



\_\_\_\_\_ *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 5-8-sinflar 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.       | Buterbrod tayyorlash usuli  | 1           |             |             |
| 2.       | Issiq va yaxna ichimliklar tayyorlash   | 1           |             |             |
| 3.       | Qo‘l ishlari uchun asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibi   | 1           |             |             |
| 4.       | Qo‘l choklari. Qo‘l choklaridan namunalar tikish  | 1           |             |             |
| 5.       | Baxyaqator  | 1           |             |             |
| 6.       | Buyumni bichish va tikish haqida ma‘lumot berish.   | 1           |             |             |
| 7.       | Dazmollash qoidalari  | 1           |             |             |
| 8.       | Takrorlash.   | 1           |             |             |
| 9.       | Sut mahsulotlarini saqlanishi va muddati  | 1           |             |             |
| 10.      | Donlar tarkibidagi oziq moddalar miqdori  | 1           |             |             |
| 11.      | Salfetka-sochiqlarni saqlash va yuvish  | 1           |             |             |
| 12.      | Jun gazlamalarI   | 1           |             |             |
| 13.      | Furnitura turlari   | 1           |             |             |
| 14.      | Tugma haqida.   | 1           |             |             |
| 15.      | Sumkaning turlari   | 1           |             |             |
| 16.      | Gazlamadan bezak tayyorlash turlari   | 1           |             |             |
| 17.      | Go‘sh t mahsulotlari.   | 1           |             |             |
| 18.      | Go‘sh t dan tayyorlanadigan yarim fabrikatlar.  | 1           |             |             |
| 19.      | Sintetikadan tayyorlangan gazlamalar  | 1           |             |             |
| 20.      | Popuk merejka.  | 1           |             |             |
| 21.      | Mashinada izma (petlya) tikish.   | 1           |             |             |
| 22.      | Ayollar kiyimi  | 1           |             |             |
| 23.      | Takrorlash.   | 1           |             |             |
| 24.      | Quroq tikish  | 1           |             |             |
| 25.      | Interyerda o‘simliklar dunyosi.   | 1           |             |             |
| 26.      | Xalq hunarmandchiligi bo‘yicha ko‘rgazma va tanlovlarni tashkil qilish, ishtirokchilarni tanlash qoidalari. | 1           |             |             |
| 27.      | Ovalsimon usul.   | 1           |             |             |
| 28.      | Izonit usulida pauno‘ (gulsavat) tikish texnologik xaritasi.  | 1           |             |             |
| 29.      | Jakkard hoshiya .   | 1           |             |             |
| 30.      | Jakkard to‘qish.  | 1           |             |             |
| 31.      | Oziq-ovqat sanoati.   | 1           |             |             |
| 32.      | Texnologik jarayon haqida tushuncha.  | 1           |             |             |
| 33.      | Issiqlik, elektr, suv ta‘miuoti va oqova suv quvurlari tizimidan to‘g‘ri foydalanish qoidalari.             | 1           |             |             |
| 34.      | Elektronikaning iqtisodiyot tannoqlaridagi o‘rni.   | 1           |             |             |

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:** 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



Sana: “ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_-yil. Sinflar: \_\_\_\_\_ To‘garak rahbari: \_\_\_\_\_

**Mavzu:** Qo‘l ishlari uchun asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibi

**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:**

Tikuvchilik buyumini tikishda andaza orqali bichib olingan buyumni oldin qo‘l choklari yordamida, so‘ngra mashina choklari bilan birlashtiriladi. Qo‘l choklaridan bezak choklarini tikishda, buyumning etak yoki yeng qismini qayirishda foydalaniladi. Qo‘l choklarini tikishni o‘rganishdan avval qo‘lishlarida ishlatiladigan asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibini bilib olishimiz kerak bo‘ladi. Buyumning sifatli tikilishida tikuv jihozlarining ahamiyati katta. Ishning sifati, ishchining ish unumi, ish qobiliyati va kayfiyati ko‘p jihatdan asbob va moslamalarning to‘g‘ri tanlanishiga bog‘liq. Asbob va moslamalar kiyim tikiladigan gazlama va bajariladigan ishlarning xiliga qarab tanlanadi. Qo‘l ishlari bajarish uchun qulay bo‘lgan, ya‘ni ish asboblari va materiallarning joylashishiga moslashgan ish stoli kerak bo‘ladi. Ish stuli ham o‘tirish uchun noqulaylik keltirib chiqarmasligi kerak.



**IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:**

1. Stulda o‘tirganimizda oyoqlarimiz yerga tegib turishi kerak, aks holda qon aylanishi buzilishi mumkin.

2. Qaddimizni to‘g‘ri tutib, boshimizni biroz egib ishlashimiz lozim.

3. Ishlayotganda muk tushib olmang.

**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](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 5-8-sinf o'quvchilarga 34 soatli to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.*

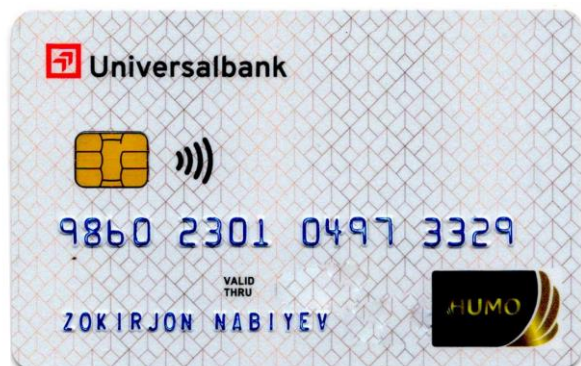


**Telegram kanalimiz:**

**@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**