



_____ *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 bo'sh o'zlashtiruvchi
o'quvchilar 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.	Oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibi.	1		
2.	Sabzavot va mevalarni konservalash.	1		
3.	Go‘sh mahsulotlari.	1		
4.	Baliq va dengiz mahsulotlari.	1		
5.	Kimyoviy tolalarning olinishi va xossalari.	1		
6.	Sintetikadan tayyorlangan gazlamalar	1		
7.	Kiyim haqida umumiy ma‘lumot.	1		
8.	Yuz tuzilishiga ko‘ra bo‘yin o‘mizining shakllari.	1		
9.	Qo‘l choklarining tikilishi	1		
10.	Ixtisoslashtirilgan tikuv mashinalari tuzilishi va ishlash prinsipi.	1		
11.	Mashinada izma (petlya) tikish.	1		
12.	Hisoblash formulasi.	1		
13.	Takrorlash.	1		
14.	Interyerda tekstil mahsulotlari.	1		
15.	Interyerda o‘simliklar dunyosi.	1		
16.	Kurka.	1		
17.	Fotorezistor.	1		
18.	O‘zbekistonda xalq hunarmandchiligining turlari rivojlanish tarixi va istiqbollari.	1		
19.	O‘zbekistonda xalq hunarmandchiligi.	1		
20.	Xalq hunarmandchiligi bo‘yicha ko‘rgazma va tanlovlarni tashkil qilish, ishtirokchilarni tanlash qoidalari.	1		
21.	Izonit tikish	1		
22.	Izonit usulida pauno‘ (gulsavat) tikish texnologik xaritasi.	1		
23.	Bluzka tikish texnologiyasi.	1		
24.	To‘qish san‘ati.	1		
25.	Bolalar ponchosini toqish texnologiyasi.	1		
26.	Jakkard to‘qish.	1		
27.	Moddiy ishlab chiqarish	1		
28.	Texnologik jarayon haqida tushuncha.	1		
29.	Salat tayyorlash.	1		
30.	Lag‘mon tayyorlash	1		
31.	Mavsumiy tuzlamalar	1		
32.	Idishlarni yuvish .	1		
33.	Elektronikaning iqtisodiyot tannoqlaridagi o‘rni.	1		
34.	Inson hayotida kasbning o‘rni.	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 almashinuvi 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: 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 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: Go‘sh t 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:

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.

Matematik savodxonlik, fan va texnika yangiliklaridan xabardor bo‘lish hamda foydalanish kompetensiyasi: inson mehnatini yengillash tiradigan, 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. Uyga vazifani so‘rash: a) Savol – javob o‘tkazish. b) Topshiriqlarni tekshirish.

III. Yangi mavzu bayoni:

Odamlar qadim zamonlardan go‘sh t iste‘mol qilib kelishgan. Go‘sh tning tarkibida inson organizmi uchun kerakli barcha foydali faol moddalar mavjud. Ulardan oqsil va aminokislotalar inson tanasini oziqlantiradi. Inson tanasida bunday oziq moddalari juda ko‘p. Ularni yo‘qotmaslik uchun odamlar har kuni go‘sh t iste‘mol qilishi lozim. O‘zbek milliy pazandachiligida, asosan, mol, qo‘y va parranda go‘sh tidan ko‘p foydalaniladi. Har bir taomda go‘sh tning belgilangan qismlari ishlatiladi. Mol va qo‘y go‘sh tining barcha qismlaridan taom tayyorlanadi. Go‘sh t— so‘yilgan turli hayvonlar tana qismi. Go‘sh t mahsulotlari, asosan, qoramol, qo‘y, echki, ot, parranda, ovlanadigan hayvon, quyon, bug‘i, tuyalardan olinadi. Go‘sh t muskul, yog‘, biriktiruvchi va suyak to‘qimalaridan iborat.

Baliq — turlari xilma-xil bo‘lib, juda keng tarqalgan. U suvda yashovchi hayvon hisoblanadi. Baliq go‘sh ti inson organizmini tozalovchi, suyak va tishlarni mustahkamlovchi shifobaxsh taom sifatida qadimdan sevib iste‘mol qilinadi. Ayniqsa, tez hazm bo‘lishi va parhezboqligi baliq go‘sh tining qiymatini yanada oshiradi. Tarkibida juda ko‘p vitamin va mikroelementlar mavjudligi tufayli, uning biologik qiymati mol va qo‘y go‘sh tidan yuqori turadi.

Mol go‘sh tining qismlari

Bo‘yin go‘sh ti		Tuyoqlar	
-----------------	---	----------	---

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. Go‘sh t qanday hayvonlardan olinadi?

2. Baliq haqida nimalarni bilasiz?

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.

40 listdan iborat texnologiya fanidan 7-8-sinf bo'sh o'zlashtiruvchi o'quvchilarga 34 soatli to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.

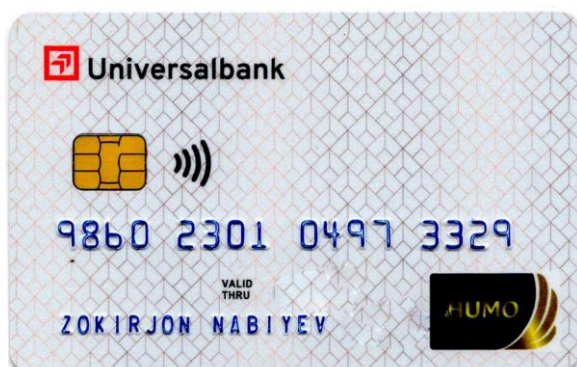


Telegram kanalimiz:

@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**