



_____ *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

“TASDIQLAYMAN”

MMIBDO‘ _____

**20__-20__-o‘quv yili uchun tuzilgan “_____” nomli to‘garagining
ISH REJASI**

№	Yillik ish reja mavzulari	Soat	Sana	Izoh
1.	Oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibi.	1		
2.	Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari.	1		
3.	Sabzavot va mevalarni konservalash.	1		
4.	Ziravorlar.	1		
5.	Go‘sh t mahsulotlari.	1		
6.	Go‘sh t dan tayyorlanadigan yarim fabrikatlar.	1		
7.	Baliq va dengiz mahsulotlari.	1		
8.	“Mimoza” salati.	1		
9.	Kimyoviy tolalarning olinishi va xossalari.	1		
10.	Kimyoviy tolali noto‘qima matolar.	1		
11.	Sintetikadan tayyorlangan gazlamalar	1		
12.	Kimyoviy tolali gazlamalarning xususiyatlari	1		
13.	Kiyim haqida umumiy ma’lumot.	1		
14.	Tikiladigan kiyim uchun gazlama tayyorlash.	1		
15.	Yuz tuzilishiga ko‘ra bo‘yin o‘mizining shakllari.	1		
16.	Dizaynerlar haqida	1		
17.	Qo‘l choklarining tikilishi	1		
18.	Popuk merejka.	1		
19.	Ixtisoslashtirilgan tikuv mashinalari tuzilishi va ishlash prinsipi.	1		
20.	Tikuv mashinalarining ishlash prinsipi.	1		
21.	Mashinada izma (petlya) tikish.	1		
22.	Ayollar kiyimi	1		
23.	Hisoblash formulasi.	1		
24.	Andazani gazlama ustiga joylashtirish.	1		
25.	Takrorlash.	1		
26.	Quroq tikish	1		
27.	Interyerda tekstil mahsulotlari.	1		
28.	Mehmonxona interyerini yaratish.	1		
29.	Interyerda o‘simliklar dunyosi.	1		
30.	Parrandachilik.	1		
31.	Kurka.	1		
32.	Asalari zotlari haqida	1		
33.	Fotorezistor.	1		
34.	1-loyiha ishi. Aqlli yoritkich yasash.	1		
35.	O‘zbekistonda xalq hunarmandchiligining turlari rivojlanish tarixi va istiqbollari.	1		

36.	O'zbekistonda xalq hunarmandchiligining rivojlanish tarixi va istiqbollari.	1		
37.	O'zbekistonda xalq hunarmandchiligi.	1		
38.	«Hunarmand» uyushmasi va uning faoliyati.	1		
39.	Xalq hunarmandchiligi bo'yicha ko'rgazma va tanlovlarni tashkil qilish, ishtirokchilarni tanlash qoidalari.	1		
40.	Turli shakllarni todirish usuli.	1		
41.	Izonit tikish	1		
42.	Ovalsimon usul.	1		
43.	Izonit usulida pauno' (gulsavat) tikish texnologik xaritasi.	1		
44.	Bluzka bichish.	1		
45.	Bluzka tikish texnologiyasi.	1		
46.	Bluzkani kiydirib ko'rishga tayyorlash va tikish.	1		
47.	To'qish san'ati.	1		
48.	To'qish ishlarini bajarish.	1		
49.	Bolalar ponchosini toqish texnologiyasi.	1		
50.	Jakkard hoshiya .	1		
51.	Jakkard to'qish.	1		
52.	O'zbekistondagi ishlab chiqarish turlari.	1		
53.	Moddiy ishlab chiqarish	1		
54.	Oziq-ovqat sanoati.	1		
55.	Texnologik jarayon haqida tushuncha.	1		
56.	Vitaminli salat tayyorlash.	1		
57.	Salat tayyorlash.	1		
58.	Lag'mon tayyorlash texnologiyasi.	1		
59.	Lag'mon tayyorlash	1		
60.	Konservalash	1		
61.	Mavsumiy tuzlamalar	1		
62.	Kiyimlarni dazmollash.	1		
63.	Idishlarni yuvish .	1		
64.	Issiqlik, elektr, suv ta'miuti va oqova suv quvurlari tizimidan to'g'ri foydalanish qoidalari.	1		
65.	Elektronikaning iqtisodiyot tannoqlaridagi o'rni.	1		
66.	Ijodiy loyiha va ijodiv faoliyat sohasini loyihalash.	1		
67.	Inson hayotida kasbning o'rni.	1		
68.	Kasblarning tiplari.	1		

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

Mavzu: Oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibi.

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.

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.

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 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:

Oziq-ovqat mahsulotlari har bir kishining kundalik hayotidagi ajralmas qismidir. Odam hayoti, ishi va boshqa ijtimoiy faoliyati uchun deyarli barcha kerakli moddalarni oziq-ovqat mahsulotlaridan oladi. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibiga sut va sut mahsulotlari, go‘sht va go‘sht mahsulotlari, don va don mahsulotlari, sabzavot va mevalar, yog‘lar, tuxum, makaron, qand va shirinliklar kiradi. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida odam organizmi uchun foydali vitaminlar hamda mineral moddalar mavjud. Vitaminlar– tirik organizmning hayot faoliyati va normal moddalar almashinuvi uchun zarur bo‘lgan organik birikma bo‘lib, organizmda moddalar almashinuvini ta‘minlaydi. Mineral moddalar – odam tana massasining 3–4 % ini tashkil qiladi. Ular Ca, P, Mg kabi makroelementlarga hamda yod, rux, mis, ftor kabi mikroelementlarga bo‘linadi. Insonning mineral moddalarga bo‘lgan ehtiyoji turlicha bo‘ladi. Ba‘zi mineral moddalar ayrim ovqat mahsulotlari tarkibida organizmga elektromusbat (kationlar), boshqalari elektromanfiy (anionlar) yo‘nalishda ta‘sir ko‘rsatadi. Bunday elementlarga boy oziq-ovqat mahsulotlariga sut, sut mahsulotlari, meva-sabzavotlar kiradi.

 Avfzalliklari	 Zarari
Yuqumli kasalliklarning oldini oladi.	Organizmni zaharlaydi.
Bakteriyalar rivojlanishini sekinlashtiradi.	Oshqozon va ichak yo‘llari kasalliklarini keltirib chiqaradi.
Mahsulotlarni uzoq muddat saqlash imkonini beradi.	Oziq-ovqat tarkibidagi vitaminlar ozuqaviy qiymatini kamaytiradi.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Oziq-ovqat mahsulotlariga nimalar kiradi?

2. Ovqatlanish deb nimaga aytiladi?

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: Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari.

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:

Taomlarni mohirlik bilan tayyorlash, did bilan bezatish, dasturxonga ya‘ni xo‘randalarga xush keladigan tarzda tortishda qo‘llaniladigan qator xavfsizlik texnikasi hamda sanitariya-gigiyena qoidalari mavjud. To‘g‘ri ovqatlanish borasida ko‘plab ma‘lumotlar mavjud. Ularning ayrimlari go‘shetni cheklash kerak desa, boshqasi faqat ma‘lum bir mahsulotlardan iborat taomnomadan foydalanishni tavsiya qiladi. Aslida inson tanasi juda murakkab tizim bo‘lib, u normal ishlashi uchun ham go‘shetli, ham sabzavotli taomlar iste‘mol qilinishi lozim. Shu sababli to‘g‘ri ovqatlanish qoidalarini bilish juda muhim sanaladi. Dasturxon va stol– ovqatlanish jarayoni muntazam olib boriladigan joy. Mehmon kutish ham aslida bir kichik san‘at. Uyingizga tashrif buyurgan mehmon san‘atingizdan xushnud bo‘lsa, bu juda voqimli holat. Buning uchun dasturxonga tortiladigan taomlarning bir-biriga uyg‘unligini e‘tiborga olish zarur.



IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Taom tayyorlashda ishlatiladigan xavfsizlik texnikasi qoidalarini sanab bering.
2. Taomnoma tuzishda qanday tartib qoidalarga amal qilinadi?

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

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. Uyga 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 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

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

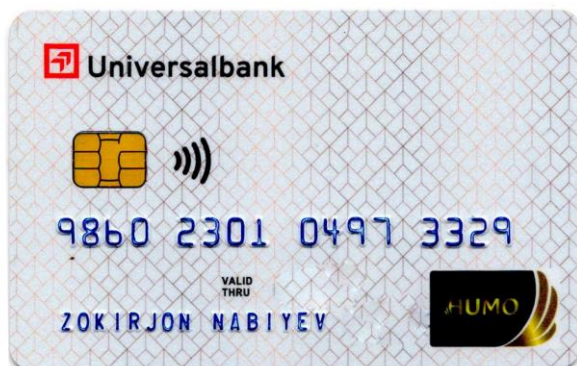


Telegram kanalimiz:

[@Maktablar_uchun_hujjatlar](https://t.me/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**