



_____ *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 qiz bolalarga
6-8-sinflar uchun

TO'GARAK
HUJJATLARI

To'garak a'zolari haqida ma'lumot

No	Familiya ismi va sharifi	Tug'ilgan sanasi	Sinfi	Manzili (to'liq)	Ota-onasi (Ismi sharifi)	Telefon (uy yoki mobil)	Izoh

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.	Sut va sut mahsulotlari turlari	1		
2.	Sut mahsulotlarini saqlanishi va muddati	1		
3.	Donlar tarkibidagi oziq moddalar miqdori	1		
4.	Milliy taomlar tayyorlash	1		
5.	Atlas va satin to‘qish	1		
6.	Furnitura turlari	1		
7.	Tugma haqida.	1		
8.	Tikuv mashina ignasini o‘rnatish tartibi	1		
9.	Tikuv mashinasida ishlatiladigan kichik mexanik vositalar	1		
10.	Tikuv mashinasidagi qo‘sh chok ichki chok namunasini tayyorlash	1		
11.	Tikuv buyumlarini tikishda mashinada bajariladigan ishlar	1		
12.	Beldan kiyiladigan kiyim turlari	1		
13.	Ikki chokli to‘g‘ri bichimli yubkalarni modellashtirish	1		
14.	Yubkaga belbog‘ o‘tqazish	1		
15.	Zardo‘zlik san‘ati	1		
16.	Zar ipni o‘rash	1		
17.	Nozmunchoq to‘qish uchun zarur xomashyo va moslamalar	1		
18.	Sumkaning turlari	1		
19.	Gazlamadan bezak tayyorlash turlari	1		
20.	Xonani tozalash hamda namlikni saqlash	1		
21.	Oilaviy xarajatlarni hisoblash	1		
22.	Maishiy kimyoviy vositalar	1		
23.	Xavfli maishiy moddalar bilan bog‘liq hodisalarning oldini olishda qo‘llaniladigan xavfsizlik choralari	1		
24.	Go‘sh mahsulotlari.	1		
25.	Go‘shdan tayyorlanadigan yarim fabrikatlar.	1		
26.	Baliq va dengiz mahsulotlari.	1		
27.	“Mimoza” salati.	1		
28.	Kimyoviy tolalarning olinishi va xossalari.	1		
29.	Kimyoviy tolali noto‘qima matolar.	1		
30.	Sintetikadan tayyorlangan gazlamalar	1		
31.	Kimyoviy tolali gazlamalarning xususiyatlari	1		
32.	Kiyim haqida umumiy ma‘lumot.	1		
33.	Tikiladigan kiyim uchun gazlama tayyorlash.	1		
34.	Yuz tuzilishiga ko‘ra bo‘yin o‘mizining shakllari.	1		
35.	Tikuv mashinalarining ishlash prinsipi.	1		
36.	Mashinada izma (petlya) tikish.	1		
37.	Ayollar kiyimi	1		

38.	Hisoblash formulasi.	1		
39.	Andazani gazlama ustiga joylashtirish.	1		
40.	Takrorlash.	1		
41.	Quroq tikish	1		
42.	Interyerda tekstil mahsulotlari.	1		
43.	Mehmonxona interyerini yaratish.	1		
44.	Interyerda o'simliklar dunyosi.	1		
45.	Parrandachilik.	1		
46.	Xalq hunarmandchiligi bo'yicha ko'rgazma va tanlovlarni tashkil qilish, ishtirokchilarni tanlash qoidalari.	1		
47.	Turli shakllarni todirish usuli.	1		
48.	Izonit tikish	1		
49.	Ovalsimon usul.	1		
50.	Izonit usulida pauno' (gulsavat) tikish texnologik xaritasi.	1		
51.	Bluzka bichish.	1		
52.	Bluzka tikish texnologiyasi.	1		
53.	Bluzkani kiydirib ko'rishga tayyorlash va tikish.	1		
54.	To'qish san'ati.	1		
55.	To'qish ishlarini bajarish.	1		
56.	Bolalar ponchosini toqish texnologiyasi.	1		
57.	Jakkard hoshiya .	1		
58.	Texnologik jarayon haqida tushuncha.	1		
59.	Vitaminli salat tayyorlash.	1		
60.	Salat tayyorlash.	1		
61.	Lag'mon tayyorlash texnologiyasi.	1		
62.	Lag'mon tayyorlash	1		
63.	Konservalash	1		
64.	Mavsumiy tuzlamalar	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.	Ijodiy loyiha va ijodiv faoliyat sohasini loyihalash.	1		

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

Mavzu: Sut va sut mahsulotlari turlari.

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: texnologik jarayonlar bajarilishi bo‘yicha tegishli xulosa chiqarish, mehnat operatsiyalari hamda mahsulot sifatini baholay olish, mashg‘ulotlar davomida zamonaviy texnika va texnologiyalardan foydalana olish, ishni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish bo‘yicha dastlabki bilim va tushunchalarni shakllantirish.

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: buyuk kelajakni yaratuvchi, yangi texnologiyalarni hayotga tatbiq etuvchi, buning natijasida mamlakatimiz rivojiga ulkan hissa qo‘shuvchi shaxs hisoblanishi, olgan bilimlarini kelajak hayotida muhim o‘rin egallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko‘rishiga hamda o‘zini qiziqqan kasb-hunar turlaridan birini to‘g‘ri tanlashi hamda mustaqil fikrlashga qodir bo‘lgan, hozirgi zamon bozor sharoitlarida ishni izchil tashkil eta oladigan, yuqori malakali raqobatbardosh kadrlarni tayyorlash.

O‘quvchilarda shakllantiriladigan tayanch kompetensiyalar elementlari:

Kommunikativ kompetensiya:

hamkorlikda ishlash jarayonida jamoa va guruh a‘zolari fikrini tinglay bilish, hurmat qilish, to‘g‘ri qabul qilish.

Milliy va umummadaniy kompetensiya:

turli materiallarga ishlov berishda moslamalarda xavfsizlik texnikasi qoidalari va sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilgan holda ishlash.

Matematik savodxonlik, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish hamda foydalanish kompetensiyasi:

hisob-kitoblarga asoslanib shaxsiy, rejasini tuza olish va hisob-kitob bilan ish yuritish.

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, muozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “kim ephil-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. Uyg‘a vazifani so‘rash: a) Savol – javob o‘tkazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

III. Yangi mavzu bayoni:

Sut – asosiy oziq-ovqat mahsulotlaridan biri. Unda kishi organizmi uchun g‘oyat muhim va zarur barcha oziq moddalar mavjud. Sut tarkibida 3—4 % oqsil, 3—5 % yog‘, 4,5—5 % sut shakari, 0,6—0,8 % mineral moddalar, 87—89 % suv, A, B, B 12, C, D, E, PP vitaminlari bor. Yog‘i olinmagan sutda kishi organizmiga zararli bo‘lgan bakteriyalarni yo‘qotishga qodir bo‘lgan immun deb ataluvchi modda mavjud. Sutdagi mineral moddalar kalsiy, kaliy, natriy, magniy, fosfor, temir kabilarning tuzlaridan iborat bo‘ladi. Sut mahsulotlari. Sutni achitib hosil qilingan mahsulotlar sut-qatiq mahsulotlarideb ataladi. Ularga smetana, tvorog va tvorog mahsulotlari, qatiq, kefir kiradi.

O‘zining yoqimli ta‘mi va xushbo‘yli, shifobaxsh va parhez bop xususiyatlari, shuningdek, muhim oziqlik qiymati tufayli bu mahsulotlarga aholining talabi juda katta. Smetana pasterizatsiya qilingan va sut kislotasi hosil qiluvchi toza bakteriyalar bilan ivitilgan qaymoqdan tayyorlanadi. Ivish jarayoni 18—22 °C haroratda 12—18 soat davom etadi, so‘ngra 3—6 °C haroratli xonaga o‘tkaziladi, u yerda sovib, ikki sutkada yetiladi. Parhez smetanasini B va C vitaminlari qo‘shilgan holda 10 % yog‘li qilib tayyorlanadi. Smetana 8 °C dan oshmagan haroratda ko‘pi bilan 36 soat saqlanadi. Qatiq qaymog‘i olinmagan, yog‘sizlantirilgan, pasterizatsiya va sterilizatsiya qilingan sutlarni sut achituvchi streptokokklar qo‘shib yoki qo‘shmasdan achitish yo‘li bilan tayyorlanadi. Sutni achitish 30—35 °C haroratda 6 soat davom etadi, keyin hosil bo‘lgan qatiq 3—5 °C haroratli sovutkich kameralarga joylanadi va u yerda yetilguncha (4—6 soat) saqlanadi.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Kefirning qanday turlarini bilasiz, ularning sifat ko‘rsatkichlarini tavsiflab bering.

2. Pishloqning ozuqaviylik qiymati, assortimenti va sifatiga qo‘yiladigan talablar haqida ma‘lumot bering

V. Mashg‘ulotni yakunlash: to‘garak a‘zolarini yutuq va kamchilliklarini muhokama qilish, rag‘batlantirish

VI. Uyg‘a 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: Sut mahsulotlarini saqlanishi va muddati.

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: texnologik jarayonlar bajarilishi bo‘yicha tegishli xulosa chiqarish, mehnat operatsiyalari hamda mahsulot sifatini baholay olish, mashg‘ulotlar davomida zamonaviy texnika va texnologiyalardan foydalana olish, ishni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish bo‘yicha dastlabki bilim va tushunchalarni shakllantirish.

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: buyuk kelajakni yaratuvchi, yangi texnologiyalarni hayotga tatbiq etuvchi, buning natijasida mamlakatimiz rivojiga ulkan hissa qo‘shuvchi shaxs hisoblanishi, olgan bilimlarini kelajak hayotida muhim o‘rin egallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko‘rishiga hamda o‘zini qiziqqan kasb-hunar turlaridan birini to‘g‘ri tanlashi hamda mustaqil fikrlashga qodir bo‘lgan, hozirgi zamon bozor sharoitlarida ishni izchil tashkil eta oladigan, yuqori malakali raqobatbardosh kadrlarni tayyorlash.

O‘quvchilarda shakllantiriladigan tayanch kompetensiyalar elementlari:

Axborotlar bilan ishlash kompetensiyasi:

yog‘ochning fizikaviy xossalari, yog‘och turlarining xususiyatlari, duradgorlikda ishlatiladigan yelimlar va bo‘yoqlar turlari, xususiyatlariga oid manbalaridan foydalana olish.

Matematik savodxonlik, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish hamda foydalanish kompetensiyasi: hisob-kitoblarga asoslanib shaxsiy, rejasini tuza olish va hisob-kitob bilan ish yuritish.

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 ephil-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:

Pasterizatsiya qilingan sut— kasal tug‘diruvchi mikroorganizmlarni yo‘qotish, saqlaganda turg‘unligini oshirish maqsadida 65—85 °C haroratda termik ishlov berilgan sut. Yog‘i olinmagan, yog‘sizlantirilgan va seryog‘ sutlar pasterizatsiya qilinadi. Sterilizatsiya qilingan sut tarkibiga ko‘ra pasterizatsiya qilingan sutdan farq qilmaydi. Sterilizatsiya jarayoni avtoklavlarda 103—104 °C dan 118—123 °C gacha bo‘lgan haroratdagi bosim bilan o‘tkaziladi, bunda hamma mikroblar o‘ladi.

Tvorogyog‘i olinmagan yoki yog‘sizlantirilgan sutdan olinadi.

Buning uchun sut sof sut-qatiq bakteriyalari bilan achitiladi.

Olingan quyuqlik presslanib, undan sut zardobi siqib chiqariladi.

So‘ngra tvorog 8—10 °C gacha sovitiladi va sig‘imi 100 kg gacha

bo‘lgan kesik konusga o‘xshash yog‘och bochkalarga joylanadi.

Tvorog eng to‘yimli oziq-ovqat mahsulotlaridandir. U shifobaxsh

xususiyatga ega bo‘lib, tarkibida 14—17 % oqsil, 18 % gacha yog‘,

2,4 dan 2,8 % gacha sut shakari, kalsiy, fosfor, temir va magniy bor.

Pishloq yangi, qaymog‘i olinmagan yoki normallashtirilgan sigir,

shuningdek, qo‘y va echki suti yoki ular aralashmasidan ishlab chiqariladi. Qaymoq – sut mahsuloti. Sut separatori

ixtiro qilingunga qadar sut 10—12 soat davomida, past haroratda maxsus idishlarda tindirib olingan. Tarkibida

yog‘liligi bo‘yicha 59,6—81,8 % suv, 2,4—3,4 % oqsil, 2,7—4,2 % laktoza, 0,3—0,6 % mineral moddalar mavjud.

Qaymoq iste‘mol qilinadi, ichimlik va taomlarga qo‘shiladi. Qaymoqning asosiy qismi sanoatda sariyog‘, smetana

olish uchun qayta ishlanadi, shuningdek, undan muzqaymoq ham tayyorlanadi.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Shirguruchni tayyorlash jarayonini aytib bering.

2. Sutning tarkibida inson organizmi uchun zarur bo‘lgan qanday moddalar mavjud?

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: Donlar tarkibidagi oziq moddalar miqdori.

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: texnologik jarayonlar bajarilishi bo‘yicha tegishli xulosa chiqarish, mehnat operatsiyalari hamda mahsulot sifatini baholay olish, mashg‘ulotlar davomida zamonaviy texnika va texnologiyalardan foydalana olish, ishni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish bo‘yicha dastlabki bilim va tushunchalarni shakllantirish.

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: buyuk kelajakni yaratuvchi, yangi texnologiyalarni hayotga tatbiq etuvchi, buning natijasida mamlakatimiz rivojiga ulkan hissa qo‘shuvchi shaxs hisoblanishi, olgan bilimlarini kelajak hayotida muhim o‘rin egallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko‘rishiga hamda o‘zini qiziqqan kasb-hunar turlaridan birini to‘g‘ri tanlashi hamda mustaqil fikrlashga qodir bo‘lgan, hozirgi zamon bozor sharoitlarida ishni izchil tashkil eta oladigan, yuqori malakali raqobatbardosh kadrlarni tayyorlash.

O‘quvchilarda shakllantiriladigan tayanch kompetensiyalar elementlari:

O‘zini o‘zi rivojlantirish kompetensiyasi:

duradgorlikda ishlatiladigan yelimlar va bo‘yoqlarni ishlatilish sohasini axborot manbalaridan qidirib topish.

Milliy va umummadaniy kompetensiya:

turli materiallarga ishlov berishda moslamalarda xavfsizlik texnikasi qoidalari va sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilgan holda ishlash.

Matematik savodxonlik, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish hamda foydalanish kompetensiyasi:

hisob-kitoblarga asoslanib shaxsiy, rejasini tuza olish va hisob-kitob bilan ish yuritish.

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 ephil-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.

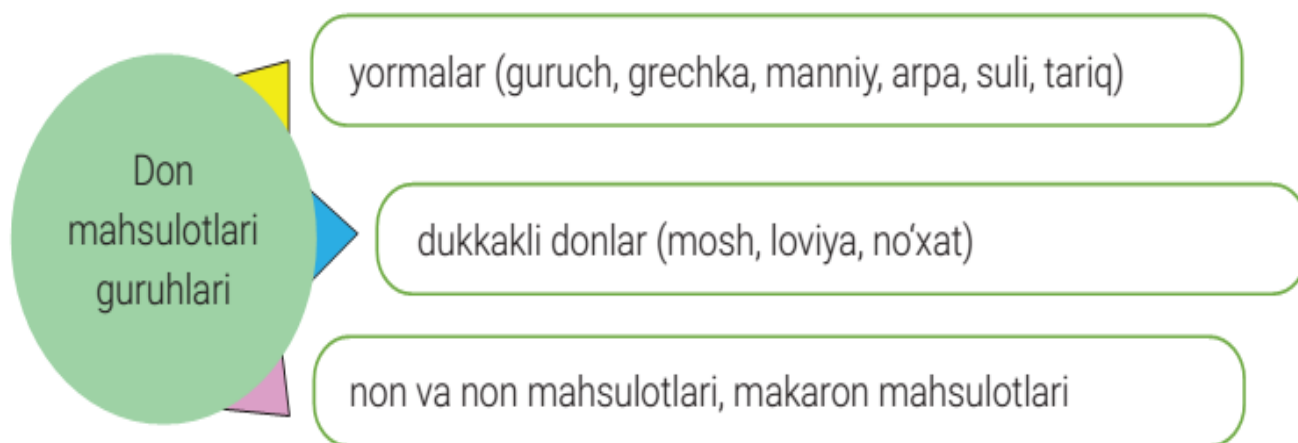
Mashg‘ulotning borishi:

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

II. Uyg‘a vazifani so‘rash: a) Savol – javob o‘tkazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

III. Yangi mavzu bayoni:

Ozuqaviy qiymati va tarkibidagi vitaminlarning ko‘pligi bo‘yicha grechika, sulini birinchi o‘rinda turadi, manniy va guruch keyingi o‘rinlarda turadi. Yormalar tarkibida, asosan, mineral moddalardan fosfor va kalsiy kam bo‘ladi, shuning uchun ular sutda pishiriladi yoki sut qo‘shib tortiladi. Ozuqaviy qiymati va tarkibidagi vitaminlarning ko‘pligi bo‘yicha grechika, sulini birinchi o‘rinda turadi, manniy va guruch keyingi o‘rinlarda turadi. Yormalar tarkibida, asosan, mineral moddalardan fosfor va kalsiy kam bo‘ladi, shuning uchun ular sutda pishiriladi yoki sut qo‘shib tortiladi.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

Mavzuni o‘qib kelish.

V. Mashg‘ulotni yakunlash: to‘garak a‘zolarini yutuq va kamchilliklarini muhokama qilish, rag‘batlantirish

VI. Uyg‘a vazifani e‘lon qilish: yangi mavzuni to‘liq takrorlash va yangi mavzu yuzasidan bilimlarini mustahkamlab kelish.

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 6-7-8-sinf o'quvchilarga 68 soatli to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.

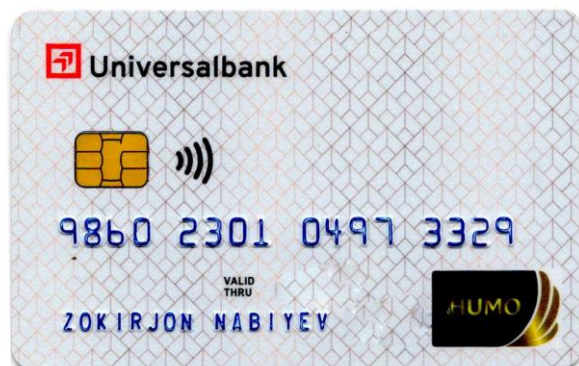


Telegram kanalimiz:

@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 xizmatdan 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**