



_____ *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
iqtidorli o'quvchilar 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.	Konditer mahsulotlari pishirish.	1		
2.	Buterbrod tayyorlash usuli	1		
3.	Milliy taom tayyorlash texnologiyasi.	1		
4.	Ip va gazlamalar	1		
5.	Gazlamaning arqoq va tanda iplari haqida.	1		
6.	Buyumni bichish va tikish haqida ma’lumot berish.	1		
7.	Ro‘mol formulasi va chizmasi.	1		
8.	Gazlamani bichishga tayyorlash va bichish.	1		
9.	Dazmol va dazmollash usullari.	1		
10.	Dazmollash qoidalari	1		
11.	O‘zbek milliy kashtado‘zligi	1		
12.	Tushlik dasturxonini tayyorlash qoidalari	1		
13.	Sut mahsulotlarini saqlanishi va muddati	1		
14.	Milliy taomlar tayyorlash	1		
15.	Salfetka-sochiqlarni saqlash va yuvish	1		
16.	Jun va ipak tolalarning xossalari	1		
17.	Furnitura turlari	1		
18.	Beldan kiyiladigan kiyim turlari	1		
19.	Yubkaga belbog‘ o‘tqazish	1		
20.	Zar ipni o‘rash	1		
21.	Sumkaning turlari	1		
22.	Xonani tozalash hamda namlikni saqlash	1		
23.	Maishiy kimyoviy vositalar	1		
24.	Go‘sht mahsulotlari.	1		
25.	Baliq va dengiz mahsulotlari.	1		
26.	Kimyoviy tolalarning olinishi va xossalari.	1		
27.	Sintetikadan tayyorlangan gazlamalar	1		
28.	Kiyim haqida umumiy ma’lumot.	1		
29.	Ixtisoslashtirilgan tikuv mashinalari tuzilishi va ishlash prinsipi.	1		
30.	Mashinada izma (petlya) tikish.	1		
31.	Hisoblash formulasi.	1		
32.	Takrorlash.	1		
33.	Interyerda tekstil mahsulotlari.	1		
34.	Interyerda o‘simliklar dunyosi.	1		

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.

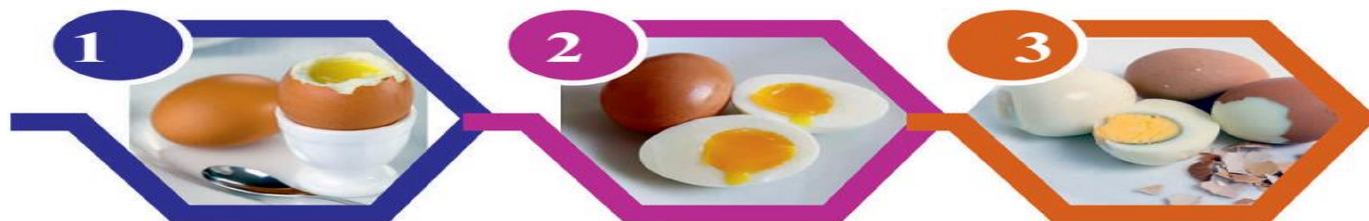
Mashg‘ulotning borishi:

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, omlerlar 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 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 qirqladi. 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: Milliy taom 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:

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:

O‘zbek pazandachiligida yuzga yaqin suyuq va quyuq ovqat turlari mavjud. Taomlar go‘sh va sabzavotlardan, go‘sh va don-dundan, go‘sh va xamir oshlardan iborat laziz, to‘qtutar, yevropacha shu xil ovqatlarga nisbatan ancha quyuqroq va koloriyali qilib tayyorlanadi. O‘zbek pazandachiligida suyuq ovqatlar ikki xil texnologik usulda tayyorlanadi: qaynatma va qovurma suyuq ovqatlar. Qaynatmasi go‘sh, sabzavot qaynatilgan sho‘rvalar asosida va sutga biron don yoki ugra



(makaron mahsulotlari) solib pishiriladigan suyuq oshlardir. O‘zbek milliy taomlarining aksariyati qovurish usuli orqali tayyorlanadi. Qovurganda ham obdan qizartirib, masalliqarni bir-biriga yaxshilab qorishtirib, yog‘da jazlab qovuriladi. Masalliqarning uzoq pishadiganlari yog‘ga avval solinib, tez pishadiganlari keyin qo‘shiladi. Maromida jazlangach, suv quyib qaynatiladi. Kerakli jihozlar: qozon, chovli, cho‘mich, pichoq, taxtakach, qoshiq, sanchqi, kosa. Masalliqar: 0,5 kggo‘sh, 1–2 dona qizil sabzi, 2 dona pomidor, 2–3 dona piyoz, 2–3 dona kartoshka.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Milliy taomlar haqida nimalarni bilasiz? Ularni sanab bering. Qaynatma sho‘rva yoki mastava tayyorlash texnologiyasini ga pirib bering.

2. Uy sharoitida mustaqil ravishda suyuq taom tayyorlab ko‘ring.

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.

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

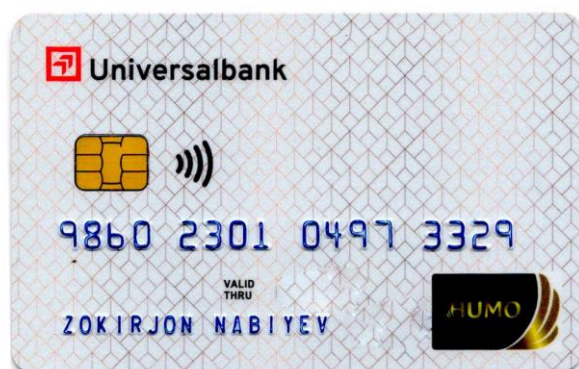


Telegram kanalimiz:

@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**