



\_\_\_\_\_ *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>

**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.	Konditer mahsulotlari pishirish.	1		
2.	Buterbrod. Buterbrod tayyorlash texnologiyasi.	1		
3.	Buterbrod tayyorlash usuli	1		
4.	Issiq va yaxna ichimliklar tayyorlash	1		
5.	Milliy taom tayyorlash texnologiyasi.	1		
6.	Tikuvchilik xonasi. To‘qimachilik tolalari.	1		
7.	Qo‘l ishlari uchun asbob-uskunalar va ulardan foydalanish tartibi	1		
8.	Qo‘l choklari. Qo‘l choklaridan namunalar tikish	1		
9.	Tikuv mashinasining turlari va tuzilishi.	1		
10.	Tikuv mashinasida ishlaganda texnika qoidalari	1		
11.	Baxyaqator	1		
12.	Buyumni bichish va tikish haqida ma’lumot berish.	1		
13.	Dazmol va dazmollash usullari.	1		
14.	Dazmollash	1		
15.	Dazmollash qoidalari	1		
16.	Takrorlash.	1		
17.	O‘zbek milliy kashtado‘zligi	1		
18.	Sut va sut mahsulotlari turlari	1		
19.	Sut mahsulotlarini saqlanishi va muddati	1		
20.	Donlar tarkibidagi oziq moddalar miqdori	1		
21.	Milliy taomlar tayyorlash	1		
22.	Parhez	1		
23.	Salfetka-sochiqlarni saqlash va yuvish	1		
24.	Jun gazlamalarI	1		
25.	Jun va ipak tolalarning xossalari	1		
26.	Atlas va satin to‘qish	1		
27.	Furnitura turlari	1		
28.	Tugma haqida.	1		
29.	Tikuv mashina ignasini o‘rnatish tartibi	1		
30.	Zardo‘zlik san’ati	1		
31.	Sumkaning turlari	1		
32.	Gazlamadan bezak tayyorlash turlari	1		
33.	Xonani tozalash hamda namlikni saqlash	1		
34.	Oilaviy xarajatlarni hisoblash	1		
35.	Go‘sh t mahsulotlari.	1		
36.	Go‘sh t dan tayyorlanadigan yarim fabrikatlar.	1		
37.	Kimyoviy tolalarning olinishi va xossalari.	1		
38.	Kimyoviy tolali noto‘qima matolar.	1		

39.	Sintetikadan tayyorlangan gazlamalar	1		
40.	Popuk merejka.	1		
41.	Ixtisoslashtirilgan tikuv mashinalari tuzilishi va ishlash prinsipi.	1		
42.	Tikuv mashinalarining ishlash prinsipi.	1		
43.	Mashinada izma (petlya) tikish.	1		
44.	Ayollar kiyimi	1		
45.	Hisoblash formulasi.	1		
46.	Andazani gazlama ustiga joylashtirish.	1		
47.	Takrorlash.	1		
48.	Quroq tikish	1		
49.	Interyerda tekstil mahsulotlari.	1		
50.	Mehmonxona interyerini yaratish.	1		
51.	Interyerda o'simliklar dunyosi.	1		
52.	Xalq hunarmandchiligi bo'yicha ko'rgazma va tanlovlarni tashkil qilish, ishtirokchilarni tanlash qoidalari.	1		
53.	Turli shakllarni todirish usuli.	1		
54.	Izonit tikish	1		
55.	Ovalsimon usul.	1		
56.	Izonit usulida pauno' (gulsavat) tikish texnologik xaritasi.	1		
57.	To'qish ishlarini bajarish.	1		
58.	Bolalar ponchosini toqish texnologiyasi.	1		
59.	Jakkard hoshiya .	1		
60.	Jakkard to'qish.	1		
61.	O'zbekistondagi ishlab chiqarish turlari.	1		
62.	Moddiy ishlab chiqarish	1		
63.	Oziq-ovqat sanoati.	1		
64.	Texnologik jarayon haqida tushuncha.	1		
65.	Kiyimlarni dazmollash.	1		
66.	Idishlarni yuvish .	1		
67.	Issiqlik, elektr, suv ta'miuti va oqova suv quvurlari tizimidan to'g'ri foydalanish qoidalari.	1		
68.	Elektronikaning iqtisodiyot tannoqlaridagi o'rni.	1		



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

**Mavzu:** Konditer mahsulotlari pishirish.

**Mashg‘ulotning maqsadi:**

**Ta‘limiy maqsad:** tur

li 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.

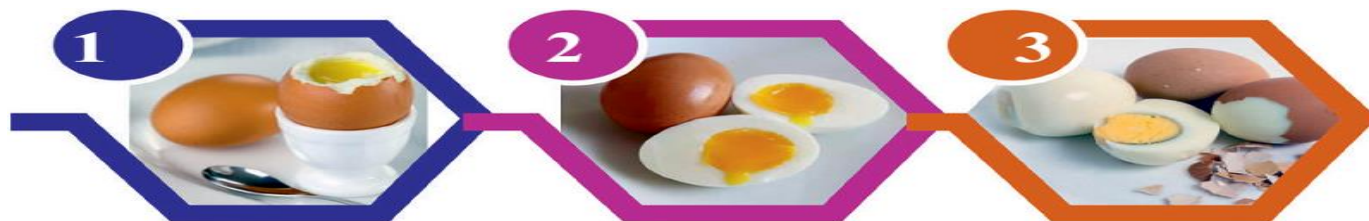
**Mashg‘ulotning borishi:**

**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 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. 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 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.

**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.*

*76 listdan iborat texnologiya fanidan 5-8-sinf o'quvchilarga 68 soatli to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.*

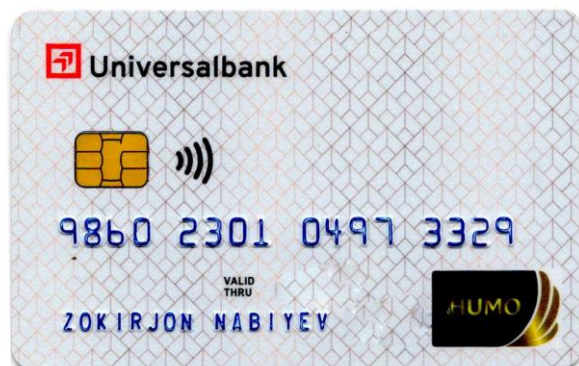


Telegram kanalimiz:

**@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**