axborot vositalari: jurnal, gazeta, televizor, radio audio-video yozuv, kompyuter) foydalana olish, media vositalardan zarur bo‘lgan axborotlarni izlab topa olish.

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

o‘zining qiziqishlariga ko‘ra qobiliyatlarini namoyon qila olish, shaxsiy gigiyena va texnika havfsizligi qoidalariga rioya qilish.

**Matematik savodxonlik, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish hamda foydalanish kompetensiyasi:** inson mehnatini yengillashtiradigan, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish.

**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. Uyga vazifani so‘rash:** a) Savol – javob o‘tkazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

**III. Yangi mavzu bayoni:**

Taomlarni mohirlik bilan tayyorlash, did bilan bezatish, dasturxonga ya‘ni xo‘randalarga xush keladigan tarzda tortishda qo‘llaniladigan qator xavfsizlik texnikasi hamda sanitariya-gigiyena qoidalari mavjud. To‘g‘ri ovqatlanish borasida ko‘plab ma‘lumotlar mavjud. Ularning ayrimlari go‘shetni cheklash kerak desa, boshqasi faqat ma‘lum bir mahsulotlardan iborat taomnomadan foydalanishni tavsiya qiladi. Aslida inson tanasi juda murakkab tizim bo‘lib, u normal ishlashi uchun ham go‘shetli, ham sabzavotli taomlar iste‘mol qilinishi lozim. Shu sababli to‘g‘ri ovqatlanish qoidalarini bilish juda muhim sanaladi. Dasturxon va stol– ovqatlanish jarayoni muntazam olib boriladigan joy. Mehmon kutish ham aslida bir kichik san‘at. Uyingizga tashrif buyurgan mehmon san‘atingizdan xushnud bo‘lsa, bu juda voqimli holat. Buning uchun dasturxonga tortiladigan taomlarning bir-biriga uyg‘unligini e‘tiborga olish zarur.



**IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:**

1. Taom tayyorlashda ishlatiladigan xavfsizlik texnikasi qoidalarini sanab bering.
2. Taomnoma tuzishda qanday tartib qoidalarga amal qilinadi?

**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:** Go‘sh t mahsulotlari.

**Mashg‘ulotning maqsadi:**

**Ta‘limiy maqsad:** egallagan bilim, ko‘nikma va malakalarini mustahkamlagan holda, turli materiallardan chiroyli buyumlar, mexanizmlar asosida harakatlanuvchi sodda jihozlar, robototexnika elementlari yordamida esa aqlli texnika va texnologiyalarni o‘z qo‘llari bilan yasashni o‘rgatish, ishni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish bo‘yicha dastlabki bilim va tushunchalarni shakllantirish.

**Tarbiyaviy maqsad:** o‘z oldiga aniq maqsad qo‘yishi, unga erishish uchun nimalarga e‘tibor berish kerakligini aniqlab olishi, zamonaviy texnika va texnologiyalar, asbob-uskuna va moslamalardan foydalana olish, ishlarni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish, sodda ko‘rinishdagi buyumlar yasash yoki ularni loyihalashtirish bo‘yicha hayotiy kompetensiyalarga ega bo‘lish.

**Rivojlantiruvchi maqsad:** mashaqqatlarni yengishga bo‘lgan qattiq ishonch, mustahkam iroda, tirishqoqlik, g‘ayrat-shijoat, o‘z qobiliyatini namoyon eta olish kabi xislatlarga ega bo‘lish, kelajak hayotlarida muhim o‘rin egallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko‘rishida, o‘zlari 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, muloqotda o‘zidan kattalarga hurmat, kichiklarga izzat ko‘rsata olish.

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

inson mehnatini yengillashtiradigan, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish.

**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:**

Odamlar qadim zamonlardan go‘sh t iste‘mol qilib kelishgan. Go‘sh tning tarkibida inson organizmi uchun kerakli barcha foydali faol moddalar mavjud. Ulardan oqsil va aminokislotalar inson tanasini oziqlantiradi. Inson tanasida bunday oziq moddalari juda ko‘p. Ularni yo‘qotmaslik uchun odamlar har kuni go‘sh t iste‘mol qilishi lozim. O‘zbek milliy pazandachiligida, asosan, mol, qo‘y va parranda go‘sh tidan ko‘p foydalaniladi. Har bir taomda go‘sh tning belgilangan qismlari ishlatiladi. Mol va qo‘y go‘sh tining barcha qismlaridan taom tayyorlanadi. Go‘sh t— so‘yilgan turli hayvonlar tana qismi. Go‘sh t mahsulotlari, asosan, qoramol, qo‘y, echki, ot, parranda, ovlanadigan hayvon, quyon, bug‘i, tuyalardan olinadi. Go‘sh t muskul, yog‘, biriktiruvchi va suyak to‘qimalaridan iborat.

Baliq — turlari xilma-xil bo‘lib, juda keng tarqalgan. U suvda yashovchi hayvon hisoblanadi. Baliq go‘sh ti inson organizmini tozalovchi, suyak va tishlarni mustahkamlovchi shifobaxsh taom sifatida qadimdan sevib iste‘mol qilinadi. Ayniqsa, tez hazm bo‘lishi va parhezboqligi baliq go‘sh tining qiymatini yanada oshiradi. Tarkibida juda ko‘p vitamin va mikroelementlar mavjudligi tufayli, uning biologik qiymati mol va qo‘y go‘sh tidan yuqori turadi.

### Mol go‘sh tining qismlari

Bo‘yin go‘sh ti		Tuyoqlar	
-----------------	---	----------	---

**IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:**

1. Go‘sh t qanday hayvonlardan olinadi?

2. Baliq haqida nimalarni bilasiz?

**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*

*75 listdan iborat texnologiya fanidan 7-8-9-sinf o'quvchilarga 68 soatli to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.*



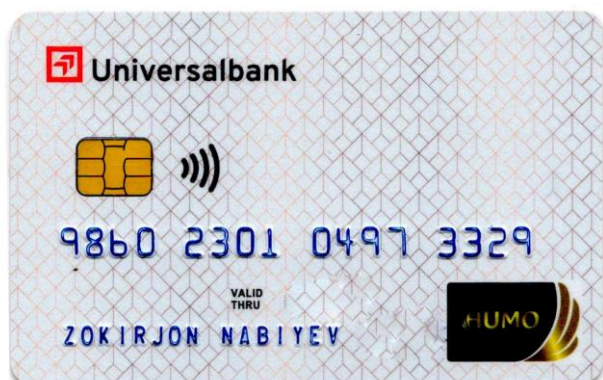
**Narxi: 30 ming so'm**

**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.**