



*hokimligi  
maksiabgacha va maksiab ta'lifi  
boshqarmasi*

*maksiabgacha va  
maksiab ta'lifi bo'limi tasarrufidagi  
—umumi o'rta ta'lim maksiabi  
texnologiya fani o'qutivchisi*

*ning*

*2023-2024-o'quv yiliga 5-sinf  
qiz bolalar uchun*

# **DARS ISHLANMALARI**

**“TASDIQLAYMAN”**

**O‘IBDO‘**

**2023-2024-o‘quv yili uchun tuzilgan texnologiya fanidan taqvimiy mavzu rejasi**

<b>Nº</b>	<b>Mavzu nomi</b>	<b>Soat</b>	<b>Sana</b>	<b>Izoh</b>
<b>I chorak</b>				
1.	Ovqatlanish madaniyati. Ovqatlanishning inson hayotidagi ahamiyati.	1		
2.	Dasturxon tuzash	1		
3.	Pazandachilik xonasi. Sabzavotlarga ishlov berish texnologiyasi.	1		
4.	1-amaliy mashg‘ulot. Salat tayyorlash	1		
5.	Tuxum. 2-amaliy mashg‘ulot. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlar	1		
6.	Tuxum. 2-amaliy mashg‘ulot. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlar	1		
7.	Buterbrod. 3-amaliy mashg‘ulot. Buterbrod tayyorlash texnologiyasi. Issiq va yaxna ichimliklar	1		
8.	Nazorat ishi №1	1		
9.	Milliy taom tayyorlash texnologiyasi. 4-amaliy mashg‘ulot	1		
10.	Milliy taom tayyorlash texnologiyasi. 4-amaliy mashg‘ulot	1		
11.	Tikuvchilik xonasi. To‘qimachilik tolalari.	1		
12.	Ip va gazlama haqida ma’lumot	1		
13.	5-amaliy mashg‘ulot. Paxta va zig‘ir tolasining arqoq va tanda iplari.	1		
14.	Polotno va sarja to‘qish	1		
15.	Qo‘l ishlari uchun asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibi.	1		
16.	Nazorat ishi №2	1		
17.	Qo‘l choklari. Qo‘l choklaridan namunalar tikish.	1		
18.	6-amaliy mashg‘ulot. Qo‘l choklaridan namunalar tayyorlash	1		
<b>II chorak</b>				
19.	Tikuv mashina turlari va ularning tuzilishi.	1		
20.	Tikuv mashina turlari va ularning tuzilishi	1		
21.	7-amaliy mashg‘ulot. Tikuv mashinasini ishga tayyorlash va ipsiz tikish.	1		
22.	7-amaliy mashg‘ulot. Tikuv mashinasini ishga tayyorlash va ipsiz tikish.	1		
23.	Mashinaga ip o‘rnatish, mashina choklaridan namunalar tikish.	1		
24.	8-amaliy mashg‘ulot. Ostki va ustki iplarni o‘rnatish. 3-Nazorat ishi	1		
25.	Buyumni bichish va tikish haqida ma’lumot berish.	1		
26.	Buyumni bichish va tikish haqida ma’lumot berish.	1		
27.	O‘lchov olish va hisoblash formulasi. 9-amaliy mashg‘ulot	1		
28.	O‘lchov olish va hisoblash formulasi. 9-amaliy mashg‘ulot	1		
29.	Modellashtirish va andaza tayyorlash.	1		
30.	10-amaliy mashg‘ulot. Fartukni modellashtirish	1		
31.	Gazlamani bichishga tayyorlash va bichish. 11-amaliy mashg‘ulot. Fartuk va ro‘molni bichish.	1		
32.	Nazorat ishi №4	1		
<b>III chorak</b>				
33.	16-amaliy mashg‘ulot. Kashta chokida kompozitsiya tikish.	1		
34.	16-amaliy mashg‘ulot. Kashta chokida kompozitsiya tikish.	1		

35.	Kashta chokida kompozitsiya tikish.	1		
36.	Kashta chokida kompozitsiya tikish	1		
37.	Oxirgi ishlov berish va bezash.	1		
38.	14-amaliy mashg‘ulot. Oxirgi ishlov berish jarayonini amalga oshirish tartibi	1		
39.	Xalq xunarmandchiligi texnologiyasi.	1		
40.	Kashtachilik tarixi haqida ma’lumot	1		
41.	Kashta chok turlari. 15-amaliy mashg‘ulot	1		
42.	Kashta chok turlari. 15-amaliy mashg‘ulot	1		
43.	16-amaliy mashg‘ulot. Kashta chokida kompozitsiya tikish.	1		
44.	16-amaliy mashg‘ulot. Kashta chokida kompozitsiya tikish	1		
45.	Kashta chokida kompozitsiya tikish.	1		
46.	Kashta chokida kompozitsiya tikish.	1		
47.	Xaridorgir kashtachilik buyumlarini tikish. 17-amaliy mashg‘ulot. Kashta tikish.	1		
48.	Nazorat ishi №5	1		
49.	Energiya turlari (mexanik, elektr, Quyosh va Atom energiyasi).	1		
50.	Elektr dvigatellar (motorlar). Batareyalar va ularning turlari.	1		
51.	Gidravlik uzatmalar. Loyiha ishi va uning bosqichlari. Loyiha ishi: Harakatlanuvchi sodda mexanizmlarni loyihalash va yasash.	1		
52.	Nazorat ishi №6	1		

#### IV chorak

53.	Mexatronika haqida tushuncha. Oddiy mexanizmlar.	1		
54.	Mexatronika haqida tushuncha. Oddiy mexanizmlar.	1		
55.	Aylanma harakatlanuvchi sodda mexanizm yasash.	1		
56.	Karusel. Karusel tezligini oshirish.	1		
57.	18-amaliy mashg‘ulot: Aylanma harakatlanuvchi sodda Karusel yasash.	1		
58.	18-amaliy mashg‘ulot: Aylanma harakatlanuvchi sodda Karusel yasash.	1		
59.	Robotlarning atrof-muhit bilan o‘zaro aloqasi. Asosiy algoritmik konstruksiyalar.	1		
60.	Robotlarning atrof-muhit bilan o‘zaro aloqasi. Asosiy algoritmik konstruksiyalar.	1		
61.	Nazorat ishi №7	1		
62.	19-amaliy mashg‘ulot: Otto robotini yig‘ish.	1		
63.	Robotlar musobaqasi	1		
64.	Robotlar musobaqasi	1		
65.	Oila iqtisodiyotining inson hayotidagi o‘rni.	1		
66.	Oila iqtisodiyotining inson hayotidagi o‘rni.	1		
67.	Nazorat ishi №8	1		
68.	Loyiha ishi: Eko parkni tashkil qilish.	1		

Sana:				
Sinf:				

**Mavzu:** Ovqatlanish madaniyati. Ovqatlanishning inson hayotidagi ahamiyati.

**Darsning maqsadi:**

**Ta'limiylar maqsad:** o'quvchilarni o'tilgan mavzu bilimlarini mustahkamlash va yangi mavzu bo'yicha yangi bilimlar berish, turli xomashyo materiallaridan foydalanish, ularni amalda qo'llash, ishlov berishga oid bilimlarini boyitish, zamonaviy ishlab chiqarishning bozor munosabatlari 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 qadriyatlari asosida ta'lif-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 malakalarini oshirib, kelajakda yurtimiz taraqqiyotiga, farovonligiga o'z hissasini qo'sha oladigan yuqori malakalari 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.

**Ijtimoiy faol fuqarolik kompetensiyasi:**

o'z oilasi, mahallasi, yurti oldidagi burchini bilish; mahallada tashkil etilgan hasharlarda, shanbaliklarda faol ishtirok etish.

**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.

**Dars turi:** yangi bilim beruvchi, bilimlarni mustahkamlovchi, amaliy, nazariy, aralash, noan'aviy, ananaviy.

**Dars uslubi:** tushuntirish, suxbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko'rgazmali va boshqalar.

**Dars metodi:** guruhlarda ishlash, "kim epchil-u, kim chaqqon", "ko'rsam tezroq o'rganaman", "muammo va yechim" shu kabi metodlar.

**Dars jahozi:** mavzuga oid rasm, ko'rgazmalar va tarqatma materiallar, o'quv qurollari, elektron materiallar.

Nº	Bo'limlar	Vaqti
1	Tashkiliy qism	3 daqiqa
2	O'tgan mavzuni mustahkamlash	5 daqiqa
3	Yangi mavzu bayoni	15 daqiqa
4	Yangi mavzuni mustahkamlash	10 daqiqa
5	O'quvchilarni rag'batlantirish. Darsni yakunlash.	10 daqiqa

6	Uyga vazifa	2 daqiqa
	<b>Jami</b>	45 daqiqa

**I.Tashkiliy qism:** salomlashish yo‘qlama qilish, o’quvchilarni darsga tayyorgarliklarini tekshirish, dars uchun yetarli miqdorda zarur ashyolarni hozirlash.

Doskaga dars mavzusi va tegishli ma’lumotlar yozib qo‘yiladi.

## **II. Darsning borishi:**

Pazandachilik – amaliy san’at sohasida ham, fan sohalari rivojlanishida ham o‘ziga xos o‘rin va ahamiyatga ega. Pa zan da chilik nafaqat texnologiya, balki tarix, kimyo, biolo giya, fizika fanlari bilan ham chambarchas bog‘liq. Dasturxonga tortiladigan taom ilmiy asosda tayyorlanishi, nafosat bilan bezatilishi lozim. Masalliqni lazzatli 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 rav naqiga aloqador bo‘lgan. Ovqatlanish inson hayot kechirishining muhim vositasi, sihat-salomatligi va uzoq umr ko‘rishining garovidir. 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.



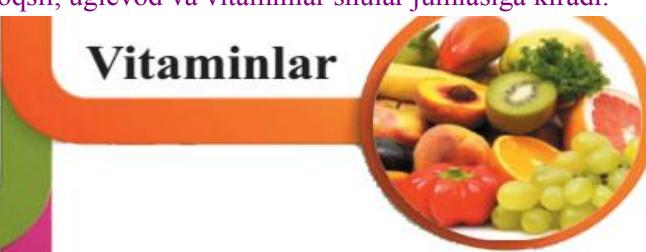
### Oqsillar



### Uglevodlar



### Yog‘lar



### Vitaminlar



### Mineral moddalar



### Suv

***Yog‘, oqsil, uglevod va vitaminlarning inson hayotidagi ahamiyati***

## **III.Mustahkamlash:**

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

**IV.Baholash:** o’quvchilarni yutuq va kamchilliklarini muxokama qilish, darsda faol qatnashgan o’quvchilar rag‘batlantirish.

**V.Uyga vazifa:** mavzuga oid tasvirlar ishlash.

**O‘IBDO‘:** \_\_\_\_\_

(imzo)

(sana)

Sana:				
Sinf:				

**Mavzu:** Dasturxon tuzash.

**Darsning maqsadi:**

**Ta’limiy maqsad:** o‘quvchilarni o‘tilgan mavzu bilimlarini mustahkamlash va yangi mavzu bo‘yicha yangi bilimlar berish, 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 qadriyatlari 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 malakalarini oshirib, kelajakda yurtimiz taraqqiyotiga, farovonligiga o‘z hissasini qo‘sha oladigan yuqori malakalari 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 bilimini mustaqil ravishda oshirib borish; o‘z sog‘ligini asrash.

**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 rejalarimi tuza olish.

**Dars turi:** yangi bilim beruvchi, bilimlarni mustahkamlovchi, amaliy, nazariy, aralash, noan’aviy, ananaviy.

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

**Dars metodi:** guruhlarda ishlash, “kim epchil-u, kim chaqqon”, “ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “muammo va yechim” shu kabi metodlar.

**Dars jahozi:** mavzuga oid rasm, ko‘rgazmalar va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar.

Nº	Bo‘limlar	Vaqti
1	Tashkiliy qism	3 daqiqa
2	O‘tgan mavzuni mustahkamlash	5 daqiqa
3	Yangi mavzu bayoni	15 daqiqa
4	Yangi mavzuni mustahkamlash	10 daqiqa
5	O‘quvchilarni rag‘batlantirish. Darsni yakunlash.	10 daqiqa
6	Uyga vazifa	2 daqiqa
<b>Jami</b>		<b>45 daqiqa</b>

**I.Tashkiliy qism:** salomlashish yo‘qlama qilish, o‘quvchilarni darsga tayyorgarliklarini tekshirish, dars uchun yetarli miqdorda zarur ashyolarni hozirlash.

Doskaga dars mavzusi va tegishli ma’lumotlar yozib qo‘yiladi.

**II. Darsning borishi:**

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. Dasturxon tuzashda ikki qoidaga rioya qilish zarur:

- Moddiy sharoitlarni hozirlash.
- 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 zatli, ko‘rkam bo‘lsa mezbonning madaniyatligini ifodalaydi. Dasturxon ertalabki nonushta, tushlik hamda kechki ovqatga bo‘linadi. Nonushta dasturxoniga yaxna taomlar, qaymoq, somsa, non, meva-chevalar qo‘yiladi. Tushlik va kechki ovqatlarda shularga qo‘srimcha sifatida suyuq yoki quyuq taomlar, salatlar, qovun-tarvuz tortiladi.



### **III.Mustahkamlash:**

1. Dasturxonga o‘tirishdan oldin qo‘lni yaxshilab yuvish.
2. Dasturxon atrofida kattalarga hurmatda, kichiklarga izzatda bo‘lish.
3. Dasturxon ustida suhbat me’yordan oshib ketmasligi.
4. Suhbatlashish vaqtida ovozni balandlatmaslik, qattiq kulmaslik.
5. Taomni me’yorida iste’mol qilish.
6. Suyuq va quyuq taomni iste’mol qilishda qoshiq, sanchqi, pichoq dan to‘g‘ri foydalanish.

**IV.Baholash:** o‘quvchilarni yutuq va kamchilliklarini muxokama qilish, darsda faol qatnashgan o‘quvchilar rag‘batlantirish.

**V.Uyga vazifa:** mavzuga oid tasvirlar ishlash.

**O‘IBDO:** \_\_\_\_\_

(imzo)

(sana)

*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*

**Texnologiya fanidan 5-sinflarga konspektni to‘loq  
holda olish uchun telegramdan yozing.**

**Narxi: 30 ming so‘m**



**Telegram kanalimiz:**

**@Maktablar\_uchun\_hujjatlar**

**UZCARD \*880\*9860230104973329\*summa#**

**Plastik egasi Nabihev 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.**