

Chirchiq shahar
XTMFMT va TEB tasarrufidagi
6-umumiy o'rta ta'lim maktabining
mehnat ta'limi fan o'qituvchisi
Adilova Dilsora Hamidullayevnaning
7- sinflar uchun

**“Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy
qiymati, ahamiyati va mohiyati”
mavzusi bo'yicha yozgan
tavsiyasi.**

Ta'lim sohasida bo'layotgan islohatlarning asl maqsadi ta'lim sifatini va samaradorligini oshirishga qaratilgan.

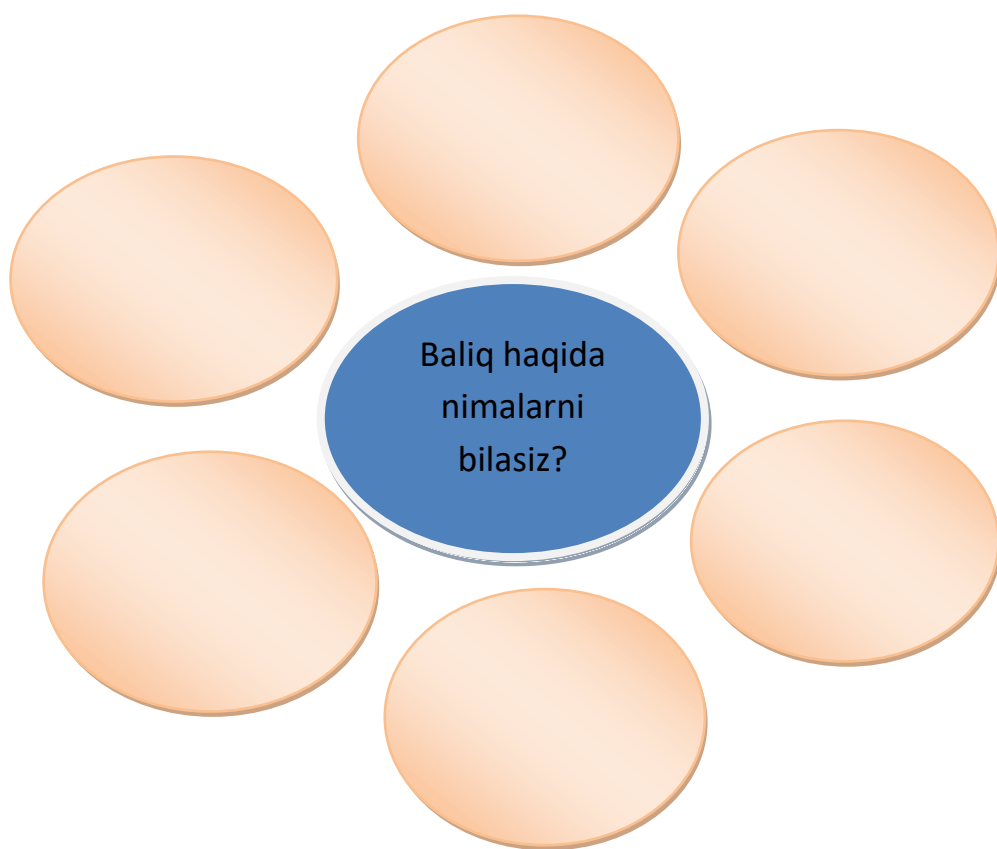
O'zlashtirishi qiyin bo'lgan mavzular orqali o'quvchilar bilimida bo'shliqlar paydo bo'lishiga sabab bo'lishi mumkin. Buni qanday aniqlash mumkin?

- Bo'sh yoki qiyin o'zlashtirilgan BKM lar qaysi mavzularga tegishli ekanini aniqlash;
- O'quvchilarning o'zlashtirish ko'rsatkichi past bo'lgan mavzularni aniqlash;
- O'quvchilarni fanga bo'lgan qiziqishi va ichki rag'batini kuchaytirish maqsadida darslarni noan'anaviy ko'rinishda turli o'yinlardan foydalangan holda tashkil etish;
- Darsdan tashqari fan to'garaklarini kuchaytirishni yo'lga qo'yish lozim.

Mavzu: “Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati”

Maqsad: O’quvchilarga baliqni inson organizmi uchun foydali tomonlari, baliqni qanday tozalash va pishirish kerakligini o’rgatish. Pazandalik bo’yicha o’quvchilarni dunyoqarashlarini kengaytirib, pazanda, saranjom - sarishta qizlarni tarbiyalash.

“Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati” mavzusini o’rganishda mavzu haqida o’quvchilar qanday ma’lumotga ega ekanligini bilish uchun “Tarmoqlash” usulidan foydalanish maqsadga muvofiq.



Yangi mavzu o'quvchilarga turli rasmlar, slaydlar va baliqni o'zini ko'rsatish orqali tushuntirib, ko'rsatiladi.

Baliqning oziqaviy qiymati uning kimyoviy tarkibiga bog'liq. Baliq go'shti tarkibida asosiy moddalar miqdori quyidagicha bo'lishi mumkin: suv 46,1-92,8 %, yog' 0,1-33,8 %, azotli moddalar 5,2- 26,6 %, mineral moddalar 0,1-4,6 %. Baliq go'shti tarkibida azotli moddalar miqdori juda yuqori bo'lganligi uchun uning go'shti oqsilli oziq mahsuloti hisoblanadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalariga ko'pincha suyak skeletli (tangali va tangasiz) va tog'ay skeletli (osertlar oilasiga mansub) baliqlar kelib tushadi. Baliq turiga va uning pazandalikda qo'llanilishiga qarab, ularga turli usullarda ishlov beriladi. Baliqqa ishlov berishning umumiy sxemasi qo'yidagi jarayonlardan iborat: muzdan tushurish, dastlabki ishlov berish, yuvish, bo'laklarga bo'lish, yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash.



1



2



3



4



5



6



7



8

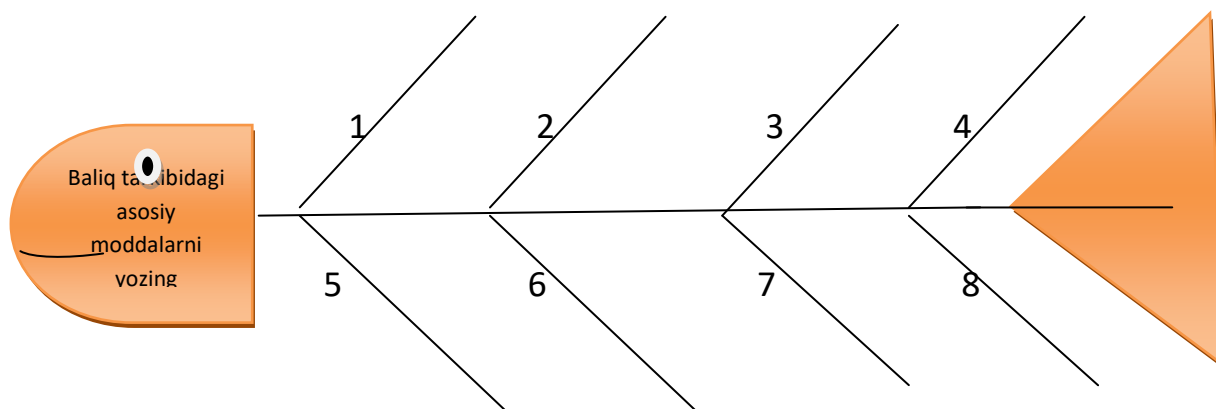
Baliqqa ishlov berishjaryoni

Umumiy ovqatlanish korxonasida kelib tushgan muzlatilgan baliq muzdan tushiriladi, tuzlangan baliqning tuzi ketkiziladi, so'ngra dastlabki ishlov beriladi.

Muzdan tushirilgan baliqqa dastlabki ishlov berishda, avval, ular tangasidan tozalanadi. So'ngra baliqning jabrasi bilan birga boshi, ichak - chavoqlari kesib tashlanadi. Kesilgan baliq yaxshilab yuviladi, qon quyqalari va ichki organlarining qolgan qismlari olib tashlanadi. Tozalangan baliqning suzgichlari kesiladi va yana yuviladi. Dastlabki ishlov berilgan baliq bo'laklarga bo'linadi. Baliqdan kotlet va knel qiymasini, shuningdek, ba'zi bir yarim tayyor mahsulotlar (portsiyali taomlar uchun) tayyorlashda baliq, po'stsiz va umurtqa suyaksiz filega ajratiladi.

Mavzu “Baliq skleti” metodi orqali mustahkamlanadi.

I guruhga: Baliq tarkibidagi asosiy moddalar miqdorini yozing



II guruhga: Baliqqa ishlov berish ketma – ketligini yozing

