



*hokimligi
maktabgacha va maktab ta'lifi
boshqarmasi*

*maktabgacha va
maktab ta'lifi bo'limi tasarrufidagi
—umumiy o'rta ta'lim maktabi
to'garak rahbari*

*ning
texnologiya fanidan qiz bolalarga
6-9-sinflar uchun*

**TO'GARAK
HUJJATLARI**

To‘garak a’zolari haqida ma’lumot

O'tkazilgan xona

“_____” To‘garak mashg‘ulotlar o‘tkazilish sanalari To‘garak rahbari _____

To‘garak rahbari _____

“_____” To‘garak mashg‘ulotlar o‘tkazilish sanalari To‘garak rahbari _____

To‘garak rahbari _____

“_____” To‘garak mashg‘ulotlar o‘tkazilish sanalari

66

”To‘garak mashg‘ulotlar o‘tkazilish sanalari

To‘garak rahbari _____

**“TASDIQLAYMAN”
MMIBDO‘**

**2024-2025-o‘quv yili uchun tuzilgan “_____” nomli to‘garagining
ISH REJASI**

Nº	Yillik ish reja mavzulari	Soat	Sana	Izoh
1.	Ovqatlanish ratsioni. Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy qiymati	1		
2.	Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari	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‘s sh chok ichki chok namunasini tayyorlash	1		
11.	Tikuv buyumlarini tikishda mashinada bajariladigan ishlar	1		
12.	Zar ipni o‘rash	1		
13.	Nozmunchoq to‘qish uchun zarur xomashyo va moslamalar	1		
14.	Sumkaning turlari	1		
15.	Gazlamadan bezak tayyorlash turlari	1		
16.	Xonani tozalash hamda namlikni saqlash	1		
17.	Oilaviy xarajatlarni hisoblash	1		
18.	Go‘sht mahsulotlari.	1		
19.	Go‘shtdan tayyorlanadigan yarim fabrikatlar.	1		
20.	Baliq va dengiz mahsulotlari.	1		
21.	“Mimoza” salati.	1		
22.	Kimyoviy tolalarning olinishi va xossalari.	1		
23.	Kimyoviy tolali noto‘qima matolar.	1		
24.	Sintetikadan tayyorlangan gazlamalar	1		
25.	Mashinada izma (petlya) tikish.	1		
26.	Ayollar kiyimi	1		
27.	Hisoblash formulasi.	1		
28.	Andazani gazlama ustiga joylashtirish.	1		
29.	Takrorlash.	1		
30.	Quroq tikish	1		
31.	Interyerda tekstil mahsulotlari.	1		
32.	Mehmonxona interyerini yaratish.	1		
33.	Interyerda o‘simliklar dunyosi.	1		
34.	Parrandachilik.	1		
35.	Xalq hunarmandchiligi bo‘yicha ko‘rgazma va tanlovlami tashkil qilish, ishtiropchilarni tanlash qoidalari.	1		

36.	Turli shakllarni toidirish usuli.	1		
37.	Izonit tikish	1		
38.	Ovalsimon usul.	1		
39.	Izonit usulida pauno‘ (gulsavat) tikish texnologik xaritasi.	1		
40.	To‘qish ishlarini bajarish.	1		
41.	Bolalar ponchosini toqish texnologiyasi.	1		
42.	Jakkard hoshiya .	1		
43.	Jakkard to‘qish.	1		
44.	O‘zbekistondagi ishlab chiqarish turlari.	1		
45.	Moddiy ishlab chiqarish	1		
46.	Oziq-ovqat sanoati.	1		
47.	Texnologik jarayon haqida tushuncha.	1		
48.	Konservalash	1		
49.	Mavsumiy tuzlamalar	1		
50.	Kiyimlarni dazmollash.	1		
51.	Idishlarni yuvish .	1		
52.	Ayollar shimini bichish va tikish.	1		
53.	Modellashtirish.	1		
54.	Burmali yostiqcha tikish texnologiyasi.	1		
55.	Mustaqil amaliy topshiriq.	1		
56.	Burmali yostiq.	1		
57.	Texnika va uning zamonaviy ishlab chiqarishdagi roli.	1		
58.	Zamonaviy ishlab chiqarishning bozor munosabatlari bilan uzviyligi.	1		
59.	Ishlab chiqarish talab va taklif.	1		
60.	Ishlab chiqarishda fan-texnika taraqqiyotini jadallashtirish omillari va istiqboli.	1		
61.	Yangi materiallar va zamonaviy texnologiyalar.	1		
62.	Milk halqlari yoki yangi qatorni ko‘tarish halqlari.	1		
63.	Gul to‘qish.	1		
64.	Mustaqil amaliy topshiriq.	1		
65.	To‘qilgan naqsh va gullardan panno tayyorlash	1		
66.	Quti tayyorlash va bezash.	1		
67.	Karving san’ati.	1		
68.	Karving usulida bezash.	1		

Sana: "___" 20__-yil. Sinflar: ___ To 'garak rahbari: _____

Mavzu: Ovqatlanish ratsioni. Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy qiymati.

Mashg'ulotning maqsadi:

Ta'limiylar 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 qadriyatlari 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'rinnegallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko'rishiga hamda o'zini qiziqqan kasb-hunar turlaridan birini to'g'ri tanlashi hamda mustaqil fikrashga 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 ishslash kompetensiyasi:

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

O'zini o'zi rivojlantirish kompetensiyasi:

duradgorlikda ishlatiladigan yelmlar va bo'yoqlarni ishlatilish sohalarini axborot manbalaridan qidirib topish.

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 ishslash, "kim epchil-u, kim chaqqon", "ko'rsam tezroq o'rganaman", "muammo va yechim" shu kabi metodlar.

Mashg'ulot jahozi: 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:

Ovqatlanish— organizm ish faoliyatini ta'minlash, salomatligi va ish qobiliyatini saqlab turish uchun zarur oziq moddalarini o'zlashtirish jarayoni. Kishi rejim bilan to'g'ri ovqatlansa, kasalliklarga kamroq chalinib, ularni oson yengadi. Ovqatlanish jarayonida organizm hayot faoliyatini uchun muhim oziq moddalar (oqsil, yog', uglevod, vitaminlar, mineral tuzlar)ni olib turadi. Ularni o'zlashtirish jarayonida organizmnning energiyaga bo'lgan ehtiyoji qondirib boriladi. Oziq-ovqat mahsuloti organizmda o'zlashtirilganida ajralib chiqadigan energiya miqdori shu mahsulotning kaloriyasidir. Mehnat faoliyati xarakterini hisobga olgan holda ovqat ratsionini to'g'ri tuzish uchun ovqatlanish sohasidagi mutaxassis olimlar kishilarni 4 guruha bo'lishadi.

mexanizatsiyalashtirilgan korxona
xodimlari va jismoniy zo'riqmasdan
ishlovchi xodimlar: hamshira,
sanitarka, sotuvchi, aloqachi, tikuvgchi,
avtomatlashtirilgan jarayonlarda band
ishchi va boshqalar;

jismoniy kuch sarf qilmaydigan yoki kam
jismoniy kuch sarflab ishlaydigan kishilar:
aqliy mehnat xodimlari, ishda asabiga
zo'r keladigan xodimlar; boshqarish
pultlari xodimlari: dispatcherlar, barcha
xizmatchilar;

Don, dukkanlilar, kartoshka va boshqalar organizmni oqsillar bilan ta'minlovchi qimmatli va muhim manbadir. Go'sht va baliqda bo'ladigan azotli ekstraktiv moddalar ovqatlanishda juda muhim ahamiyatga ega.

Normal hayot faoliyati uchun zarur energiyaning yarmidan ko'prog'ini odam organizmi uglevodlardan oladi. Ular, asosan, o'simliklardan oldinadigan mahsulotlarda bo'ladi. Uglevodlar non, yormalar, kartoshkada kraxmal va qand holida, qandolat mahsulotlari, shirin mevalarda esa qand holida ko'p uchraydi.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Ovqatlanish nima?

2. Uglevodlar odam organizmi uchun qanchalik zarur?

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: Taom tayorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari.

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 foydalinish, mexatronika hamda ijtimoiy-iqtisodiy texnologiya asoslarini o‘rgatish, xalqimizning boy ma’naviy qadriyatlari asosida ta’lim-tarbiya berish, axloqiy tushunchalarni shakllantirish.

Rivojlantiruvchi maqsad: buyuk keljakni yaratuvchi, yangi texnologiyalarni hayotga tatbiq etuvchi, buning natijasida mamlakatimiz rivojiga ulkan hissa qo‘shuvchi shaxs hisoblanishi, olgan bilimlarini keljak 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 sohalarini axborot manbalaridan qidirib topish.

Milliy va umummadaniy kompetensiya:

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

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, bilimlarini 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 ishslash, “kim epchil-u, kim chaqqon”, “ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “muammo va yechim” shu kabi metodlar.

Mashg‘ulot jahozi: mavzuga oid rasm, ko‘rgazmalar va tarqatma materiallar, o‘quv qurorollari, 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:

Pazandachilik xonasiga nazariy va amaliy mashg‘ulotlar uchun alohida-alohida bo‘lgani ma’qul. Amaliy mashg‘ulotlar xonasiga yorug‘lik yaxshi tushadigan, hid va ug‘lardan tozalash uchun maxsus shamollatkich moslamalar o‘rnatalgan bo‘lishi kerak. Uning devorlari kafel bilan qoplangan bo‘lib, qo‘l hamda oshxona idish-tovoqlarini yuvish uchun alohida chanoqlari bo‘lishi zarur. Oshxona jihozlarini saqlash uchun mebellar, mahsulotlarga ishlov berish va tayyorlangan taomlarni bezash uchun stollar bo‘lishi hamda mahsulotlarga issiqlik ishlovi berish uchun elektr plita va duxovkalar yong‘in hamda elektr xavfsizligi qoidalariга muvofiq o‘rnatalishi lozim. Idish-tovoqlar metall, sopol, chinni, shisha, plastmassadan tayyorlanadi. Metall idishlarning aluminiy, po‘lat, jez, cho‘yan, mis va boshqa metall hamda qotishmalardan ishlanadigan turlari mavjud.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Pazandachilikda rioya qilinadigan xavfsizlik texnikasi qoidalarni sanab bering?

2. Pazandachilikda rioya qilinadigan xavfsizlik texnikasi qoidalalarining vazifasi nimalardan iborat?

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: 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, isjni 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 foydalaniш, mexatronika hamda ijtimoiy-iqtisodiy texnologiya asoslarini o‘rgatish, xalqimizning boy ma’naviy qadriyatlari asosida ta’lim-tarbiya berish, axloqiy tushunchalarni shakllantirish.

Rivojlantiruvchi maqsad: buyuk keljakni yaratuvchi, yangi texnologiyalarni hayotga tatbiq etuvchi, buning natijasida mamlakatimiz rivojiga ulkan hissa qo’shuvchi shaxs hisoblanishi, olgan bilimlarini keljak 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 isjni izchil tashkil eta oladigan, yuqori malakali raqobatbardosh kadrlarni tayyorlash.

O‘quvchilarda shakllantiriladigan tayanch kompetensiyalar elementlari:

O‘zini o‘zi rivojlantirish kompetensiyasi:

duradgorlikda ishlatalidigan yelimlar va bo‘yoqlarni ishlatalish sohalarini axborot manbalaridan qidirib topish.

Milliy va umummadaniy kompetensiya:

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

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

Mashg‘ulot turi: yangi bilim beruvchi, bilimlarini 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 ishslash, “kim epchil-u, kim chaqqon”, “ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “muammo va yechim” shu kabi metodlar.

Mashg‘ulot jichozi: mavzuga oid rasm, ko‘rgazmalar va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar.

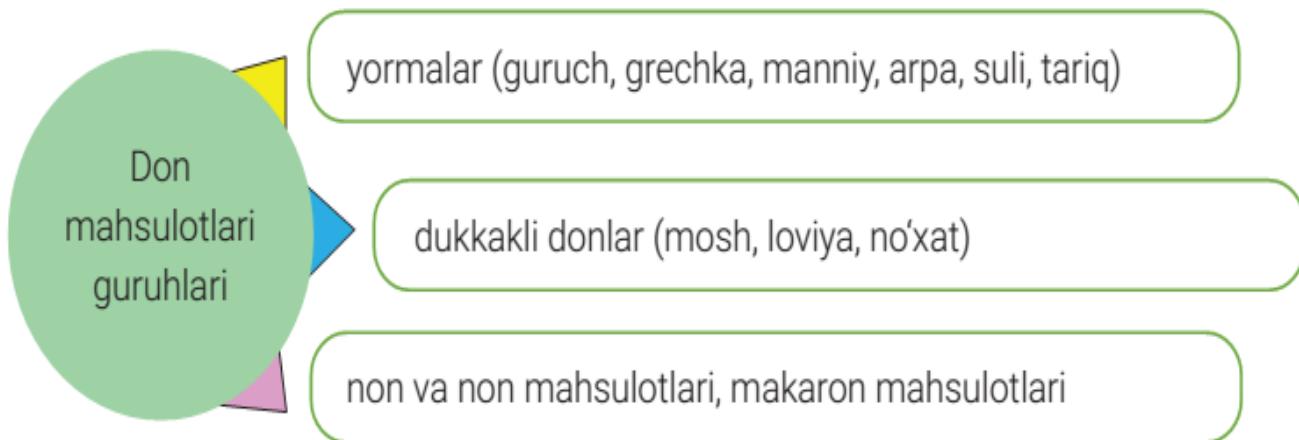
Mashg‘ulotning borishi:

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:

Ozuqaviy qiymati va tarkibidagi vitaminlarning ko‘pligi bo‘yicha grechika, suli 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‘sib tortiladi. Ozuqaviy qiymati va tarkibidagi vitaminlarning ko‘pligi bo‘yicha grechika, suli 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‘sib 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. Uyga 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.

Zokirjon Admin bilan

90-530-68-66, 91-397-77-37 nomerga telegram orqali bog‘lanishingiz nza456 yoki nza445 izlab telegramdan yozishingiz so‘raladi.

Telegramda murojaatingizga o‘z vaqtida javob beriladi.

76 listdan iborat texnologiya fanidan 6-9-sinf o‘quvchilarga 68 soatli to‘garakni to‘liq holda olish uchun telegramdan yozing.



Narxi: 30 ming so‘m

Telegram kanalimiz:

@Maktablar_uchun_hujjatlar

To‘lov uchun: HUMO 9860230104973329

Plastik egasi Nabihev 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 gruppalarga tarqatmang.

OMONATGA

HIYONAT QILMANG.

*Bizni hizmatdan foydalanib qulay imkoniyatga ega bo‘ling!
Bizda maktablar uchun quydagи hujjatlар 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**