



_____ *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
5-6-7-sinflar uchun

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 _____

“TASDIQLAYMAN”

MMIBDO‘ _____

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

№	Yillik ish reja mavzulari	Soat	Sana	Izoh
1.	Buterbrod. Buterbrod tayyorlash texnologiyasi.	1		
2.	Buterbrod tayyorlash usuli	1		
3.	Tikuvchilik xonasi. To‘qimachilik tolalari.	1		
4.	Ip va gazlamalar	1		
5.	Qo‘l ishlari uchun asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibi	1		
6.	Buyumni bichish va tikish haqida ma’lumot berish.	1		
7.	Modellashtirish va andaza tayyorlash.	1		
8.	Gazlamani bichishga tayyorlash va bichish.	1		
9.	Dazmollash	1		
10.	Dazmollash qoidalari	1		
11.	Kashta chok turlari	1		
12.	Tushlik dasturxonini tayyorlash qoidalari	1		
13.	Donlar tarkibidagi oziq moddalar miqdori	1		
14.	Milliy taomlar tayyorlash	1		
15.	Jun gazlamalari	1		
16.	Jun va ipak tolalarning xossalari	1		
17.	Tikuv buyumlarini tikishda mashinada bajariladigan ishlar	1		
18.	Beldan kiyiladigan kiyim turlari	1		
19.	Zardo‘zlik san’ati	1		
20.	Zar ipni o‘rash	1		
21.	Gazlamadan bezak tayyorlash turlari	1		
22.	Xonani tozalash hamda namlikni saqlash	1		
23.	Ziravorlar.	1		
24.	Go‘sht mahsulotlari.	1		
25.	“Mimoza” salati.	1		
26.	Kimyoviy tolalarning olinishi va xossalari.	1		
27.	Kimyoviy tolali gazlamalarning xususiyatlari	1		
28.	Kiyim haqida umumiy ma’lumot.	1		
29.	Tikuv mashinalarining ishlash prinsipi.	1		
30.	Mashinada izma (petlya) tikish.	1		
31.	Andazani gazlama ustiga joylashtirish.	1		
32.	Takrorlash.	1		
33.	Mehmonxona interyerini yaratish.	1		
34.	Interyerda o‘simliklar dunyosi.	1		

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

Mavzu: Buterbrod. Buterbrod tayyorlash texnologiyasi.

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:

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.

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:

“Buterbrod” so‘zi nemis tilidan olingan bo‘lib, “yog‘li non” degan ma‘noni bildiradi. Buterbrodlarni tayyorlash juda qulay va oddiy. Chiroyli tayyorlangan buterbrodlar bilan istalgan dasturxonni bezash mumkin. Ular juda mazali. Buterbrodlar eng oson tayyorlanadigan taom turiga kiradi. Ular turli xil ko‘rinishda bo‘lib, dasturxonga ko‘rk bag‘ishlaydi. Buter brodlarning oziqaviy qiymati mahsulotning sifatiga qarab belgilanadi. Buterbrodlarni tayyorlash uchun non (qora yoki bug‘doy non) asos hisoblanadi. Non uyimizda doimo bo‘ladi. Xalqimizda “Non rizq-ro‘zimiz”, “Nonning ushug‘i ham – non”, “Doni yo‘qning noni yo‘q, noni yo‘qning joni yo‘q”, “Nonni yerdan so‘ra, oqqan terdan so‘ra” va boshqa maqollar bejiz aytilmagan. Nonni maxsus non qutichada saqlagan afzal, chunki shunda u o‘zining sifatini yaxshi saqlaydi. Buterbrod uchun nonning qalinligini 1,0 cmdan oshirmay, turli shakllarda (dumaloq, yarim dumaloq, uchburchak, to‘rtburchak v. h.), tayyorlab olinadi.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

Nima deb o‘ylaysiz, buterbrod uchun nonni qanday shaklda kesgan ma‘qul?

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.

Maktab MMIBDO‘ _____ sana _____ 20__ yil

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

Mavzu: Buterbrod tayyorlash usuli

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 atamalarini xorijiy tillarda o‘rganish, so‘z boyligini oshirib borish; jamoa bilan ishlashda jamoa fikrini qo‘llab-quvvatlash, o‘z hissasini qo‘sha olish.

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.

Ijtimoiy faol fuqarolik kompetensiyasi: o‘z oilasi, mahallasi, yurti oldidagi burchini bilish; mahallada tashkil etilgan hasharlarda, shanbaliklarda faol ishtirok etish.

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:

Buterbrod tayyorlash usuliga qarab, alohida pichoq tanlanadi. Bu ter brod uchun non, go‘sht, baliq, sutli mahsulotlar hamda sabzavot va mevalar kerak bo‘ladi. Buterbrodlar quyidagi turlarga bo‘linadi: 1. Ochiq buterbrodlar. 2. Yopiq buterbrodlar. 3. Gazak uchun tayyorlangan buterbrodlar (kanape, tartinka). Ochiq buterbrodlar. Bunday buterbrodlarni tayyorlashda bo‘lka yoki baton non taxminan 1 cmqa linlikda, 40 gog‘irlikda tekis qilib qirg‘iladi. Tayyorlangan kolbasa, pishloq, ko‘kat va hokazo mahsulotlar non bo‘lagi ustiga joylanadi. Mahsulot 1–3 tagacha bo‘laklanishi, buterbrod bir yoki bir necha xil mahsulotlardan tayyorlanishi ham mumkin. Yopiq buterbrodlar. Yopiq buterbrodlarning noni ochiq buterbrodlarga qaraganda yupqaroq qilib kesiladi. Uning sirtiga yupqa qilib sariyog‘ surtiladi va ustiga mahsulot qo‘yiladi, keyin yana non bo‘lagi bilan yopiladi. Gazak uchun tayyorlanadigan buterbrodlar (kana pe). Ularni tayyorlash uchun nonning yumshoq bo‘lagi kichik kub, romb, doira shakllarida kesiladi, keyin qizdirilgan tovada ikki tomonini qizartirib qovurib olinadi.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Buterbrod deganda nimani tushunasiz? Turlarini sanab bering.

2. Buterbrod tayyorlash texnologiyasini gapirib bering.

3. Issiq ichimliklarga nimalar kiradi? Issiq choy damlash texnologiyasini bilasizmi?

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: Tikuvchilik xonasi. To‘qimachilik tolalari.

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 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.

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: Texnologiya darsi amaliy mashg‘ulotlar bilan chambarchas bo‘lgani sababli, tikuvchilik xonasi ham alohida bo‘lishi kerak. Tikuvchilik xonasida bichish, tikish, pardozlash ishlarini amalga oshirish bilan birga buyumni kiyib ko‘rish uchun ham sharoit yaratiladi. Xona keng, yorug‘, kamida 15 nafar qiz bola uchun mo‘ljallanadi. Bundan tashqari, tikuvchilik materiallarini saqlash uchun javon kerak bo‘ladi. Devorga texnika xavfsizligi, sanitariya-gigiyena qoidalari, tikish va bichishga taalluqli ko‘rgazmali vositalar osiladi, maniken qo‘yiladi. Tikuvchilik xonasida tikuv mashinalarining barcha turi yaroqli holatda bo‘lishi kerak. Bichish stoli, dazmollash stoli, dazmol, tikish va bichish uchun kerakli asbob-moslamalar bo‘ladi. Tikuv mashinasiga yorug‘lik chap tomondan yoki to‘g‘ridan tushib turishi kerak.

1.. Tikuv mashinasi bilan tikuvchi oraliq‘i 10–15 cm bo‘lishi kerak.

2. Tikuv mashinasining yaroqliligini tekshirib, vaqtida moylab turish kerak.

3. Ish jarayonida ma shinani moy lash mumkin emas.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Tikuvchilik xonasi doimo toza va yorug‘ bo‘lishi kerak. Xonaning harorati 19–20 °C bo‘lishi maqsadga muvofiqdir.

2. Ishni o‘qituvchining rux satsiz boshlamang.

3. Ish jarayonida igna-to‘g‘ nag‘ichlar maxsus yos tiq chaga qadalgan bo‘lishi kerak.

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

VI. Uyga vazifani e‘lon qilish:

1. Igna-to‘g‘nag‘ichlarni og‘izga solish, kiyimga qadash mumkin emas.

2. Qaychini halqa tomoni bilan ikkinchi kishiga uzating.



veb-saytimiz: Zokirjon.com

Zokirjon.com veb-sayti orqali o'zingiz uchun kerakli ma'lumotlarni yuklab oling.

+99890-530-00-68 nomerga telegramdan yozishingiz yoki telegramdan nza4567 izlab telegramga murojaat qilishingiz so'raladi.

Telegramda murojaatingizga o'z vaqtida javob beriladi.

Hujjat word variant doc formatda beriladi.

40 listdan iborat texnologiya fanidan 5-6-7-sinf o'quvchilarga 34 soatli to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.

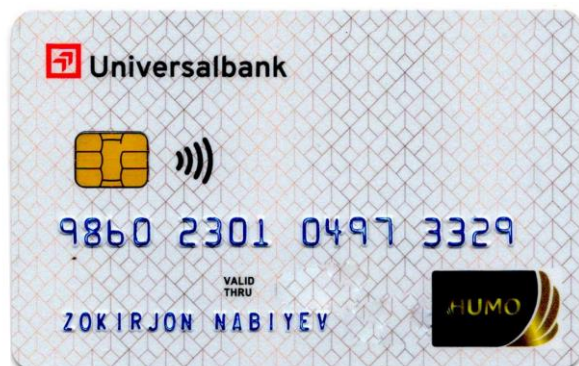


Telegram kanalimiz:

@Maktablar_uchun_hujjatlar

To'lov uchun: HUMO 9860230104973329

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.**

Bizni hizmatdan foydalanib qulay imkoniyatga ega bo'ling!
Bizda maktablar uchun quydagi hujjatlar mavjud

- 1. 1-11-Sinflar uchun sinf soati ish reja va konspektlari**
- 2. 1-11-Sinflar uchun barcha fanlardan to'garak hujjatlari**
- 3. Sinf rahbar hujjatlari**
- 4. Metodbirlashma hujjatlari**
- 5. Ustama hujjatlari**
- 6. 1-11-Sinflar uchun barcha fanlardan konspektlar**
- 7. 1-11-Sinflar uchun Ish rejalar (Taqvim mavzu rejalar)**
- 8. Maktab ish hujjatlari**
- 9. Direktor ish hujjatlari**
- 10. MMIBDO' ish hujjatlari**
- 11. O'IBDO' ish hujjatlari**
- 12. Psixolog hujjatlari**
- 13. Xotin-qizlar qo'mitasi ish hujjatlari**
- 14. Kutubxona mudirasi ish hujjatlari**
- 15. Besh tashabbus hujjatlari**
- 16. Ochiq dars ishlanmalar, taqdimotlar, slaydlar**