



_____ hokimligi
maktabgacha va maktab ta'limi
boshqarmasi

_____ maktabgacha va
maktab ta'limi bo'limi tasarrufidagi
___-umumiy o'rta ta'lim maktabi
texnologiya fani o'qutuvchisi

_____ning
20__-20__-o'quv yiliga 5-sinf
qiz bolalar uchun I chorak

DARS

ISHLANMALARI

“TASDIQLAYMAN”

O‘IBDO‘ _____

**20__-20__-o‘quv yili uchun tuzilgan 5-sinf texnologiya fanidan qiz bolalar uchun
I chorak taqvimiy mavzu rejasi**

№	Mavzu nomi	Soat	Sana	Izoh
1.	O‘zbek milliy oshxonasi.	1		
2.	O‘zbek milliy oshxonasi.	1		
3.	Pazandachilikda ishlatiladigan asbob-uskunalar.	1		
4.	Amaliy mashg‘ulot: Asbob – uskunalardan foydalanish.	1		
5.	Mevali va sabzavotli salatlar.	1		
6.	Amaliy mashg‘ulot: Mevali va sabzavotli salatlar tayyorlash.	1		
7.	Nonushta dasturxoni. Amaliy mashg‘ulot: Nonushta uchun taom tayyorlash.	1		
8.	1 Nazorat ishi	1		
9.	Issiq va yaxna ichimliklar.	1		
10.	Amaliy mashg‘ulot: Mahito va sutli shirchoy tayyorlash.	1		
11.	Milliy taomlar tayyorlash.	1		
12.	Amaliy mashg‘ulot: Milliy taomlar uchun “Holvaytar” tayyorlash.	1		
13.	Shirinliklar.	1		
14.	Amaliy mashg‘ulot: Trayfl tayyorlash.	1		
15.	Tikuvchilik xonasi. Paxta va zig‘ir tolalari.	1		
16.	2 Nazorat ishi	1		
17.	Amaliy mashg‘ulot: Kichik hajmda gazlama tayyorlash.	1		
18.	Amaliy mashg‘ulot: Kichik hajmda gazlama tayyorlash.	1		

Sana:				
Sinf:				

Mavzu: O‘zbek milliy oshxonasi.

Darsning maqsadi:

Ta’limiy maqsad: “Texnologiya” darsida pazandalik, tikuvchilik sirlarini, xalq hunarmandchiligi ish usullarini, har xil mexanizmlar asosida harakatlanuvchi sodda jihoz va buyumlar yasashni, robototexnika elementlaridan foydalanib aqlli texnika va texnologiya maketlarini loyihalashtirishni o‘rgatish.

Tarbiyaviy maqsad: bu buyuk kelajakni yaratuvchi, yangi texnologiyalarni amaliyotga tatbiq etuvchi va mamlakatimiz rivojiga ulkan hissa qo‘shuvchi shaxs sifatida voyaga yetkazish.

Rivojlantiruvchi maqsad: mehnatsevarlik, aniqlik, xavfsizlik qoidalariga rioya qilish ko‘nikmalarini shakllantirish, texnik fikrlash, ijodkorlik va mustaqil ishlash qobiliyatini rivojlantirish.

II. FK-fanga oid kompetensiyalar

1. FK1-Buyum va mahsulot turlarini, ularni tayyorlash va ishlov berish usullarini bilish, texnologik loyihalash hamda amalga oshirish kompetensiyasi.

2. FK2-Psixomotor, funksional hamda amaliy faoliyat turlarini bajarishdagi operatsion kompetensiya.

3. FK3-To‘g‘ri va ongli kasb tanlash, ijtimoiy munosabatlarga kirisha olish kompetensiyasi.

Dars turi: yangi bilim beruvchi, bilimlarni mustahkamlovchi, amaliy, nazariy, aralash, noan‘aviy, ananaviy.

Dars uslubi: tushuntirish, suxbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Dars metodi: guruhlarda ishlash, “kim epchil-u, kim chaqqon”, “ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “muammo va yechim” shu kabi metodlar.

Dars jihozi: mavzuga oid rasm, ko‘rgazmalar va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar.

№	Bo‘limlar	Vaqt
1	Tashkiliy qism	3 daqiqa
2	O‘tgan mavzuni mustahkamlash	5 daqiqa
3	Yangi mavzu bayoni	15 daqiqa
4	Yangi mavzuni mustahkamlash	10 daqiqa
5	O‘quvchilarni rag‘batlantirish. Darsni yakunlash.	10 daqiqa
6	Uyga vazifa	2 daqiqa
Jami		45 daqiqa

I.Tashkiliy qism: salomlashish yo‘qlama qilish, o‘quvchilarni darsga tayyorgarliklarini tekshirish, dars uchun yetarli miqdorda zarur ashyolarni hozirlash.

Doskaga dars mavzusi va tegishli ma’lumotlar yozib qo‘yiladi.

II. O‘tilgan mavzuni mustahkamlash. o‘tilgan mavzu yuzasidan suhbat, savol-javob o‘tkaziladi. Uy vazifasini bajarilishini tahlili o‘tkazilib no‘to‘g‘ri bajarilgan topshiriqlar yuzasidan ko‘rsatma beriladi.

III. Darsning borishi:

O'zbek milliy oshxonasi - o'zbek xalqi va O'zbekistonning milliy, an'anaviy oshxonasi. O'zbek milliy oshxonasi katta tarixga ega bo'lib, o'zbek tili, madaniyati va an'analari bilan chambarchas bog'liq. O'zbeklarning birkismi turg'un, birkismi esa ko'chmanchilik qilib boshqa xalqlar taomlarini o'zlashtirishgan. Ushbu bog'liqliklar sababli o'zbek taomlari dunyoda eng mashhur taomlar qatoridan joy olgan.

Tabiatda taom iste'mol qilishda inson faoliyati boshqa mavjudotlar faoliyatidan keskin farq qiladi. Hayvonlar tabiatda yemishni qanday bo'lsa, shundayligicha iste'mol qilaverishadi. Inson esa har qanday taomni qayta ishlab, yeyishga yaroqli qilib tayyorlab, keyin iste'mol qiladi. O'zbek oshxonasida taomlar mazasi yanada shirin bo'lishi uchun ziravorlar ham ishlatiladi. Rayhon, qora murch, achchiq qizil qalampir, ko'katlar, ayniqsa, sevib iste'mol qilinadi. Pazanda taom tayyorlar ekan, o'Zi'bilmagan holda "Fizika", "Kimyo", "Mikrobiologiya", "Psixologiya" kabi fanlarning ma'lumotlaridan foydalanadi. Organizmga zarur moddalarning taom orqali kirishiga yordamlashadi. Taomni qaynatadi, qovuradi, dimlaydi, olovda kuydiradi. Bularning barchasini to'g'ri bajarish uchun esa pazandaga barcha sohalarining ilmi kerak bo'ladi. Shuning uchun ham pazandachilik barcha sohadagi ilmni o'z ichiga jamlagan san'at sifatida qadrlanadi.

Pazandachilik xonasi

Pazandachilik xonasi hartomonlama qulay, shinam, yorug', barcha zamonaviy jihozlar bilan jihozlangan bo'lishi kerak. Ovqat tayyorlashda, asosan, vaqtni to'g'ri belgilash muhim. Bunda har bir daqiqa hisobga olinishi kerak. Vaqt kam bo'lganda tezroq, vaqt yetarli bo'lganda uzoq pishadigan taomlar tayyorlanadi. O'zbek taomlari orasida 2-3 soatda pishadigan yoki aksincha, 20-30 daqiqada tayyor bo'ladigan taomlar ham bor. Bularga misol qilib qozon kabob, dimlama, shirguruch, qaylalani keltirish mumkin.

Oshxonada tayyorlanadigan taomlarni fasllarga qarab ham qismlarga bo'lish mumkin:

Qish mavsumida pishiriladigan taomlar.

Qish fasli issiqqina uyda do'stlar, oila a'zolari bilan yig'ilib, mazali taomlar iste'mol qilinadigan davr hisoblanadi. Bu faslda kunlar sovuq bo'lgani uchun issiq va uzoq muddat to'q tutadigan uglevodlarga boy taomlar tayyorlanadi. Bunday taomlarga moshxo'rda, palov, manti, xonim, moxora, ilik sho'rvalar kiradi.

Bahor mavsumida pishiriladigan taomlar.

Bu faslda vitaminlarga boy mahsulotlarni iste'mol qilish tavsiya etiladi. Bahor fasli milliy bayramlarga boy fasl bo'lganligi uchun sumalak, ko'k somsa, chuchvara, qatlama, halim, tok do'lma kabi turli xil taomlar tayyorlanadi.

Yoz mavsumida pishiriladigan taomlar.

Yoz juda issiq fasl. Shuning uchun organizmni sovuq tutadigan yaxna taomlar iste'mol qilish tavsiya etiladi. Bunday taomlarga mastava, go'ja, achchiq osh, do'lma, dimlamalar kiradi.

Kuz mavsumida pishiriladigan taomlar.

Kuz fasli yilning eng meva va sabzavotlarga boy fasli hisoblanadi. Bu mavsumda barcha poliz mahsulotlari, meva va sabzavotlar g'arq pishib yetiladi. Kuz faslida sabzavotlar bilan dimlab pishiriladigan turli taomlar, shuningdek, qovoq somsa, karamli do'lmalar tayyorlanadi.

Pazandachilik xonasida ishlatiladigan xavfsizlik texnikasi qoidalari

Elektr asboblarni
yonmaydigan
taglikka qo'ying.



Qaynoq yoki
issiq idishlardan
foydalanganda
ushlagichni ishlatimg.

Suyuqlik
qaynaganda olovni
pasaytiring.



Qaynoq ovqatning
tuzini shoshib tatib
ko'rmang.

Tubi ezilgan, dastasi
singan idishlardan
foydalanmang.



Pichoq bilan
ishlashda qo'llarga
ehtiyot bo'ling.

Buzilgan gaz
plitasidan
foydalanmang.



Sanchqi, tig'li
buyumlarni band
tomoni bilan uzating.



IV.Yangi mavzuni mustahkamlash: o'tilgan mavzu yuzasidan suhbat, savol-javob o'tkazish orqali bilimlarini mustahkamlash.

V.Baholash: o'quvchilarni yutuq va kamchiliklarini muxokama qilish, darsda faol qatnashgan o'quvchilar rag'batlantirish.

VI.Uyga vazifa: yangi mavzuni to'liq takrorlash va yangi mavzu yuzasidan bilimlarini mustahkamlab kelish.

O'IBDO': _____
(imzo) (sana)

Sana:				
Sinf:				

Mavzu: O‘zbek milliy oshxonasi.

Darsning maqsadi:

Ta’limiy maqsad: “Texnologiya” darsida pazandalik, tikuvchilik sirlarini, xalq hunarmandchiligi ish usullarini, har xil mexanizmlar asosida harakatlanuvchi sodda jihoz va buyumlar yasashni, robototexnika elementlaridan foydalanib aqlli texnika va texnologiya maketlarini loyihalashtirishni o‘rgatish.

Tarbiyaviy maqsad: bu buyuk kelajakni yaratuvchi, yangi texnologiyalarni amaliyotga tatbiq etuvchi va mamlakatimiz rivojiga ulkan hissa qo‘shuvchi shaxs sifatida voyaga yetkazish.

Rivojlantiruvchi maqsad: mehnatsevarlik, aniqlik, xavfsizlik qoidalariga rioya qilish ko‘nikmalarini shakllantirish, texnik fikrlash, ijodkorlik va mustaqil ishlash qobiliyatini rivojlantirish.

II. FK-fanga oid kompetensiyalar

1. FK1-Buyum va mahsulot turlarini, ularni tayyorlash va ishlov berish usullarini bilish, texnologik loyihalash hamda amalga oshirish kompetensiyasi.

2. FK2-Psixomotor, funksional hamda amaliy faoliyat turlarini bajarishdagi operatsion kompetensiya.

3. FK3-To‘g‘ri va ongli kasb tanlash, ijtimoiy munosabatlarga kirisha olish kompetensiyasi.

Dars turi: yangi bilim beruvchi, bilimlarni mustahkamlovchi, amaliy, nazariy, aralash, noan‘aviy, ananaviy.

Dars uslubi: tushuntirish, suxbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Dars metodi: guruhlarda ishlash, “kim epchil-u, kim chaqqon”, “ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “muammo va yechim” shu kabi metodlar.

Dars jihozi: mavzuga oid rasm, ko‘rgazmalar va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar.

№	Bo‘limlar	Vaqt
1	Tashkiliy qism	3 daqiqa
2	O‘tgan mavzuni mustahkamlash	5 daqiqa
3	Yangi mavzu bayoni	15 daqiqa
4	Yangi mavzuni mustahkamlash	10 daqiqa
5	O‘quvchilarni rag‘batlantirish. Darsni yakunlash.	10 daqiqa
6	Uyga vazifa	2 daqiqa
Jami		45 daqiqa

I.Tashkiliy qism: salomlashish yo‘qlama qilish, o‘quvchilarni darsga tayyorgarliklarini tekshirish, dars uchun yetarli miqdorda zarur ashyolarni hozirlash.

Doskaga dars mavzusi va tegishli ma’lumotlar yozib qo‘yiladi.

II. O‘tilgan mavzuni mustahkamlash. o‘tilgan mavzu yuzasidan suhbat, savol-javob o‘tkaziladi. Uy vazifasini bajarilishini tahlili o‘tkazilib no‘to‘g‘ri bajarilgan topshiriqlar yuzasidan ko‘rsatma beriladi.

III. Darsning borishi:

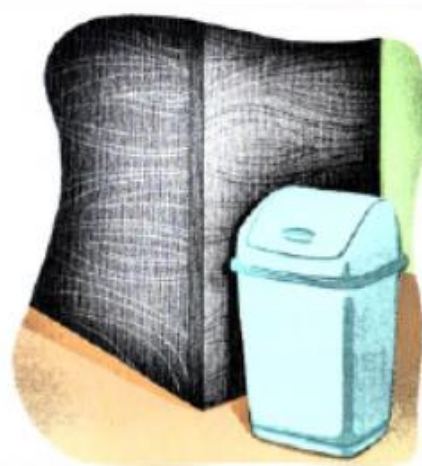
Pazandachilik xonasida ishlatiladigan sanitariya-gigiyena qoidalari



Ish boshlashdan oldin xonani shamollating.



Oshxona fartugini taqib, ro'mol o'rab oling.



Chiqindilarni maxsus og'zi yopiq idishda saqlang.



Mahsulotlarga ishlov berishda maxsus taxtakachlardan foydalaning.



Ishni tugatganingizdan so'ng ish joyini tozalang va elektr jihozlarni o'chirishni unutmang.



Tirnoqlarni o'stirmang, qo'llarni yaxshilab sovunlab yuving.

Qiziqarli ma'lumot. Pazandachilik ming yillik tarixga ega. VIII asrda Rimda mashhur pazanda Apitsiy tomonidan pazandachilik san'ati maktabiga asos solingan. Taom tayyorlash mas'uliyatli va sharaflı vazifa hisoblangan. Aksariyat oshpaz va pazandalar o'zlarining kasbiy mahoratlari bilan mag'ruriangan. Ilmiy pazandachilik asoslari XIX asr oxirlarida ishlab chiqilgan.

Oshxona doimo toza saqlanadigan joy. U yerda har kuni turli mazali taomlar, shirinliklar, ichimliklar tayyorlanadi. Oshxonada ishlar muntazam olib borilganligi uchun u yerni toza saqlash asosiy qoidalardan biridir. Choy damlaganda choydan keyin choynakda qolgan sariq dog'lar, yog'li taomlar tayyorlangandan keyin idish-tovoqlarning yog' bo'lishi, oshxona jihozlarining kirlanishi odamning ta'bini xira qiladi.

Ovqatdan qolgan dog' izlari, non ushoqlari oshxonada turli parazitlarning paydo bo'lishiga olib keladi. Bulardan o'z vaqtida qutulish kerak. Aks holda turli muammolar yuzaga keladi.

Oshxona buyumlarini toza saqlash qoidalari

Choynak va piyolada choydan qolgan sariq dog'ni ketkazish uchun iste'mol sodasi ishlatiladi. Iste'mol sodasi dog'ni tez tozalaydi.

Ovqatdan keyin saqlanib qolgan dog' izlarini oshxona geli yordamida tez tozalash mumkin. Oshxona gelida yog'ni erituvchi modda borligi sababli bu ish oson bajariladi.

Gaz plitasi, qozon, tovalarda qolgan yog' izlari oshxona chistoli yordamida ketkaziladi. Yog' qaynoq suvda va maxsus kimyoviy aralashmalar ta'sirida tez tozalanadi.



Qiziqarli ma'lumot. Choyning kashf etilishi Xitoy tibbiyotining otasi Shen Lunga taalluqli. Ishdan charchab kelgan Shen Lun gulxan yoqib, suv qaynatishga qaror qiladi va daraxt barglari qanday qilib idishga tushib qolganini ko'rmay qoladi. Qaynatilgan ichimlikni ichib bo'lgach, u o'zini tetik va bardam sezadi, go'yo butun tanasiga issiqlik oqib kiradi. Shunda u yangi shifobaxsh vosita topganini tushunadi va uning xususiyatini yaxshiroq o'rganishga qaror qiladi. Bunday kashfiyotdan keyin xitoyliklar choy o'simliklarini o'rganishga va ularni yetishtirishga astoydil kirishadi. Keyinchalik Xitoyda choy so'zi "cha" deb aytilib, o'zining iyeroglifiga ega bo'ladi.

V.Yangi mavzuni mustahkamlash:

1. O'zbek milliy oshxonasi deganda nimani tushunasiz?
2. O'zbek milliy oshxonasida qanday taomlar tayyorlanadi?
3. Taomlar tayyorlashda nimalarga e'tibor beriladi?
4. O'zbek milliy oshxonasidagi eng mashhur taomlar haqida gapirib bering.

V.Baholash: o'quvchilarni yutuq va kamchiliklarini muxokama qilish, darsda faol qatnashgan o'quvchilar rag'batlantirish.

VI.Uyga vazifa:

Suyuq va quyuq taomlar tayyorlashda ovqat sho'r bo'lib qolsa, qanday yo'l tutiladi? Bunday holatlarda har ikki taom uchun ham birxil usulni qo'llash o'rinli bo'ladimi?

O'IBDO': _____ (imzo) _____ (sana)

veb-saytimiz: Zokirjon.com

Zokirjon.com. veb-sayiti orqali o'zingiz uchun kerakli hujjatlarni yuklab olishingiz mumkin.

Zokirjon Admin bilan

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

Telegramda murojaatingizga o'z vaqtida javob beriladi

43 listdan iborat texnologiya fanidan 5-sinf qiz bolalar uchun I chorak konspektini to'loq holda olish uchun telegramdan yozing.

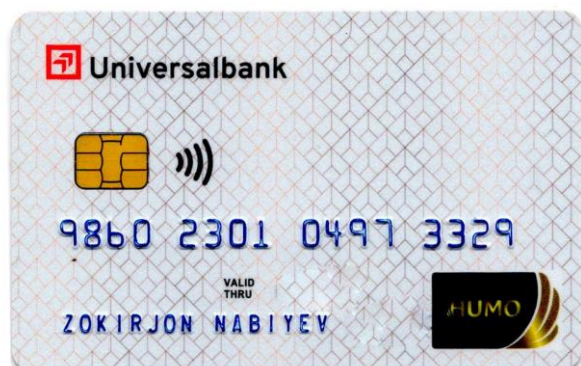


Telegram kanalimiz:

@Maktablar_uchun_hujjatlar

To'lov uchun: UZCARD *880*9860230104973329*summa#

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 xizmatdan foydalanib qulay imkoniyatga ega bo'ling!
Bizda maktablar uchun quydagi hujjatlar mavjud.

- 1. 1-11-Sinflar uchun kelajak 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 va tezislar**
- 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. Ommalashtirish uchun dars ishlanmalar va ochiq dars ishlanmalar, taqdimotlar, slaydlar**