

<b>TEKNOLOGIYA</b> (haftasiga 2 soatdan jami 68 soat)			
<b>VI SINF</b>			
<b>SERVIS XIZMATI YO'NALISHI</b>			
<b>Darslar tartibi</b>	<b>Mavzu nomi</b>	<b>Soat</b>	<b>Taqvimiy muddat</b>
<b>I CHORAK</b>			
<b>I BOB. OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARIGA ISHLOV BERISH TEKNOLOGIYASI (2 soat)</b>			
<b>II.1. Umumiy tushunchalar (2 soat)</b>			
1-2-dars	Ovqatning tashqi va ichki omillarining oziq-ovqat mahsulotlarining ozaqaviy qiymati. Ovqatning me'yori. Yosh bolalarga oshpaz mutaxassisi haqida ma'lumot berish. <b>1-amaliy mashg'ulot.</b>	2	
<b>II.2. Oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish (12 soat)</b>			
3-4-dars	Taom tayyorlashning xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiena qoidalari. Oshxona jihozlaridan (chinni, shisha, sopol, metall kabi) to'g'ri foydalanish tartibi. <b>2-amaliy mashg'ulot.</b> Dasturxon tuzash. Tushlik dasturxonini tuzash	2	
5-6-dars	Sut va sut mahsulotlari turlari, sifatiga bo'lgan talablar, saqlanishi va muddati. <b>3-amaliy mashg'ulot.</b> Shirguruch pishirish va dasturxonga tortish	2	
7-8-dars	Un va don mahsulotlari. Un va don mahsulotlarining ozaqaviy qiymati. Makaron mahsulotlarining turlari. Un va makaron mahsulotlari sifatini aniqlash va saqlash tartibi. <b>4-amaliy mashg'ulot.</b> Qatlama	2	
9-10-dars	Milliy taom tayyorlash. Tushlik dasturxonini uchun suyuq va quyuq taomlar tayyorlash texnologiyasi. <b>5-amaliy mashg'ulot.</b> Makaron mahsulotlaridan taom tayyorlash	2	
11-12-dars	<b>6-amaliy mashg'ulot.</b> Parhez taom tayyorlash va dasturxonga tortish.	2	
13-14-dars	Dasturxon, salfetka-sochiqlarning turlari, ulardan foydalanish, saqlash va yuvish. <b>7-amaliy mashg'ulot.</b> Tushlik uchun dasturxon tuzash	2	
<b>II BOB. MATERIALLARGA ISHLOV BERISH TEKNOLOGIYASI (38 soat)</b>			
<b>II.1. Umumiy tushunchalar (2 soat)</b>			
15-16-dars	Jun va ipak tolali gazlamalar, ularning olinishi. Jun va ipak tolalarning xossalari. <b>8-amaliy mashg'ulot.</b> Jun va ipak gazlamalarning xossalari aniqlash.	2	
<b>II.2. Asbob-uskunalar va ulardan foydalanish (4 soat)</b>			
17-18-dars	Gazlamalarning to'qilishi. Atlas va satin to'qish. <b>9-amaliy mashg'ulot.</b> Atlas va satin to'qish. <b>Nazorat ishi №2</b>	2	
<b>II CHORAK</b>			
19-20-dars	Furnitura va uning turlari haqida umumiy ma'lumot. <b>10-amaliy mashg'ulot.</b> Kichik hajmdagi gazlamaga ilgak, halqa tikish	2	
<b>II.3. Mashina, mexanizm, dastgohlar va ulardan foydalanish (8 soat)</b>			
21-22-dars	Tikuv mashina ignasi. Mashina ignasi turlari haqida ma'lumot berish. Mashina ignasini o'rnatish tartibi. Xavfsizlik texnikasi qoidalari rioya qilish. <b>11-amaliy mashg'ulot.</b> Tikuv mashinasidagi kichik nosozliklarni tuzatish	2	
23-24-dars	<b>12-amaliy mashg'ulot.</b> Ichki kiyim choklaridan namunalarni tikish. <b>Nazorat ishi №3</b>	2	
25-26-dars	<b>13-amaliy mashg'ulot.</b> Oyoq yuritmalari tikuv mashinasini ishlashga tayyorlash	2	
27-28-dars	Tikuv mashinasida choklarni bajarish texnologiyasi. Tikuvchilik buyumlarini chetlari, burmalari, buklovlari, molniyalariga ishlov berish qoidalari	2	
<b>II.4. Mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi (24 soat)</b>			
29-30-dars	Beldan kiyiladigan kiyim turlari. Yubkalar. O'lchov olish <b>14-amaliy mashg'ulot.</b> O'lchov olish. <b>Nazorat ishi №4</b>	2	
31-32-dars	<b>15-amaliy mashg'ulot.</b> Yubka chizmasini chizish. Yubka eskizini chizish va modellashtirish.	2	
<b>III CHORAK</b>			
33-34-dars	<b>16-amaliy mashg'ulot.</b> Yubka andazasini tayyorlash va bichish	2	
35-36-dars	<b>17-amaliy mashg'ulot.</b> Birinchi kiydirib ko'rish. Kiydirib ko'rishdan so'ng kamchiliklarni tuzatish	2	
37-38-dars	<b>18-amaliy mashg'ulot.</b> "Molniya" taqilmasini tikish	2	

39-40-dars	<b>19-amaliy mashg'ulot.</b> Yubkaning bel va etak qismlariga ishlov berish. Yubkani bezash va oxirgi ishlov berish	2	
41-42-dars	Zardo'zlik san'ati. Zardo'zlikda ishlatiladigan asbob-uskunalar. Zardo'zlikda ishlatiladigan naqsh turlari. Kartonga naqsh (gul) tushirish va qiraish. <b>20-amaliy</b>	2	
43-44-dars	Zar ipni o'rash. Zamindo'zi yoki guldo'zi usulida tikish. <b>21-amaliy mashg'ulot.</b> Choynak yopqichining gulnaqshini zar ipdan tikish. <b>Nazorat ishi №5</b>	2	
45-46-dars	<b>22-amaliy mashg'ulot.</b> Tikilgan mahsulotga astar tikish. Buyumga oxirgi ishlov berish	2	
47-48-dars	Nozmunchoq (biser). Nozmunchoq to'qish uchun zaruriy xom-ashyo va moslamalar. Nozmunchoqdan gul, geometrik va boshqa shakllar to'qish. <b>23-amaliy mashg'ulot.</b> Nozmunchoqdan gul, geometrik va boshqa shakllar to'qish.	2	
49-50-dars	Sumka turlari. Sumkaga andaza tayyorlash va bichish. <b>24-amaliy mashg'ulot.</b> Andaza tayyorlash, zaruriy gazlama, iplar tanlash, sumkachani bichish. <b>Nazorat ishi №6</b>	2	
51-52-dars	<b>25-amaliy mashg'ulot.</b> Sumkani tikish va bezash.	2	
<b>IV CHORAK</b>			
<b>III BOB. ROBOTOTEXNIKA ASOSLARI (10 soat)</b>			
53-54-dars	Arduino. Arduino va uning imkoniyatlari. <b>26-amaliy mashg'ulot.</b> Svetodioldarni dastur yordamida yoqish va o'chirish	2	
55-56-dars	IF shart operatori bilan tanishish. <b>27-amaliy mashg'ulot.</b> Arduino dasturi monitor portida soat ko'rinishidagi dasturni algoritmlash	2	
57-58-dars	<b>28-amaliy mashg'ulot.</b> Harorat va namlikni sezadigan sensor bilan tanishish	2	
59-60-dars	<b>29-amaliy mashg'ulot.</b> Dastur yordamida servo motorni boshqarish. <b>Nazorat ishi №7</b>	2	
61-62-dars	<b>1-loyiha ishi.</b> Svetofor yasash <b>2-loyiha ishi.</b> Aqlli issiqxona yasash	2	
<b>IV BOB. IJTIMOIIY-IQDISODIY TEXNOLOGIYA ASOSLARI (6 soat)</b>			
63-64-dars	Oilaviy xarajatlarni hisoblash. Oziq-ovqat xarajatlari va iqdisod qilish yo'llari. Oila byudjeti	2	
65-66-dars	Maishiy kimyoviy vositalar. Maishiy kimyoviy vositalar va ulardan foydalanish texnologiyasi. <b>Nazorat ishi №8</b>	2	
67-68-dars	Maishiy kimyoviy vositalar va ulardan foydalanishda xavfsizlik texnikasi qoidalari	2	
		jami: 68 soat	