



_____ *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*
20__-20__-o'quv yili uchun

“PARRANDACHILIK”

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 _____

Maktabdan kasb va tilni bilib chiqqan bola jamiyatimizning katta yutug‘i, bilmagani muammo.

Shavkat Mirziyoyev.

“TASDIQLAYMAN”

MMIBDO‘ _____

20__-20__-o‘quv yili uchun tuzilgan “Parrandachilik” nomli to‘garagining
ISH REJASI

| No | Yillik ish reja mavzulari | Soat | Sana | Izoh |
|-----|---|------|------|------|
| 1. | Parrandachilik | 1 | | |
| 2. | Parrandalarning biologik xususiyati | 1 | | |
| 3. | Parrandalarning tuxum qilishi | 1 | | |
| 4. | Tovuqlarning tashqi ko‘rinishiga qarab mahsuldorligini aniqlash. | 1 | | |
| 5. | Tovuqlarning Rus oq zoti | 1 | | |
| 6. | Parrandachilik sirlari | 1 | | |
| 7. | Pekin o‘rdaklari zoti | 1 | | |
| 8. | Yovvoyi muskus o‘rdagi | 1 | | |
| 9. | Tuluz zoti va kurka zotlari | 1 | | |
| 10. | Keng ko‘rakli oq kurkab, Shimoliy Kavkaz bronza kurkasi va Moskva kul rang zoti | 1 | | |
| 11. | Inkubatsiya umumiy ma’lumotlar | 1 | | |
| 12. | Uy sharoitida tayyorlanadigan inkubatorlar | 1 | | |
| 13. | Inkubatorida ochilgan jo‘jalarni parvarishlash | 1 | | |
| 14. | Ovqat hazm qilish tizimi | 1 | | |
| 15. | Ozuqa ratsioni | 1 | | |
| 16. | Parrandalarni boqish | 1 | | |
| 17. | Broyler jo‘jalar parvarishi | 1 | | |
| 18. | Dezinfektsiya | 1 | | |
| 19. | Gigiena qoidalari | 1 | | |
| 20. | Parranda kasalliklari | 1 | | |
| 21. | Tif kasalligi | 1 | | |
| 22. | Pasterellez kasalligi | 1 | | |
| 23. | Kolibakterioz kasalligi | 1 | | |
| 24. | Chechak difteriti kasalligi | 1 | | |
| 25. | Vitamin va minerallar taqchilligi | 1 | | |
| 26. | Marganets taqchilligi | 1 | | |
| 27. | Zaharlanish | 1 | | |
| 28. | Issiqlik zarbi | 1 | | |
| 29. | Tovuqchilikni rivojlantirish sohasi | 1 | | |
| 30. | Parrandalarni asrash | 1 | | |
| 31. | Parrandachilikda veterinariya muolajalari | 1 | | |
| 32. | Tuxum | 1 | | |
| 33. | Tuxumning shifobaxsh xususiyatlari | 1 | | |
| 34. | Parranda go‘shiti | 1 | | |

Sana: “ ” _____ 20__-yil. Sinflar: _____ To‘garak rahbari: _____

Mavzu: Parrandachilik

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: to‘garak a‘zolari faolligi va mustaqilligini oshirish, ularni tafakkurni rivojlantirish, mehnatni tashkil etishga ijodiy yondashish tuyg‘usini tarbiyalash, ta‘lim berishning jamoa shakllarini asta-sekin mustaqil, yakka tartibda ishlashga o‘tqazish, o‘zlariga yuklatilgan topshiriqlarni mustaqil va mas‘uliyatni his qilgan holda amalga oshirish.

Tarbiyaviy maqsad: o‘quvchilarni mehnatsevarlikka o‘rgatish, turmushdagi ehtiyojlar va ulardan foydalanish, parrandachilik sohasida yuqori bilimli bo‘lishi, mahorat va malaka orttirishni, ish o‘rnini tashkil qilish qonun qoidalarini tushuntirish.

Rivojlantiruvchi maqsad: O‘zbekiston Respublikasida olib borilayotgan islohatlar, mamlakatni ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirishning ustivor yo‘nalishlariga muvofiq to‘garak a‘zolarini sifatli o‘qitish va tarbiyalash, mustaqil fikrlashga qodir bo‘lgan, hozirgi zamon bozor sharoitlarida ishni izchil tashkil eta oladigan, yuqori malakali raqobatbardosh kadrlarni tayyorlash.

Mashg‘ulot turi: yangi bilim beruvchi, bilimlarni mustahkamlovchi.

Mashg‘ulot uslubi: tushuntirish, suxbat, 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‘tqazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

III. Yangi mavzu bayoni:

Parrandachilik —

uy parrandalarini yetishtirish; chorvachilikning bir tarmog‘i. Parrandachilikning asosiy mahsuloti — oziq-ovqatga

ishlatiladigan tuxum va go‘sh; qo‘shimcha mahsuloti — parranda pati va pari.

Parrandalarni so‘yish va uni qayta ishlash chiqindilaridan yem uni ishlab chiqariladi.

Parranda go‘ngi — qimmatli organik o‘g‘iti.

Parrandachilikda tuxum, asosan, tuxum yo‘nalishidagi, qisman go‘sh-tuxum va go‘sh yo‘nalishidagi tovuq zotlari va

krosslaridan olinadi. Go‘sh yetishtirish uchun go‘sh beradigan tovuq, o‘rdak, kurka, g‘oz, sesarka, go‘sh kaphtarlar

ko‘paytiriladi. Parranda go‘sh yetishtirishning asosiy manbai — broylerlarni boqishdir. Shuningdek, bedanadylan parhez tuxum va go‘sh olinadi. Parrandachilik bundan 4 ming yil muqaddam dastlab tovuqlar xonakilashtirilgan Hindistoda paydo bo‘lgan va keyinchalik boshqa mamlakatlarga asta-sekin tarqalgan. Keyinchalik parrandalarning boshqa turlari ham xonakilashtirilgan.

XVIII — XIX asrlarda Yevropa, Osiyo va Amerikada uy parrandalarining ko‘pdan-ko‘p zotlari yaratildi.

O‘zbekistonda 1920-yillarning oxiriga qadar parranda, asosan, jaydari va kammahsul tovuq zotlari faqat xonadonlarda boqilgan.

Respublikada Parrandachilikning qishloq xo‘jaligi tarmog‘i tarzida rivojlanishi XX asrning 20-yillariga to‘g‘ri keladi. Birinchi Parrandachilik fermalari 1929-yil Qo‘qon shahri yonidagi va Samarqand viloyati-tidagi artellarda tashkil etilgan. 1930-yil

Toshkentda "O‘zpparrandainkubatormarkaz" tuzildi. O‘sha yili respublikada dastlabki Kattaqo‘rg‘on inkubator styasi ishga

tushirildi. O‘zbekistonda Parrandachilik urushdan keyingi yillarda tez rivojlandi. 1950-yil respublikada 11 ta inkubator styasi

ishladi. Inkubator Parrandachilik styalari kolxoz va sovxozlarda Parrandachilik fermalarini tuzishda yordam berdi. 1959-yil Buxoro inkubator Parrandachilik styasi negizida respublikada 1-Buxoro Parrandachilik fabrikasi tashkil etildi. 1960-yildan esa

inkubator Parrandachilik styalari 150—180 ming tovuq uchun mo‘ljallangan Toshkent, O‘rtasaroy, Samarqand, G‘allaorol va Farg‘ona Parrandachilik fabrikalariga aylantirildi. 1964-yilda Respublika Qishloq xo‘jaligi vazirligi tarkibida

"O‘zpparrandasanoat" respublika ishlab chiqarish birlashmasi tashkil etildi. 70 dan ortiq, Parrandachilik fabrikasi, 12 nayelchilik xo‘jaligi, parrandalar kasalliklari bo‘yicha respublika veterinariya lab. va boshqa tashkilotlar ish olib bordi.

1958-yilda O‘zbekiston chorvachilik ilmiy tadqiqot institutida Parrandachilik bo‘limi, 1985-yilda genetika-seleksiya styasi

(1994—2003-yillarda "Nasparranda" ilmiy markazi) tashkil etildi. 1992-yildan respublikada go‘sh yo‘nalishida kurkachilikni rivojlantirish bo‘yicha Isroilning "MAD" firmasi bilan hamkorlikda Xonobod (1993), Chimyon (1992), Rishton, Urganch va Yangiyo‘l (1995) Parrandachilik fabrikalari kurkachilikka ixtisoslashdi. Germaniya, Belarus, Isroil, Gollandiya, Qo-

zog‘istondan keltirilgan zotli tovuq va kurka tuxumlaridan jo‘ja ocherish yo‘lga qo‘yildi. Respublika Vazirlar Mahkamasining

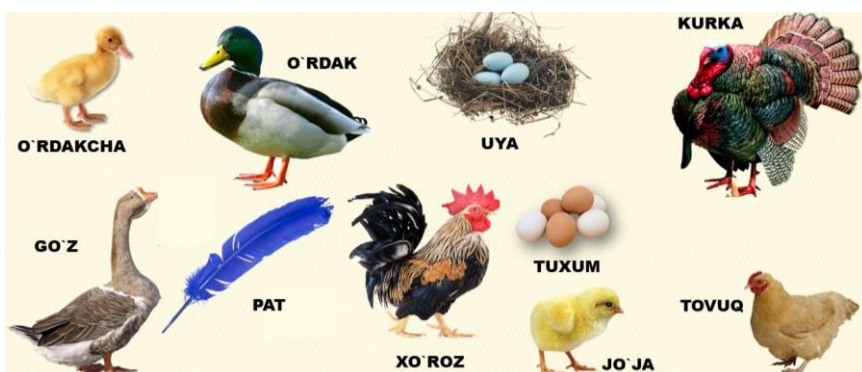
1996-yil 29-noyabrdagi "Parrandachilik xo‘jaliklarini kurka go‘sh yetishtirish uchun modernizatsiya qilish to‘g‘risida" qaroriga ko‘ra, xorijdan olingan kreditlar hisobiga kurkachilikka ixtisoslashgan fabrikalar soni ko‘paydi.

2003-yil 4-sentabrda Respublika Vazirlar Mahkamasining "Parrandachilikda monopoliyadan chikarish va iktisodiy islohotlarni yanada chuqurlashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida" qarori bilan "O‘zpparrandasanoat" uyushmasi tugatildi, uning tarkibiga kirgan aksiyadorlik jamiyatlari shaklidagi 25 Parrandachilik fabrikalari to‘liq xususiylashtirildi.

O‘zbekistondagi xo‘jaliklarda tovuq (tuxum, go‘sh yo‘nalishlari), go‘sh uchun kurka, qisman o‘rdak, g‘oz, parhez taomlar uchun bedana boqiladi. Asosan, tovuqning oq leggorn, "Nasparranda" ilmiy markazida yaratilgan ikki tizimli, mahalliy sharoitlarga yaxshi moslashgan, yiliga 240-250 donagacha tuxum qiladigan "O‘zbekiston" krossi yetishtiriladi.

IV. Mashg‘ulotni yakunlash: to‘garak a‘zolarini yutuq va kamchiliklarini muxokama qilish, rag‘batlantirish.

V. 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: Parrandalarning biologik xususiyati

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: to‘garak a‘zolari faolligi va mustaqilligini oshirish, ularni tafakkurni rivojlantirish, mehnatni tashkil etishga ijodiy yondashish tuyg‘usini tarbiyalash, ta‘lim berishning jamoa shakllarini asta-sekin mustaqil, yakka tartibda ishlashga o‘tqazish, o‘zlariga yuklatilgan topshiriqlarni mustaqil va mas‘uliyatni his qilgan holda amalga oshirish.

Tarbiyaviy maqsad: o‘quvchilarni mehnatsevarlikka o‘rgatish, turmushdagi ehtiyojlar va ulardan foydalanish, parrandachilik soxasida yuqori bilimli bo‘lishi, mahorat va malaka orttirishni, ish o‘rnini tashkil qilish qonun qoidalarini tushuntirish.

Rivojlantiruvchi maqsad: O‘zbekiston Respublikasida olib borilayotgan islohatlar, mamlakatni ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirishning ustivor yo‘nalishlariga muvofiq to‘garak a‘zolarini sifatli o‘qitish va tarbiyalash, mustaqil fikrlashga qodir bo‘lgan, hozirgi zamon bozor sharoitlarida ishni izchil tashkil eta oladigan, yuqori malakali raqobatbardosh kadrlarni tayyorlash.

Mashg‘ulot turi: yangi bilim beruvchi, bilimlarni mustahkamlovchi.

Mashg‘ulot uslubi: tushuntirish, suxbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “kim epcil-u, kim chaqon”, “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.

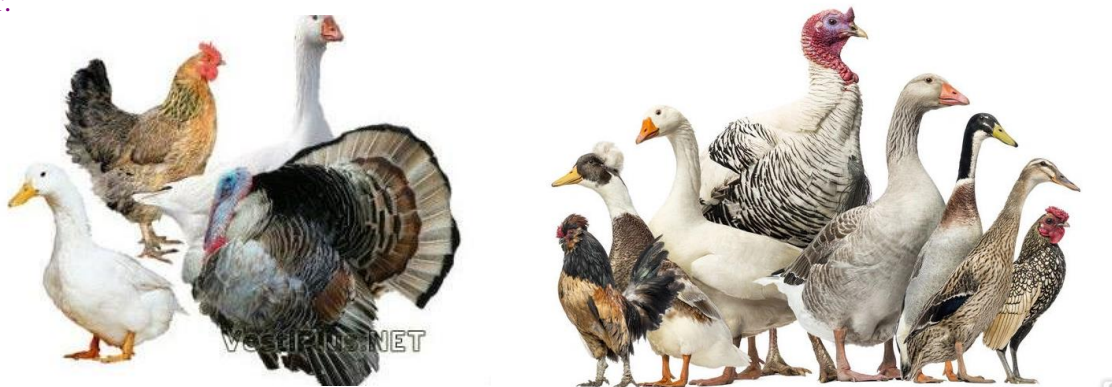
II. Uyga vazifani so‘rash: a) Savol – javob o‘tqazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

III. Yangi mavzu bayoni:

Parrandachilik chorvachilikning serdaromad, serpusht va tez yetiluvchan tarmog‘i hisoblanadi. U xalqimizga ko‘plab sifatli parhez taom – tuxum va parranda go‘shiti yetkazib berishda katta ahamiyatga ega. Ayniqsa, tovuq, o‘rdak, g‘oz va kurkachilik bilan shug‘ullanuvchi tarmoqlari qishloq xo‘jalik parrandachiligining asosiy va etuk sohasi hisoblanadi. Ulardan qisqa vaqt ichida ko‘p miqdorda mazali go‘shiti olinadi. Parranda go‘shiti tez hazm bo‘lish xususiyatiga ko‘ra barcha turdagi chorva mollari go‘shidan ustun turadi. Tarkibi har xil kimyoviy elementlarga boy. Jumladan, 2 oylik jo‘ja go‘shida 20% ga yaqin oqsil, 10-12% yog‘ bo‘ladi. Tuxumida 13% oqsil, 11% yog‘, 1% mineral moddalar va vitaminlar kompleksi kuzatiladi. To‘yimliliigi jihatidan 10 dona tovuq tuxumi 0,8 kg mol go‘shitiga to‘g‘ri keladi. Tuxum tarkibida 85% ga yaqin suv bo‘lib, qolgani sof oqsil, vitamin va fermentlardan iborat. Tuxumning sariq moddasida 52% suv, 32% yog‘ va 16% ga yaqin oqsil bo‘ladi. Parrandachilik juda tez etiladigan, tez ko‘payadigan va semirishi uchun kam ozuqa sarflanadigan chorvachilik tarmog‘i hisoblanadi. Masalan, tovuq jo‘jalari 5-6 oyligida tuxumga kiradi va birinchi yilda 150-200 ta tuxum beradi. Go‘shiti uchun boqiladigan tovuq jo‘jalari 55-60 kun ichida 1,5-1,8 kg semiradi va 1 kg semirishi uchun o‘rtacha 2,6-2,8 kg ozuqa sarflanadi. o‘rdaklar 50 kunligida vazni 2 kg ga etadi va bir yilda har bosh o‘rdakdan 100-150 donadan tuxum olish mumkin.

g‘ozlar 65-75 kunligida vazni 4-4,5 kg ga etadi va har 1 kg semirishi uchun 4-4,5 kg ozuqa sarflanadi. Har bir bosh g‘ozning yil davomida bergan nasli hisobida 70-75 kg va kurkalardan esa 200 kg go‘shiti etishtirish mumkin. Ularning jo‘jalari 6 oyligida 5-6 kg keladi. Ayrimlari esa 8-9 kg va undan ham ko‘proq bo‘ladi.

Parrandalarning serpushtligi ularning eng muhim ko‘rsatkichlaridan bo‘lib, bir qancha faktorlarga ham bog‘liqdir. Masalan, parrandalarning turi, zoti, yoshi, boqish usullari, yilning fasli va individual xususiyatlari shular jumlasidandir.



IV. Mashg‘ulotni yakunlash: to‘garak a‘zolarini yutuq va kamchilliklarini muxokama qilish, rag‘batlantirish.

V. Uyga vazifani e‘lon qilish: yangi mavzuni to‘liq takrorlash va yangi mavzu yuzasidan bilimlarini mustaxkamlab kelish.

Maktab MMIBDO‘ _____ sana _____ 20__ yil

Sana: “ ” _____ 20__-yil. Sinflar: _____ To‘garak rahbari: _____

Mavzu: Parrandalarning tuxum qilishi

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: to‘garak a‘zolari faolligi va mustaqilligini oshirish, ularni tafakkurni rivojlantirish, mehnatni tashkil etishga ijodiy yondashish tuyg‘usini tarbiyalash, ta‘lim berishning jamoa shakllarini asta-sekin mustaqil, yakka tartibda ishlashga o‘tqazish, o‘zlariga yuklatilgan topshiriqlarni mustaqil va mas‘uliyatni his qilgan holda amalga oshirish.

Tarbiyaviy maqsad: o‘quvchilarni mehnatsevarlikka o‘rgatish, turmushdagi ehtiyojlar va ulardan foydalanish, parrandachilik soxasida yuqori bilimli bo‘lishi, mahorat va malaka orttirishni, ish o‘rnini tashkil qilish qonun qoidalarini tushuntirish.

Rivojlantiruvchi maqsad: O‘zbekiston Respublikasida olib borilayotgan islohatlar, mamlakatni ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirishning ustivor yo‘nalishlariga muvofiq to‘garak a‘zolarini sifatli o‘qitish va tarbiyalash, mustaqil fikrlashga qodir bo‘lgan, hozirgi zamon bozor sharoitlarida ishni izchil tashkil eta oladigan, yuqori malakali raqobatbardosh kadrlarni tayyorlash.

Mashg‘ulot turi: yangi bilim beruvchi, bilimlarni mustahkamlovchi.

Mashg‘ulot uslubi: tushuntirish, suxbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “kim epchil-u, kim chaqon”, “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‘tqazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

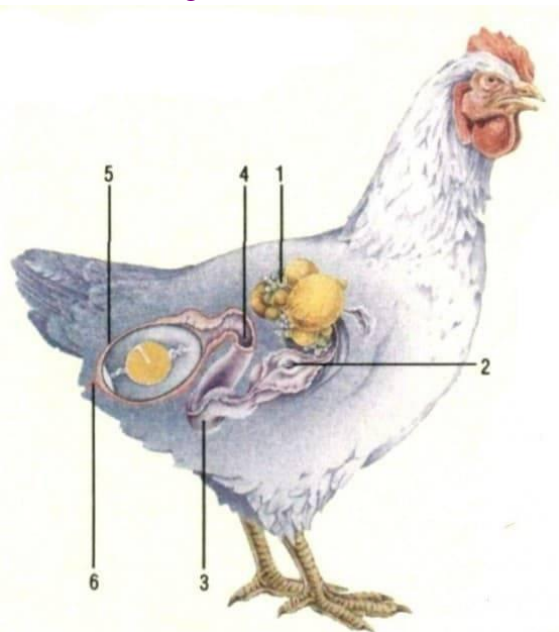
III. Yangi mavzu bayoni:

Parrandalarning tuxum qilishi qish oylarida kamayadi, bahorda esa jadallashadi.

Qish vaqtida olingan tuxum sonini aniqlash maqsadida 4 oy (noyabr –fevral oylari) mobaynida etish tirilgan tuxumlar hisobga olinadi. Parrandalarning birinchi tuxum qilgan kunigacha o‘tgan vaqt fiziologik yetiluvchanlik davri deb ataladi. Bu davr turli parrandalarda turlicha: masalan , tuxum yo‘nalishidagi tovuqlarda 120-150 kun, go‘sht- tuxum yo‘nalishidagi tovuqlarda 150-180 kun, kurkalarda 220 -320 kun , go‘sht –tuxum yo‘nalishidagi o‘rdaklarda 200-260 kun, go‘sht yo‘nalishidagi o‘rdaklarda 280-330 kun, g‘ozlarda 250-330 kun bo‘ladi.

Parrandalarning to‘llash vaqtiga qadar bergan tuxum soni tuxum berish tsikli deb ataladi.

Parranda tuxumlarining vazni ularning turiga ko‘ra har xil bo‘ladi. Masalan, tovuq tuxumi 55-62 gr, o‘rdak va kurka tuxumlari 80-100 gr, g‘ozniki esa 110-180 gr. bo‘ladi.



IV. Mashg‘ulotni yakunlash: to‘garak a‘zolarini yutuq va kamchiliklarini muxokama qilish, rag‘batlantirish.

V. Uyga vazifani e‘lon qilish: yangi mavzuni to‘liq takrorlash va yangi mavzu yuzasidan bilimlarini mustaxkamlab kelish.

Maktab MMIBDO‘ _____ sana _____ 20__ yil

veb-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 34 soatli "Asalarichilik" to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.



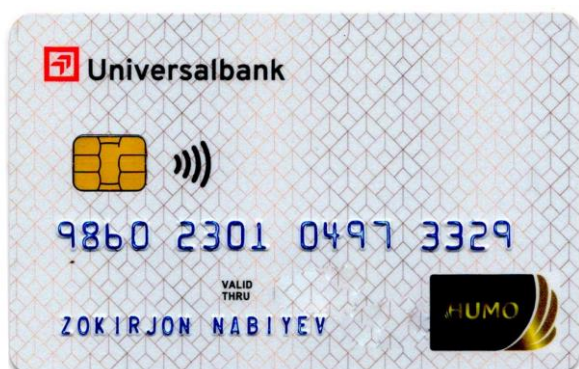
Narxi: 20 ming so'm

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 gruppalariga tarqatmang.

OMONATGA

HIYONAT QILMANG.