



_____ *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
7-8-sinflar 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.	Sabzavot va mevalarni konservalash.	1		
2.	Ziravorlar.	1		
3.	Baliq va dengiz mahsulotlari.	1		
4.	“Mimoza” salati.	1		
5.	Sintetikadan tayyorlangan gazlamalar	1		
6.	Kimyoviy tolali gazlamalarning xususiyatlari	1		
7.	Yuz tuzilishiga ko‘ra bo‘yin o‘mizining shakllari.	1		
8.	Dizaynerlar haqida	1		
9.	Ixtisoslashtirilgan tikuv mashinalari tuzilishi va ishlash prinsipi.	1		
10.	Tikuv mashinalarining ishlash prinsipi.	1		
11.	Hisoblash formulasi.	1		
12.	Andazani gazlama ustiga joylashtirish.	1		
13.	Interyerda tekstil mahsulotlari.	1		
14.	Mehmonxona interyerini yaratish.	1		
15.	Kurka.	1		
16.	Asalari zotlari haqida	1		
17.	O‘zbekistonda xalq hunarmandchiligining turlari rivojlanish tarixi va istiqbollari.	1		
18.	O‘zbekistonda xalq hunarmandchiligining rivojlanish tarixi va istiqbollari.	1		
19.	Xalq hunarmandchiligi bo‘yicha ko‘rgazma va tanlovlarni tashkil qilish, ishtirokchilarni tanlash qoidalari.	1		
20.	Turli shakllarni todirish usuli.	1		
21.	Izonit usulida pauno‘ (gulsavat) tikish texnologik xaritasi.	1		
22.	Bluzka bichish.	1		
23.	To‘qish san’ati.	1		
24.	To‘qish ishlarini bajarish.	1		
25.	Jakkard to‘qish.	1		
26.	O‘zbekistondagi ishlab chiqarish turlari.	1		
27.	Texnologik jarayon haqida tushuncha.	1		
28.	Vitaminli salat tayyorlash.	1		
29.	Lag‘mon tayyorlash	1		
30.	Konservalash	1		
31.	Idishlarni yuvish .	1		
32.	Issiqlik, elektr, suv ta’minoti va oqova suv quvurlari tizimidan to‘g‘ri foydalanish qoidalari.	1		
33.	Inson hayotida kasbning o‘rni.	1		
34.	Kasblarning tiplari.	1		

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

Mavzu: Sabzavot va mevalarni konservalash.

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: egallagan bilim, ko‘nikma va malakalarini mustahkamlagan holda, turli materiallardan chiroyli buyumlar, mexanizmlar asosida harakatlanuvchi sodda jihozlar, robototexnika elementlari yordamida esa aqlli texnika va texnologiyalarni o‘z qo‘llari bilan yasashni o‘rgatish, ishni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish bo‘yicha dastlabki bilim va tushunchalarni shakllantirish.

Tarbiyaviy maqsad: o‘z oldiga aniq maqsad qo‘yishi, unga erishish uchun nimalarga e‘tibor berish kerakligini aniqlab olishi, zamonaviy texnika va texnologiyalar, asbob-uskuna va moslamalardan foydalana olish, ishlarni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish, sodda ko‘rinishdagi buyumlar yasash yoki ularni loyihalashtirish bo‘yicha hayotiy kompetensiyalarga ega bo‘lish.

Rivojlantiruvchi maqsad: mashaqqatlarni yengishga bo‘lgan qattiq ishonch, mustahkam iroda, tirishqoqlik, g‘ayrat-shijoat, o‘z qobiliyatini namoyon eta olish kabi xislatlarga ega bo‘lish, kelajak hayotlarida muhim o‘rin egallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko‘rishida, o‘zlari 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:

o‘zining qiziqishlariga ko‘ra qobiliyatlarini namoyon qila olish, shaxsiy gigiyena va texnika havfsizligi qoidalariga rioya qilish.

Ijtimoiy faol fuqarolik kompetensiyasi:

o‘zining fuqarolik burch va huquqlarini bilish.

Milliy va umummadaniy kompetensiya:

san‘at asarlarini tushuna olish va undan zavqlanish.

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

III. Yangi mavzu bayoni:

Meva va sabzavot konservalariga meva va sabzavotlarga turli usullarda ishlov berish yo‘li bilan tayyorlanadigan konservalar kiradi. Meva konservalari: shakar qo‘shib konservalangan yangi rezavor mevalar yoki ulardan tayyorlangan kompotlar, pyure, sharbatlar, murabbo, shuningdek, muzlatilgan mevalar, rezavor mevalar. Sabzavot konservalari: to‘g‘rab yoki butun holda konservalangan sabzavotlar (sabzi, lavlagi, gulkaram, ko‘k no‘xat, pomidor, bodring, shirin jo‘xori va b.); sharbatlar (sabzi, pomidor, lavlagi sharbatlari); quyuqlashtirilgan pomidor mahsulotlari (pasta, souslar); o‘simlik moyida qovurilgan baqlajon, sabzi, kabachki, piyozdan tayyorlangan gazaklar; marinadlangan, tuzlangan sabzavotlar. Qo‘ziqorindan tayyorlangan konservalar ham sabzavot konservalariga kiradi. Bolalar iste‘moli uchun konservalar pyuresimon, mayda to‘g‘ralgan holda, biror xastaligi bo‘lgan shaxslar iste‘moli uchun parhez konservalar esa maxsus retsept bo‘yicha tayyorlanadi. Meva va sabzavotlarni konservalashda qaynatish, qovurish, dimlash, muzlatish kabi usullardan foydalaniladi.



qaynatilgan, dimlangan,
qovurilgan



tuzlangan, qaynatilgan,
muzlatilgan



qaynatilgan,
sterillangan

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Meva-sabzavot konservalariga nimalar kiradi?

2. Meva va sabzavotlarni konservalashning qanday turlari mavjud?

V. Mashg‘ulotni yakunlash: to‘garak a‘zolarini yutuq va kamchiliklarini 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: Ziravorlar.

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: egallagan bilim, ko‘nikma va malakalarini mustahkamlagan holda, turli materiallardan chiroyli buyumlar, mexanizmlar asosida harakatlanuvchi sodda jihozlar, robototexnika elementlari yordamida esa aqlli texnika va texnologiyalarni o‘z qo‘llari bilan yasashni o‘rgatish, ishni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish bo‘yicha dastlabki bilim va tushunchalarni shakllantirish.

Tarbiyaviy maqsad: o‘z oldiga aniq maqsad qo‘yishi, unga erishish uchun nimalarga e‘tibor berish kerakligini aniqlab olishi, zamonaviy texnika va texnologiyalar, asbob-uskuna va moslamalardan foydalana olish, ishlarni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish, sodda ko‘rinishdagi buyumlar yasash yoki ularni loyihalashtirish bo‘yicha hayotiy kompetensiyalarga ega bo‘lish.

Rivojlantiruvchi maqsad: mashaqqatlarni yengishga bo‘lgan qattiq ishonch, mustahkam iroda, tirishqoqlik, g‘ayrat-shijoat, o‘z qobiliyatini namoyon eta olish kabi xislatlarga ega bo‘lish, kelajak hayotlarida muhim o‘rin egallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko‘rishida, o‘zlari 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, muloqotda o‘zidan kattalarga hurmat, kichiklarga izzat ko‘rsata olish.

O‘zini o‘zi rivojlantirish kompetensiyasi:

o‘zining qiziqishlariga ko‘ra qobiliyatlarini namoyon qila olish, shaxsiy gigiyena va texnika havfsizligi qoidalariga rioya qilish.

Matematik savodxonlik, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish hamda foydalanish kompetensiyasi: inson mehnatini yengillashtiradigan, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish.

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

III. Yangi mavzu bayoni:

Ziravor– taomlarga lazzat kirituvchi va xushbo‘ylik beruvchi, taomni mineral tuzlar bilan boyituvchi o‘simlik yoki kimyoviy (organik va mineral) qo‘shimchalar. Ko‘pgina ziravorlar taomga qo‘shimcha lazzat berish bilan birga, uning to‘yimlilikini ham oshiradi. O‘zbek pazandachiligida ko‘p ishlatiladigan ziravorlarga qalampirmunchoq, zanjabil, kardamon, dafna yaprog‘i, murch, qalampir, zira, za‘faron, zarchava, sedana, kashnich doni, vanil, tuz, sirka, xantal, anor suvi, limon kislotasi va har xil souslar kiradi. Har bir ziravor o‘ziga xos maza va ta‘mga ega. Ta‘mi achchiq. Tabiiy va quritilgan holda ishlatiladi. Metabolizmni tezlashtiradi, yog‘ qatlamlarini parchalaydi, hazm qilishni yaxshilaydi. O‘simlik holida ham, ziravor holida ham ishlatiladi. Ishtahani yaxshilaydi, immunitet tizimini tiklaydi, tanani quvvatga to‘ldiradi. Ta‘mi achchiq. Don va maydalangan holida ishlatiladi. Ortiqcha kaloriyani parchalaydi, oziq-ovqat mahsulotlarining organizmga singishini yengillashtiradi, isituvchi xususiyatga ega.



Dolchin



Zanjabil



Qora murch



Zira

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Ziravorlar tarkibiga nimalar kiradi?

2. Ziravorlarning qanday turlarini bilasiz, ularni kundalik hayotda qanday ishlatasiz?

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: Baliq va dengiz mahsulotlari.

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: egallagan bilim, ko‘nikma va malakalarini mustahkamlagan holda, turli materiallardan chiroyli buyumlar, mexanizmlar asosida harakatlanuvchi sodda jihozlar, robototexnika elementlari yordamida esa aqlli texnika va texnologiyalarni o‘z qo‘llari bilan yasashni o‘rgatish, ishni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish bo‘yicha dastlabki bilim va tushunchalarni shakllantirish.

Tarbiyaviy maqsad: o‘z oldiga aniq maqsad qo‘yishi, unga erishish uchun nimalarga e‘tibor berish kerakligini aniqlab olishi, zamonaviy texnika va texnologiyalar, asbob-uskuna va moslamalardan foydalana olish, ishlarni raqamli texnika va texnologiyalar asosida tashkil etish hamda boshqarish, sodda ko‘rinishdagi buyumlar yasash yoki ularni loyihalashtirish bo‘yicha hayotiy kompetensiyalarga ega bo‘lish.

Rivojlantiruvchi maqsad: mashaqqatlarni yengishga bo‘lgan qattiq ishonch, mustahkam iroda, tirishqoqlik, g‘ayrat-shijoat, o‘z qobiliyatini namoyon eta olish kabi xislatlarga ega bo‘lish, kelajak hayotlarida muhim o‘rin egallaydigan amaliy mehnat faoliyatiga tayyorgarlik ko‘rishida, o‘zlari 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:

axborot manbalaridan (ommaviy axborot vositalari: jurnal, gazeta, televizor, radio audio-video yozuv, kompyuter) foydalana olish, media vositalardan zarur bo‘lgan axborotlarni izlab topa olish.

O‘zini o‘zi rivojlantirish kompetensiyasi:

o‘zining qiziqishlariga ko‘ra qobiliyatlarini namoyon qila olish, shaxsiy gigiyena va texnika havfsizligi qoidalariga rioya qilish.

Matematik savodxonlik, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish hamda foydalanish kompetensiyasi: inson mehnatini yengillashtiradigan, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish.

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

III. Yangi mavzu bayoni:

Dengiz mahsulotlari– yodga boy, juda sog‘lom va past kaloriyali mahsulot hisoblanadi. Mamlakatimiz aholisining aksariyati dengiz mahsulotlarini sevib iste‘mol qiladi, ularni salatlariga qo‘shadi, ulardan quritilgan yoki konservalangan holda foydalanadi. Dengiz o‘tlari odatdagi o‘simliklardan emas, balki odamlar tomonidan ovqatlanish, dori sifatida ishlatishga mo‘ljallangan suv o‘tlaridir. Dengiz o‘tlari Yapon, Qora va Oq dengizlarda, Atlantika va Tinch okeanlarida o‘sadi. Dengiz tuzi inson organizmida modda almashinuvini faollashtiradi, inson yurak-qon tomir faoliyatini yaxshilaydi, immunitet va asab tizimini mustahkamlaydi, teri, soch va tirnoqlarni chiroyli qiladi. Undan taom tayyorlashda ham foydalanish mumkin. Dengiz mahsulotlari, asosan, parhez taom sifatida iste‘mol qilinadi. Ular yurtimizga muzlatilgan holda olib kelinadi. Baliq, qisqichbaqa, krab qalamchalaridan har xil to‘yimli salatlar tayyorlanadi.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Dengiz mahsulotlariga nimalar kiradi?

2. Dengiz mahsulotlarining foydali xususiyatlarini sanab bering.

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

VI. Uygaz 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 7-8-sinf o'quvchilarga 34 soatli to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.

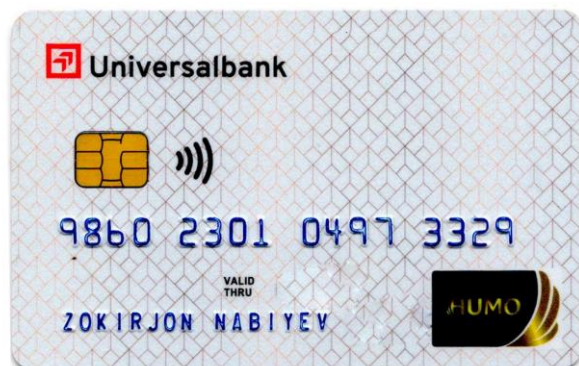


Telegram kanalimiz:

@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**