



_____ *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 iqtidorli
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.	Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalari.	1		
2.	Ziravorlar.	1		
3.	Go‘shdan tayyorlanadigan yarim fabrikatlar.	1		
4.	“Mimoza” salati.	1		
5.	Kimyoviy tolali noto‘qima matolar.	1		
6.	Kimyoviy tolali gazlamalarning xususiyatlari	1		
7.	Tikiladigan kiyim uchun gazlama tayyorlash.	1		
8.	Dizaynerlar haqida	1		
9.	Popuk merejka.	1		
10.	Tikuv mashinalarining ishlash prinsipi.	1		
11.	Ayollar kiyimi	1		
12.	Andazani gazlama ustiga joylashtirish.	1		
13.	Quroq tikish	1		
14.	Mehmonxona interyerini yaratish.	1		
15.	Parrandachilik.	1		
16.	Asalari zotlari haqida	1		
17.	1-loyiha ishi. Aqlli yoritkich yasash.	1		
18.	O‘zbekistonda xalq hunarmandchiligining rivojlanish tarixi va istiqbollari.	1		
19.	«Hunarmand» uyushmasi va uning faoliyati.	1		
20.	Turli shakllarni toidirish usuli.	1		
21.	Ovalsimon usul.	1		
22.	Bluzka bichish.	1		
23.	Bluzkani kiydirib ko‘rishga tayyorlash va tikish.	1		
24.	To‘qish ishlarini bajarish.	1		
25.	Jakkard hoshiya .	1		
26.	O‘zbekistondagi ishlab chiqarish turlari.	1		
27.	Oziq-ovqat sanoati.	1		
28.	Vitaminli salat tayyorlash.	1		
29.	Lag‘mon tayyorlash texnologiyasi.	1		
30.	Konservalash	1		
31.	Kiyimlarni dazmollash.	1		
32.	Issiqlik, elektr, suv ta’miuoti va oqova suv quvurlari tizimidan to‘g‘ri foydalanish qoidalari.	1		
33.	Ijodiy loyiha va ijodiv faoliyat sohasini loyihalash.	1		
34.	Kasblarning tiplari.	1		

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 xavfsizligi 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 chaqon”, “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:

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. 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: Go‘shtdan tayyorlanadigan yarimfabrikatlar.

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, 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:

Go‘sh, baliq, parranda, chorvachilik, bog‘dorchilik, dehqonchilik mahsulotlaridan oziq-ovqat sanoatida turli yarimtayyor mahsulotlar tayyorlanadi. Ular belgilangan sanitariya-gigiyena talablari asosida ishlab chiqariladi va maxsus qadoq, muzlatkichlarda saqlanadi. Go‘shli yarimtayyor mahsulotlarga kotlet, teftel, sosiska, kolbasa, dudlangan go‘sh, qiyma, bo‘laklangan suyaklar kiradi (2-rasm). Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligiga – uni ishlab chiqarish, tayyorlash, xarid qilish, qayta ishlash, yetkazib berish, saqlash, tashish kabi shart-sharoitlariga qo‘yiladigan talablar kiradi. Jihozlar: qozon, tova, kapgir, kosa, qoshiq, pichoq, taxtakach, qirg‘ich. Kerakli mahsulotlar: 2 dona kartoshka, 1 dona piyoz, 1 dona qizil sabzi, 3–4 qoshiq guruch, 2–2,5 L suv, tuz tabga ko‘ra, qiyma 300 g, ko‘katlar, lavr yaprog‘i, 2–3 osh qoshiq o‘simlik yog‘i, 1 dona tuxum.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash:



Kartoshka kubik shaklida to‘g‘raladi.



Sabzi kubik shaklida to‘g‘raladi.



Piyoz kubik shaklida to‘g‘raladi.



Ko‘kat mayda to‘g‘raladi.

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



2-rasm. Go‘shli yarimtayyor mahsulotlar

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 iqtidorli o'quvchilarga 34 soatli to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.

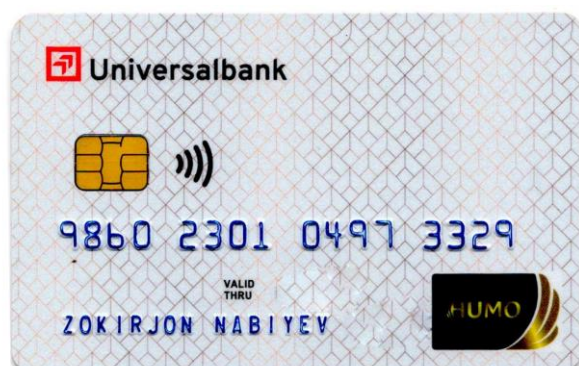


Telegram kanalimiz:

@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**