



_____ *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

“TASDIQLAYMAN”

MMIBDO‘ _____

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

№	Yillik ish reja mavzulari	Soat	Sana	Izoh
1.	Salat qilish	1		
2.	Konditer mahsulotlari pishirish.	1		
3.	Buterbrod. Buterbrod tayyorlash texnologiyasi.	1		
4.	Buterbrod tayyorlash usuli	1		
5.	Issiq va yaxna ichimliklar tayyorlash	1		
6.	Milliy taom tayyorlash texnologiyasi.	1		
7.	Tikuvchilik xonasi. To‘qimachilik tolalari.	1		
8.	Ip va gazlamalar	1		
9.	Gazlamaning o‘ng va teskari tomonlarini aniqlash.	1		
10.	Gazlamaning arqoq va tanda iplari haqida.	1		
11.	Qo‘l ishlari uchun asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibi	1		
12.	Buyumni bichish va tikish haqida ma’lumot berish.	1		
13.	Tikish.	1		
14.	Ro‘mol formulasi va chizmasi.	1		
15.	Modellashtirish va andaza tayyorlash.	1		
16.	Gazlamani bichishga tayyorlash va bichish.	1		
17.	Fartuk etak va yon qismini tikish	1		
18.	Dazmol va dazmollash usullari.	1		
19.	Dazmollash	1		
20.	Dazmollash qoidalari	1		
21.	Takrorlash.	1		
22.	O‘zbek milliy kashtado‘zligi	1		
23.	Kashta chok turlari	1		
24.	Tushlik dasturxonini tayyorlash qoidalari	1		
25.	Sut va sut mahsulotlari turlari	1		
26.	Sut mahsulotlarini saqlanishi va muddati	1		
27.	Donlar tarkibidagi oziq moddalar miqdori	1		
28.	Milliy taomlar tayyorlash	1		
29.	Parhez	1		
30.	Salfetka-sochiqlarni saqlash va yuvish	1		
31.	Jun gazlamalari	1		
32.	Jun va ipak tolalarning xossalari	1		
33.	Atlas va satin to‘qish	1		
34.	Furnitura turlari	1		
35.	Tikuv buyumlarini tikishda mashinada bajariladigan ishlar	1		
36.	Beldan kiyiladigan kiyim turlari	1		
37.	Ikki chokli to‘g‘ri bichimli yubkalarni modellashtirish	1		
38.	Yubkaga belbog‘ o‘tqazish	1		

39.	Zardo'zlik san'ati	1		
40.	Zar ipni o'rash	1		
41.	Nozmunchoq to'qish uchun zarur xomashyo va moslamalar	1		
42.	Sumkaning turlari	1		
43.	Gazlamadan bezak tayyorlash turlari	1		
44.	Xonani tozalash hamda namlikni saqlash	1		
45.	Oilaviy xarajatlarni hisoblash	1		
46.	Maishiy kimyoviy vositalar	1		
47.	Ziravorlar.	1		
48.	Go'sht mahsulotlari.	1		
49.	Go'shtdan tayyorlanadigan yarim fabrikatlar.	1		
50.	Baliq va dengiz mahsulotlari.	1		
51.	"Mimoza" salati.	1		
52.	Kimyoviy tolalarning olinishi va xossalari.	1		
53.	Kimyoviy tolali noto'qima matolar.	1		
54.	Sintetikadan tayyorlangan gazlamalar	1		
55.	Kimyoviy tolali gazlamalarning xususiyatlari	1		
56.	Kiyim haqida umumiy ma'lumot.	1		
57.	Tikiladigan kiyim uchun gazlama tayyorlash.	1		
58.	Ixtisoslashtirilgan tikuv mashinalari tuzilishi va ishlash prinsipi.	1		
59.	Tikuv mashinalarining ishlash prinsipi.	1		
60.	Mashinada izma (petlya) tikish.	1		
61.	Ayollar kiyimi	1		
62.	Hisoblash formulasi.	1		
63.	Andazani gazlama ustiga joylashtirish.	1		
64.	Takrorlash.	1		
65.	Quroq tikish	1		
66.	Interyerda tekstil mahsulotlari.	1		
67.	Mehmonxona interyerini yaratish.	1		
68.	Interyerda o'simliklar dunyosi.	1		

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

Mavzu: Salat qilish.

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 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 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 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.

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:

Kerakli mahsulotlar: barra bodring – 2 dona, pishirilgan tovuq go‘шти – 200 g, tuxum – 4 dona, mayonez – 100 ml, shivit, tuz (ta‘bga ko‘ra) va qora murch (ta‘bga ko‘ra). Tayyorlanishi: bodringni yaxshilab yuvib, yarim oy shaklida ke sa miz. Pishirilgan tovuq go‘shini va tuxumni kubik shaklida to‘g‘raymiz. Shivit ko‘kati mayda qilib to‘g‘raladi. Barchasini ta‘m ga ko‘ra tuzlaymiz va mayonez bilan yaxshilab aralashtiramiz. Tuxum biroz kattaroq shaklda kesiladi.

Tayyorlanishi: pishirilgan mol go‘shini somoncha shaklida to‘g‘raymiz. Salat bargi dan bir necha dona ajratib olamiz. Salat qaylasi uchun zaytun yog‘iga sirka, tuz, qora murch solib, unga ezilgan sarimsoqpiyozni qo‘shamiz va barchasini aralashtiramiz.

To‘g‘ralgan go‘shni va salat bargini tayyorlab olgan qaylamiz bilan aralashtiramiz. Pishirilgan bedana tuxumini va cherri pomidorlarini ikki bo‘lakka bo‘lib olamiz. Likop chaga qaylali ko‘kat va go‘shni ara lashmasini solib, ustiga tuxum va cherri pomidorlarini terib chiqamiz.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Salatlarining inson organizmidagi ahamiyatini gapirib bering.

2. Sabzavotlardan yana qanday salatlar tayyorlash mumkin?

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: Konditer mahsulotlari pishirish.

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.

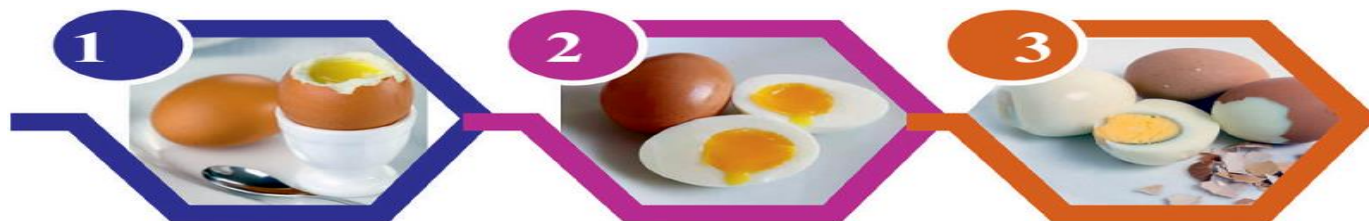
Mashg‘ulotning borishi:

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:

Konditer mahsulotlari pishirishda, taom, salat, omeletlar tayyorlash uchun ishlatiladi. Tuxumni saqlash muddati parhez usulida 5 kungacha, umumiy saqlanishi 30 kunni tashkil etadi. Pazandachilikda, asosan, yangi taom tayyorlanadi. Tuxumning yangiligini bir necha usullarda aniqlash mumkin. 1-usul: 1 stakan suvga bir osh qoshiqda tuz solib, ichiga tuxumni solamiz. Yangi tuxum stakanning tubiga tushadi. Kerakli muddatgacha saqlangan tuxum suvda suzib yuradi. Saqlash muddatidan o‘tib ketgan tuxum suv ustiga chiqib qoladi. 2-usul: tuxum chaqilganda oqsil tiniq bo‘lib, sarig‘i yaltiramaydi. Muddati o‘tgan tuxum chaqilganda tiniqligi yo‘qolib, ko‘kimtir, noxush hidli bo‘ladi. Qattiq qaynatib pishirish uchun tuxumni qaynoq suvda 7–10 daqiqa ushlash kerak – oqsili ham, sarig‘i ham pishadi. Qaynatilayotganda tuxum yorilib ketmasligi uchun suvga 1 choyqoshiqda tuz solib qo‘yish kerak (suv tuxumni 1 santimetrcha ko‘mib turishi lozim). Pishgan tuxum qobig‘ini oson archish uchun pishganidan keyin uni darrov sovuq suvda 30 daqiqa tutib turish kerak.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Tuxumni muz lat kichga nam sochiq bilan artib joylashtiring.

2. Qobig‘i yorilgan tuxumni ovqatga ishlatmang.

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: 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 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.

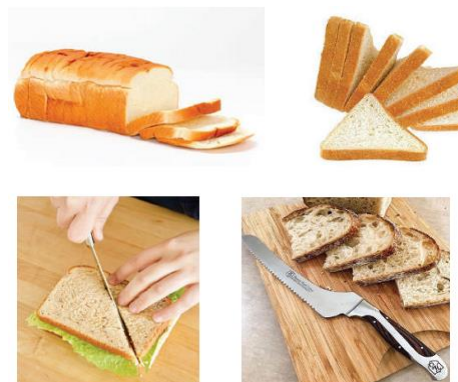
Mashg‘ulotning borishi:

I. Tashkiliy qism: a) Salomlashish. b) Davomatni aniqlash.

II. Uyga vazifani so‘rash: a) Savol – javob o‘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

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.

76 listdan iborat texnologiya fanidan 5-6-7-sinf o'quvchilarga 68 soatli to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.

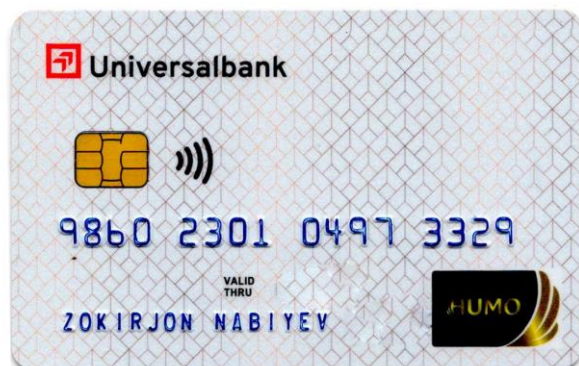


Telegram kanalimiz:

@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**