O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
MAKTABGACHA VA MAKTAB TA’LIMI VAZIRLIGI
IXTISOSLASHTIRILGAN TA’LIM MUASSASALARI AGENTLIGI
HUZURIDAGI PEDAGOGIK MAHORAT VA XALQARO BAHOLASH
ILMIY-AMALIY MARKAZI

MAKTABGACHA, UMUMIY O‘RTA VA MAKTABDAN TASHQARI TA’LIM TASHKILOTLARINING TEXNOLOGIYA (SERVIS XIZMATI YO‘NALISHI) FANI PEDAGOG KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O‘TKAZISH UCHUN MALAKA SINOVIDA FOYDALANILADIGAN TEST TOPSHIRIQLARI

SPETSIFIKATSIYASI

Toshkent – 2026

MAKTABGACHA, UMUMIY O‘RTA VA MAKTABDAN TASHQARI TA’LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O‘TKAZISH UCHUN TEXNOLOGIYA (SERVIS XIZMATI YO‘NALISHI) FANIDAN MALAKA SINOVI TOPSHIRIQLARI SPETSIFIKATSIYASI

Mazkur spetsifikatsiya texnologiya (servis xizmati yo‘nalishi) o‘quv fanidan umumiy o‘rta ta’lim tashkilotlari o‘qituvchilarini attestatsiyadan o‘tkazish malaka sinovida foydalaniladigan test topshiriqlarining mazmuni, qamrovi, turi, shakli hamda baholash mezoni talablarini aks ettiradi.

I. Umumiy tamoyillar

Baholash maqsadi – talabgorlarning texnologiya (servis xizmati yo‘nalishi) fanlari bo‘yicha nazariy bilimlari, amaliy ko‘nikma va qobiliyatlarini kompleks baholash. Mazkur baholash natijalari asosida pedagog kadrlar attestatsiyasiga qabul qilinadigan qarorlar valid (asoslangan) bo‘lishini ta’minlash maqsadida baholashning barcha bosqichlarida validlik, ishonchlilik, adolat va shaffoflik tamoyillariga rioya qilinishi ta’minlanadi.

II. Me’yoriy asoslar

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “Maktabgacha va maktab ta’limi vazirligi hamda uning tizimidagi tashkilotlar faoliyatini samarali tashkil etish chora-tadbirlari to‘g‘risida” 2023-yil 26-maydagi PF-79-son farmoni.

2. Vazirlar Mahkamasining 2021-yil 17-sentyabrdagi “Maktabgacha, umumiy o‘rta, o‘rta maxsus, professional va maktabdan tashqari ta’lim tashkilotlari pedagog kadrlarini attestatsiyadan o‘tkazish tartibini takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi 572-son Qarori.

3. O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2023-yil 29-dekabrdagi“Maktabgacha, umumiy o‘rta, o‘rta maxsus, professional va maktabdan tashqari ta’lim tashkilotlari pedagog kadrlarini attestatsiyadan o‘tkazish tartibi takomillashtirilishi munosabati bilan O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining “Maktabgacha, umumiy o‘rta, o‘rta maxsus, professional va maktabdan tashqari ta’lim tashkilotlari pedagog kadrlarini attestatsiyadan o‘tkazish tartibini takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida” 2021-yil 17-sentyabrdagi 572-son qaroriga o‘zgartirish va qo‘shimchalar kiritish haqida”gi 692-son Qarori.

III. Baholash qamrovi

Texnologiya (servis xizmati yo‘nalishi) fani o‘qituvchilari uchun mutaxassislik fanidan jami 35 ta, kasb standartlaridan 5 ta, pedagogik mahoratdan

10 ta, hammasi bo‘lib 50 ta test topshirig‘i taqdim etiladi va umumiy test topshirig‘ini bajarish uchun jami 90 daqiqa vaqt berilgan. Bunda yopiq test topshiriqlaridan yagona to‘g‘ri javobni talab qiladigan test topshiriqlari(Y1), moslashtirishni talab qiladigan test topshiriqlari (Y2), ketma-ketlikni talab qiladigan test topshiriqlari (Y3), to‘g‘ri noto‘g‘ri javoblarni aniqlashni talab qiladigan test topshiriqlari (Y4) foydalaniladi.

Test topshiriqlarining mazmun sohasi va baholanadigan bilim va ko‘nikmalari bo‘yicha taqsimoti

1-jadval

Mazmun soha	**Baholanadigan konstruktlar**	**Testlar soni**
TEXNOLOGIYA (servis xizmati yo‘nalishi)		**35 ta**
1. Oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish texnologiyasi va pazandachilik asoslari (1 – 8-savollar)		
Oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish texnologiyasi va pazandachilik asoslari (sut va sut mahsulotlari, go‘sht, baliq, tuxum, sabzavotlar, donli mahsulotlar, un, xamir va xamir mahsulotlari, yog‘, osh tuzi, konservalash)	*- Oziq-ovqat xom ashyolarining tarkibi hamda ularning oziqaviy qiymati, darmondorilar va mineral moddalarning organizm uchun ahamiyatini bilish va ularni amaliyotda qo‘llay olish;* *- Oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish jarayonida amal qilinadigan sanitariya-gigiyena talablarini bilish hamda ularni amaliyotda qo‘llay olish;* *- Oziq-ovqat mahsulotlariga issiqlik ishlov berish usullari va jarayonlarini bilish hamda ularni amaliyotda qo‘llay olish; (sut va sut mahsulotlari, go‘sht, baliq, tovuq go‘shti va turli xil sabzavotlat)* *- Oziq-ovqat mahsulotlarini sifat ko‘rsatkichlari va ularni sovutish, muzlatish, quritish, saqlash usullarini bilish hamda amaliyotda qo‘llay olish;* *- Oziq-ovqat mahsulotlariga issiqlik ishlovi berish jarayonida ularning tarkibidagi oziq moddalarda yuz beradigan o‘zgarishlarni bilish hamda ushbu bilimlarni amaliyotda qo‘llay olish;(sut va sut mahsulotlari, go‘sht, baliq, parranda go‘shtlari va turli xil sabzavotlar)*	8 ta

	- Taom tayyorlash (quyuq va suyuq taomlar, sutli taomlar, yaxna taomlar, tez tayyorlanadigan taomlar) texnologik jarayonlarini bilish va ularni amaliyotda qo‘llay olish; *- Salatlar va qandolat mahsulotlarini tayyorlash (turli xil shirinliklar, salatlar, kompotlar, murabbolar) texnologik jarayonlarini bilish va ularni amaliyotda qo‘llay olish;* *- Taomlarni estetik jihatdan bezash qoidalarini bilish hamda bezash jarayonini amaliyotda qo‘llay olish;* *- Ta’m beruvchi (turli xil ziravorlar, osh tuzi) mahsulotlarni pazandachilikda tanlay olish va amalyotda qo‘llay olish;* *- Issiq va yaxna ichimliklar to‘g‘risida ma’lumotlarga ega bo‘lish hamda ularni tayyorlash jarayonlarini amalda qo‘llay olish;* *-Oziq-ovqat yog‘lari va ularning tarkibi haqida bilishi hamda amaliyotda qo‘llay olish;* *Yorma, dukkaklilar va makaron mahsulotlaridan, xamir va xamir mahsulotlari haqida ma’lumotga ega bo‘lish va ularni amaliyotda qo‘llay olish;* *- Sut va sut mahsulotlari haqida ma’lumotga ega bo‘lish va ularni amaliyotda qo‘llay olish;* *-Sabzavot turlari, ho‘l, quruq va rezavor mevalarning ozuqaviy qiymati va ulardan samarali foydalanish;* *- Tuxumning ozuqaviy qiymati va ulardan samarali foydalanish;* *- Parhez va bolalar taomlari. Parhez taomlarning inson salomatligi uchun ahamiyati va parhez stollaridagi oziq ovqat va mahsulotlarning ozuqaviy qiymati va ulardan samarali foydalanish;*	
2. Materiallarga ishlov berish texnologiyasi va tikuvchilik asoslari (9 – 22-savollar)		
Materiallarga ishlov berish texnologiyasi	*- Materiallarga ishlov berish texnologiyasi*	14 ta

va tikuvchilik asoslari	*va tikuvchilik asoslari bo‘yicha nazariy va amaliy jihatdan keng qamrovli bilimlarga ega bo‘lish;* *- Tolalar va iplarning kimyoviy tarkibi, kelib chiqishi, turlari haqida bilish;* *- Gazlamalarning (polotno, sarja, atlas, satin) to‘qish usullarini, xususiyatlarini bilish;* *- Tikuvchilik buyumlariga namlab-isitib ishlov berish texnologiyasini bilish va amalda qo‘llay olish;* *-Qo‘lda va tikuv mashinasida bajariladigan ishlar terminologiyasini bilishi va amalda qo‘llay olish;* *- Qo‘lda bajariladigan qaviqlarni ketma-ketlikda to‘g‘ri va sifatli bajara olish;* *- Tikuv mashinalari va uskunalarining tuzilishi, ishlash prinsipi hamda ularni sozlash va ishlata olish;* *- Tikuv mashinalarida kuzatiladigan nosozliklarni bartaraf eta olib ularni sozlash va ishlata olish;* *- Tikuv choklarining turlari, ularning vazifasi va qo‘llanish sohalarini ajrata olish hamda amaliyotda to‘g‘ri qo‘llay olish;* *- Turli tikuv choklarini tikish ketma-ketligi bo‘yicha bajara olish ularni ajrata olish hamda amaliyotda to‘g‘ri qo‘llay olish;* *- Andozalar asosida materiallarni tejamkor kesish usullarini bilish;* *- Buyum chizmalari va detal chizmalarini ularning modellashtirish chizmalariga moslashtira olish;* *- Buyumlarga o‘lchov olishni bilish (fartuk, kofta, ayollar ko‘ylagi va shimi va yubka) va hisoblash formulasi orqali hisoblay olish hamda ularni farqlay olish;* *- Fartuk, kofta, ayollar ko‘ylagi, shimi va yubka kabi buyumlarni texnologik talablarga muvofiq bichish;* *- Ayrim kiyim detallariga ishlov berish texnologiyasi (yoqa, yeng, cho‘ntak, manjet, koketka va boshqalar)ni bilish va amaliyotda qo‘llay olish;*	

	-Tikilgan buyumlarda (yubka, ayollar ko‘ylagi, shimi, kofta) hosil bo‘lgan nuqsonlarni bartaraf etish yo‘llarini bilish hamda amaliyotda qo‘llay olish; *-Kiyim yorlig‘iga qo‘yiladigan belgilarni tavsiflab farqlay olish;* *- Furnitura va bezak materiallari (tugma, ilgak, molniya taqilmasi, bezak elementlar)ning turlari, xususiyatlari va ularni mahsulot dizaynida maqsadga muvofiq qo‘llay olish;*	
3. Xalq hunarmandchiligi texnologiyasi (23 – 26-savollar)		
Xalq hunarmandchiligi texnologiyasi	*- Milliy hunarmandchilik turlari, milliy naqshlar va ramziy bezaklar ma’nosini bilish;* *- Hunarmandchilik asbob-uskunalari va ularning vazifasini bilish, hamda vazifasiga ko‘ra qo‘llay olish;* *- Xalq hunarmandchiligi texnologiyasi asosida buyum tayyorlash jarayonini amaliyotda qo‘llash;*	4 ta
4. Ishlab chiqarish va ro‘zg‘orshunoslik asoslari (27-28-savollar)		
Ishlab chiqarish va ro‘zg‘orshunoslik asoslari	*–O‘zbekistondagi ishlab chiqarish turlarini bilish va ularni farqlash;* *–Texnologik jarayon tushunchasini bilish, texnologik jarayon strukturasini tahlil qilish;* *–Suv ta’minoti va kanalizatsiya tizimining asosiy elementlarini bilish hamda quvurlarining turlarini farqlash;* *– Maishiy texnikalarda uchraydigan kichik nosozliklarni aniqlash, nosozliklarni tuzatish va uchraydigan nosozliklarning sabablarini tahlil qilish; – Kir yuvish mashinasi, turlari, tuzilishi, ishlash prinsiplarini va xavfsizlik texnikasi qoidalarini bilish hamda ulardan foydalana olish;*	2 ta
5. Kasb tanlashga yo‘llash (29-31-savollar)		
Kasb tanlashga yo‘llash	*– Kasblarni turli tasniflar asosida guruhlarga ajratish* *– Kasblar tasnifiga asosan mehnat turlarini*	3 ta

	tahlil qilish va tegishli kasb turini aniqlash *– Kasb tanlashda shaxsning qiziqishlari, mayli va qobiliyatining ahamiyatini tushunish* *– Kasbga yaroqlilik, yaroqsizlik, mos kelish va havas tushunchalarini anglash* *– Professiogramma va kasb tanlash varaqasini farqlash hamda ulardagi ma'lumotlar asosida shaxsning kasbga mosligini tahlil qilish* *– Kasb tanlash varaqasidagi ma'lumotlarni tahlil qilish va kasb tanlashdagi ahamiyatini baholash*	
6. Robototexnika asoslari (32-35-savollar)		
Robototexnika asoslari	*-Robototexnika va elektronika haqida ma'lumotga ega bo'lishi va ularni amaliyotga qo'llay olish;* *– Arduino mikrokontroller platasining asosiy qismlari va vazifalarini aniqlash;* *– Arduino mikrokontroller platasini ishga tushirish va asosiy dasturlarni yozish uchun zarur amallarni bajarish;* *– Arduino mikrokontroller platasining texnik imkoniyatlarini turli loyihalarda qo'llash va ularni tahlil qilish;* *– Texnik vazifalarni bajarishda Arduino mikrokontroller platasining ishlash samaradorligini tahlil qilish va baholash;* *– Robotlarning asosiy komponentlari va ularning vazifalarini izohlash hamda robotlarning turlarini funksiyalariga qarab taqqoslash;*	4 ta

Kasb standartlari va pedagogik mahoratdan tuziladigan test topshiriqlarining mazmun sohasi va baholanadigan bilim va ko'nikmalari bo'yicha taqsimoti

2-jadval

1. KASB STANDARTI (36 – 40-savollar)	**5 ta**

1.1. Kasbiy standartlar	– pedagogning kasbiy standartlari (o‘quv jarayonini rejalashtirish, ta’lim samaradorligini ta’minlash, o‘zlashtirishni baholash va qayta aloqani taqdim etish, tarbiyaviy faoliyatni tashkil etish, xavfsiz rivojlantiruvchi ta’lim muhitini yaratish va ta’minlash, o‘z-o‘zini rivojlantirish va kasbiy o‘sish, hamkasblar va ta’lim oluvchilarning ota-onalari bilan hamkorlik qilish)ni bilish va pedagogik vaziyatlarda qo‘llay olish	5
2. PEDAGOGIK MAHORAT (41 – 50-savollar)		**10 ta**
2.1. Umumiy pedagogika	– pedagogika, didaktika, tarbiya va yosh psixologiyasining asosiy tushunchalari va kategoriyalari, pedagogik yondashuvlar va ta’lim paradigmalarini bilish va berilgan vaziyatga mosini tanlay olish; – pedagogikaning tamoyillari (onglilik va faollik, ko‘rgazmalilik, tizimlilik va muntazamlik, ilmiylik, nazariya va amaliyot birligi va boshqalar)ni bilish va berilgan vaziyatga mosini tanlay olish; – tarbiya va uning turlarini bilish, bir-biridan farqlash va berilgan vaziyatga mosini tanlay olish; – dars va uning turlari (yangi bilim berish darsi, mustahkamlash darsi, takrorlash va umumlashtirish darsi, nazorat (tekshirish) darsi, aralash dars; ma’ruza darsi, suhbat darsi, amaliy dars, laboratoriya darsi, mustaqil ish darsi; an’anaviy dars, noan’anaviy dars va boshqalar)ni bilish, darsni rejalashtirish, tashkil etish va sinfni boshqarish yondashuvlarini konkret vaziyatlarda qo‘llay olish, ta’lim jarayonini loyihalashtirish va boshqarish, muammoli vaziyatda to‘g‘ri qaror qabul qilish; – sinf rahbarining huquq va majburiyatlarini bilish, sinf hujjatlari bilan ishlay olish, ularini yuritishda to‘g‘ri ketma-ketlikka amal qilish, sinf jamoasini to‘g‘ri shakllantirish, muloqotda pedagogik etika qoidalariga amal qilish, ota-onalar bilan hamkorlikning samarali shakllarini tanlash, muammoli vaziyatda eng maqbul strategik yondashuvni qo‘llash; – pedagogik etika, nutq, texnika, ijodkorlik, pedagogik odob, bilimdonlik/kompetentlik, muloqot madaniyati, takt/nazokat, kreativlik, refleksiya va kasbiy o‘sish asoslarini bilishi va berilgan vaziyatga mosini tanlay olish; – pedagogik qobiliyat va uning turlari (didaktik qobiliyat, akademik qobiliyat, persiptiv-pedagogik qobiliyat, nutq	7

	madaniyati, baholash madaniyati, texnologik madaniyat, tashkilotchilik qobiliyati, kommunikativ qobiliyat, avtoritar qobiliyat va boshqalar)ni bilish va konkret vaziyatlarda qo‘llay olish, – ta’lim texnologiyalari (loyihaga asoslangan ta’lim, muammoli ta’lim, hamkorlikdagi ta’lim, evristik ta’lim, shaxsga yo‘naltirilgan ta’lim, interfaol ta’lim, differensial ta’lim, integral ta’lim, o‘yinli ta’lim, inklyuziv ta’lim va boshqalar)ni bilish va vaziyatlarga mosini tanlay olish; – ta’limda baholashning asosiy tushunchalari (baholash maqsadi, tamoyillari, yondashuvlari, baholash turlari (formativ, diagnostik, summativ baholash), metod va texnologiyalari, vositalari)ni bilish, berilgan vaziyatga mosini tanlash va baholash bo‘yicha qabul qilingan qarorlarning berilgan vaziyatda mosligiga baho berish; – raqamli savodxonlik, sun’iy intellekt, zamonaviy axborot-kommunikatsiya texnologiyalari, raqamli platformalar (emaktab.uz va boshqalar) va resurslaridan (Microsoft Office dasturlari, internet tarmog‘idan) foydalanishni bilishi.	
2.2. Texnologiya ta’limi metodikasi	– fan mazmun sohasini o‘qitish yondashuvlari, metodikasi, o‘qitish usullari va metodlarini bilish va farqlash, berilgan vaziyatga mosini tanlash, hamda o‘qitish bo‘yicha berilgan ta’limiy vaziyatga oid qabul qilingan qarorlarga baho berish.	3
Jami		15 ta

Kognitiv ko‘nikmalar taqsimoti

3-jadval

T/r	Kognitiv daraja	Izohi	Test soni
1	**Bilish**	Fanga doir nazariy ma’lumotlar, atamalar, qoidalar, tushunchalarni eslab qolish, ularning mazmuni, maqsadi va qo‘llanilishini tushunish	8
2	**Qo‘llash**	Bilim, tushuncha va protseduralarni yangi (notanish) kontekstlarda qo‘llay olish	35
3	**Mulohaza qilish**	Faktlar, dalillar, fikrlarni taqqoslash, tahlil qilish, taxmin qilish va xulosa(lar) chiqarish	7

IV. Baholash mezoni

Test topshiruvchining umumiy ballini hisoblash uchun har bir to‘g‘ri javob uchun 2 ball, noto‘g‘ri javob uchun 0 ball beriladi. Mutaxassislik fanidan maksimal ball 100 ballni tashkil qiladi.

V. Imtihon tartibi

Taqiqlangan vositalar: imtihon vaqtida mobil telefon, aqlli soat, planshet yoki elektron eslatmalardan foydalanish qat’iyan man etiladi.

Axloq va intizom: nusxa ko‘chirish, yordam so‘rash yoki yordam berish, imtihon davomida gaplashish, ruxsatsiz chiqish kabi holatlar taqiqlanadi.

Nazoratchi qoidabuzarlikni aniqlaganda, uni rasmiylashtirib, tinglovchini testdan chetlashtiradi va natijasi bekor qilinadi.

VI. Tavsiya etiladigan asosiy adabiyotlar

1. 5-sinf Texnologiya-1-2 qism. O. Qo‘ysinov, N. Muslimov, D. Mamatov. O‘, Toxirov, U. Bozorov, F. Nasrullayeva. Ta’limni rivojlantirish markazi huzuridagi Ilmiy-metodik kengash nashrga tavsiya etgan. Novda- 2025.

2. 6-sinf uchun darslik Texnologiya: Sharipov Sh. S, Qo‘ysinov O. A., Toxirov O‘, O, Abdullayeva Q. M, Nasrullayeva F. A, Madaipov A. A. – Toshkent: Respublika ta’lim markazi, 2021.

3. 7-sinf uchun darslik Texnologiya: Sharipov Sh. S, Qo‘ysinov O. A, Mamatov D.N, Toxirov O‘.O, Nasrullayeva F. A, Miraxmedova D.S, Aloviddinova N. M, Madaipov A. A. – Toshkent: Respublika ta’lim markazi, 2022.

4. 8-sinfi uchun darslik. Texnologiya. O‘.Tohirov, I.Karimov, M.M.Maxsumova. “Texnologiya” umumiy o‘rta ta’lim maktablarining.: “ILM ZIYo”. 2019.

5. 9-sinfi uchun darslik. Texnologiya. Z.Sattarova, N. Abdusalomova, N. Ahmedova “Texnologiya” umumiy o‘rta ta’lim maktablarining.: “O‘ZBEKISTON”. 2019 y.

6. Ovqat tayyorlash texnologiyasi va oziq-ovqat tovarshunoslik M. N. Mo‘minova, M.A. Maxsumova "ILM ZIYO" 2014

7.Maxsus Materialshunoslik. X.Z. Ismatullayeva, A.Z. Abdullayev, M.Ismatullayeva “Iqtisod-Moliya” 2007

8. Tikuvchilik texnologiyasi asoslari A.T.Truxanova Toshkent O‘qituvchi 1996

9. Keng assortimentdagi kiyimlarni loyihalash, modellashtirish va badiiy bezash. S. Sh. Tashpulatov, M. K. Ramazanova, G. G‘. Alimova, Sh. G. Jo‘raeva. “Faylasuf”-2013

10. Tikuvchilik texnologiyasi va jihozlari. N. Gaipova, M. Tursunxo‘jayeva, Q. Abdullayeva, X. Boboxonova “Fan va texnologiya” nashriyoti 2016

11. Bichish tikishni o‘rganing P.I.Egorova, V.P.Monastirnaya “O‘qituvchi” 1991

12. Kasb tanlashga yo‘llash. N. Muslimov, R. Mullaxmedov “Iqtisod-moliya”-2007

VII. Pedagogik mahorat va kasb standartlari bo‘yicha manbalar

1. Mavlonova R.A., Umumiy pedagogika. Darslik. – Toshkent: Fan va texnologiyalar, 2018. – 528 b.

2. Xoliqov A. Pedagogik mahorat. Darslik, – Toshkent: “Bayoz” nashriyoti, 2025. – 504 b.

3. Tolipov O‘., Ro‘ziyeva D. Pedagogik texnologiyalar va pedagogik mahorat. O‘quv qo‘llanma. – Toshkent: “Innovatsiya-ziyo” nashriyoti, 2019. – 276 b.

4. Sh. Abdiraimov v.b. Ta’limda baholash va monitoring asoslari. O‘quv-uslubiy qo‘llanma. – Toshkent, TDYU nashriyoti, 2026. – 208 bet.

5. Umumiy o‘rta ta’lim maktab o‘qituvchisi kasb standarti.
6. O.A Qo‘ysinov, SH.A.Abduraimov, L.R.Zaripov, B.E.Qodirov Texnologiya ta’limi metodikasi. DARSLIK. Termiz-2022 TerDU-nashr matbaa markazi nashriyoti

Eslatma: *test topshiriqlari mazmuni tavsiya etilgan adabiyotlarda aks etgan mazmun, tamoyil va yondashuvlar bilan moslashtiriladi, ammo test topshiriqlari to‘g‘ridan to‘g‘ri manbalardan olinmaydi. Malaka sinoviga tayyorgarlik ko‘rish jarayonida tavsiya etilgan adabiyotlar eslab qolish manbai sifatida xizmat qilishdan ko‘ra, umumiy kasbiy tayyorgarlikni mustahkamlashga qaratilgan.*