



\_\_\_\_\_ *hokimligi*  
*maktabgacha va maktab ta'limi*  
*boshqarmasi*

\_\_\_\_\_ *maktabgacha va*  
*maktab ta'limi bo'limi tasarrufidagi*  
*\_\_\_-umumiy o'rta ta'lim maktabi*  
*to'g'arak rahbari*

\_\_\_\_\_ *ning*  
*texnologiya fanidan*  
*5-6-7-sinflar bo'sh o'zlashtiruvchi*  
*o'quvchilar uchun*

**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 “\_\_\_\_\_” nomli to‘garagining  
ISH REJASI**

<b>№</b>	<b>Yillik ish reja mavzulari</b>	<b>Soat</b>	<b>Sana</b>	<b>Izoh</b>
1.	Salat qilish	1		
2.	Buterbrod. Buterbrod tayyorlash texnologiyasi.	1		
3.	Issiq va yaxna ichimliklar tayyorlash	1		
4.	Tikuvchilik xonasi. To‘qimachilik tolalari.	1		
5.	Gazlamaning o‘ng va teskari tomonlarini aniqlash.	1		
6.	Qo‘l ishlari uchun asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibi	1		
7.	Tikish.	1		
8.	Modellashtirish va andaza tayyorlash.	1		
9.	Fartuk etak va yon qismini tikish	1		
10.	Dazmollash	1		
11.	Takrorlash.	1		
12.	Kashta chok turlari	1		
13.	Sut va sut mahsulotlari turlari	1		
14.	Donlar tarkibidagi oziq moddalar miqdori	1		
15.	Parhez	1		
16.	Jun gazlamalarI	1		
17.	Atlas va satin to‘qish	1		
18.	Tikuv buyumlarini tikishda mashinada bajariladigan ishlar	1		
19.	Ikki chokli to‘g‘ri bichimli yubkalarni modellashtirish	1		
20.	Zardo‘zlik san‘ati	1		
21.	Nozmunchoq to‘qish uchun zarur xomashyo va moslamalar	1		
22.	Gazlamadan bezak tayyorlash turlari	1		
23.	Oilaviy xarajatlarni hisoblash	1		
24.	Ziravorlar.	1		
25.	Go‘shtdan tayyorlanadigan yarim fabrikatlar.	1		
26.	“Mimoza” salati.	1		
27.	Kimyoviy tolali noto‘qima matolar.	1		
28.	Kimyoviy tolali gazlamalarning xususiyatlari	1		
29.	Tikiladigan kiyim uchun gazlama tayyorlash.	1		
30.	Tikuv mashinalarining ishlash prinsipi.	1		
31.	Ayollar kiyimi	1		
32.	Andazani gazlama ustiga joylashtirish.	1		
33.	Quroq tikish	1		
34.	Mehmonxona interyerini yaratish.	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 aralashiramiz. 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 aralashiramiz.

To‘g‘ralgan go‘shni va salat bargini tayyorlab olgan qaylamiz bilan aralashiramiz. 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:** 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:** Issiq va yaxna ichimliklar tayyorlash.

**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:

**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 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:**

Kofe – tropik kofe daraxtining urug‘i. Undan tayyorlangan ichimlik xushbo‘y ta‘mi, hidi bilan mashhurdir. Kofe daraxtining vatani Afrika hisoblanadi. Aynan afrikaliklar birinchi bo‘lib kofe ichimligini tayyorlagan. Kofe don, kukun ko‘rinishida sotiladi. Undan tayyorlangan ichimlik insonning kayfiyatini ko‘tarish bilan birga, ishga layoqatlilikni ham oshiradi. 1. Qahva qaynatkichdagi 1 litr suvga bir necha qoshiq yanchilgan mayda qah vani so lib, qay nagunicha isitiladi, lekin qaynatilmaydi. Odatda, bir chashka suvga 2 choyqoshiq kofe solinadi. 2. Tayyor qahvani chashkalarga qu yib, alohida idishda shakar yoki qand bilan birga tortiladi. Kakao kakao daraxtining urug‘i dan olinadi. Janubiy Ameri kadan Yevropaga 1492-yil Kolumb olib kir gan. Kakao ko‘p kaloriyali ichimlik hi soblanadi. Charchoq va stressdan xalos bo‘lishga yordam beradi.



**IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:**

1. Yaxna ichimliklarga nimalar kiradi?

Kerakli masalliq: 6 g kakao kukuni, 25 g shakar, 130 ml sut.

1. Kakao kukuniga shakar qo‘shib aralashtiriladi.

2. Bu massaga ozgina qaynoq sut quyib, yaxshilab aralashtiriladi.

3. So‘ngra qolgan sut quyilib, qaynagunicha isitiladi.

4. Tayyor kakao stakan yoki chashkalarga quyilib, dasturxonga tortiladi.

**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

**veb-saytimiz: [Zokirjon.com](http://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 bo'sh o'zlashtiruvchi o'quvchilarga 34 soatli to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.**

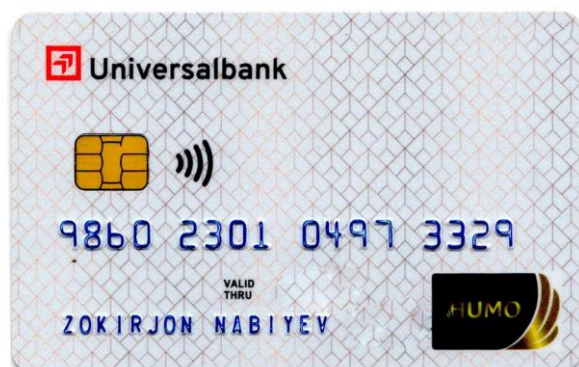


**Telegram kanalimiz:**

**@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**