

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС
ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ

НАМАНГАН МУХАНДИСЛИК – ПЕДАГОГИКА ИНСТИТУТИ

Технология факултети
Касб таълими (озик – овқат технологияси) кафедраси

28– КТООТ – 07 гуруҳ талабаси

Сайфиддинов Анваржон

Битирув малакавий иши

Мавзу: шакар билан ийланган ыюраыат ва олча
пюреси консерваларини технологик хисоби, ишлаб
чиқариш қуввати 32 м.ш.б./см бўлган цех мисолида

Мундарижа:

Кириш

- 1. Асосий қисм**
- 1. Педагогик қисм**
- 2. Хаёт фаолияти хавфсизлиги**
- 3. Хулоса**
- 4. Фойдаланилган адабиётлар**
- 5. Интернет маълумотлари**

К И Р И Ш

Кириш

Президентимиз ташаббуси билан 2010 – йил “Баркамол авлод” йили деб эълон қилинган эди. “Баркамол авлод” йили давлат дастурининг асосий йўналишлари бўйича амалга оширилган энг муҳим ишлар хусусида тўхталиб, болалар ҳамда ёшларнинг ҳуқуқ ва манфаатларини ҳимоя қилишга уларни уйғун камол топтиришнинг ҳуқуқий асосларини мустаҳкамлашга қаратилган меъёрий ҳуқуқий базани такомиллаштириш масалаларига алоҳида эътибор берилади.

Оналар ва болалар саломатлигини ҳимоя қилиш, фарзандларимизни спортга кенг жалб этиш, болалар спорти объектларидан фойдаланиш самарадорлигини ошириш, ўрта махсус, касб ҳунар таълими муассасалари ва олий ўқув юртлири битирувчилари иш билан таъминлаш борасида кенг қўламли ишлар бажарилганлиги таъкидланади.

Барча режа ва дастурларимиз ватанимиз тараққиётини юксалтириш, ҳалқимиз фаровонлигини оширишга хизмат қилади.

Президентимиз Ислом Каримовнинг 2010- йилда ижтимоий – иқтисодий ривожлантириш якунлари ва 2011 – йилда мўлжалланган энг муҳим устивор йўналишларга бағишланган Ўзбекистон республикаси Вазирлар Маҳкамасининг мажлисидаги маърузасида.

Ўтган вақт давомида мамлакатимиз иқтисодиётида амалга оширилаётган таркибий ўзгаришлар алоҳида эътиборга лойиқдир.

Президентимиз томонидан ишлаб чиқарилаётган маҳсулотларни дифференциация қилиш бўйича амалга оширилаётган ишларни алоҳида эътибор қаратишга қаратдилар.

Шунингдек, “Баркамол авлод” давлат дастури мувофақиятли амалга оширилгани ҳақида батафсил тўхталди.

2011 – йилда мўлжалланган энг муҳим устивор йўналишлар қаторига қуйидагиларни киритдилар.

Таълим соҳасида: ўқув жараёнида кенг форматли коммуникация тармоқлари ва интернет технологияларини жорий қилиш мақсадида Ўзбекистон алоқа ва ахборатлаштириш агентлигига олий ва ўрта махсус таълим вазирлиги, ҳалқ таълими вазирлиги билан ҳамкорликда “Электрон таълим” миллий тармоғини барпо этишни ният қилиш ҳамда 2011 – йилда мамлакатимизнинг барча олий ўқув юртлирини, кейинчалик эса

академик лицей ва касб хунар коллежларини ягона компьютер ахборот тармоғини улашни таъминлаш.

Таълим ва соғлиқни сақлаш соҳаларининг моддий – техник базасини мустахкамлаш ва уларни жихозлаш. Давлат бюджети барча харажатларни 60 фоизини ижтимоий соҳада йўналтириш кўзда тутилган.

2011-2015 йилларда олий ўқув юртларини ривожлантириш дастури тайёрланмоқда. Дастурдан кўзланган асосий мақсад – олий таълим муассасаларининг моддий техник базасини янада мустахкамлаш, уларни замонавий ўқув, лаборатория ва илмий ускуналар билан жихозлаш, пировардида ўқув дастурларини такомиллаштириш, замон талабларига жавоб берадиган кадрларни тайёрлашда сифат жихатидан янгича ёндашувларни тадбиқ этиш.

2011 йилда уй жой куриш кўламини кенгайтириш ва қишлоқларни ободонлаштириш дастурини амалга ошириш. Бизнесни ривожлантиришга қулай имкониятлар яратиш, кичик ва хусусий бизнесга янада кенг эркинлик бериш.

Аҳолини бандиликка таъминлаш ва янги иш ўринларини ташкил қилиш муаммосини ҳал этиш. КХКлар фаолиятида заиф бўғин бўлиб қолган асосий вазифалар:

- 9-синф битирувчиларини касб хунар таълими билан тўлақонли камраб олишини назарда тутган ҳолда, уларни ўқишга қабул қилишни тегишли равишда тартибга солиш;
- ўқитувчилар таркибини тайёрлаш сифати ва уларнинг малакаси ошириш масаласига алоҳида аҳамият қаратиш;

КХКларни тамомлаб чиқаётган битирувчиларни ишга жойлаштириш Маълумки, инсон ҳаётида энг муҳим ташқи муҳит омилларидан бири бу озиқланишдир.

Овқат маҳсулоти эса ноорганик ва органик моддалар мажмуаси бўлиб, инсон ҳаёт фаолияти давомида ундан ўз танасини хужайраларини куриш ва тўқималарни қайта тиклаш, ҳаётий жараёнларни қўллаб қувватлаш, ҳамда сарфланган энергия миқдорини қайта тиклаш учун фойдаланилади.

Аҳолини озиқ – овқат маҳсулотларига бўлган эҳтиёжларини тўла қондириш турмуш фаровонлигини оширишнинг энг муҳим омилidir. Жаҳон молиявий иқтисодий инқирози даврида бу муаммони ечими ҳамон долзарб бўлиб келмоқда.

Муқобиллашган овқатланиш қонунига биноан инсон организмида кечадиган барча биокимёвий жараёнлар натижасида, ҳосил бўладиган энергия харажатларига тенг бўлмоғи керак. Бундай энергиянинг ҳосил бўлиши учун энергия манбаларини яъни озиқ – овқат маҳсулотлари зарур бўлиб, улар сарфланган энергия ўрнини тўлдириш ва организм зарурий эҳтиёжлари учун керак бўладиган захира моддалари базасини яратиш зарур. Ушбу овқатланиш қонунига кўра инсоннинг озуқавий моддаларга бўлган кунлик эҳтиёжи қуйидагичадир:

Оқсиллар 80-100 гр, аминокислоталар 66,5-82 гр, алмашинмайдиган 19-31 гр, углеводлар 400-500 гр, органик кислоталар 2 гр, ёғлар 80-100 гр, шунингдек инсон тана микроэлементлар ва витаминларга кучли эҳтиёж сезади. Бундай рационал энергетик қиймати 11900 к/ж ни ташкил қилади. Овқатланиш структурасини яхшилаш рационал овқатланиш фанининг инсон танасининг зарур озуқавий моддаларга бўлган эҳтиёжининг овқат билан олинадиган моддалар қондиришига асосларисиз тасаввур қилиб бўлмайди.

Инсон танасининг озуқавий моддаларга бўлган эҳтиёжи у ёши, жинси, касби, об-хаво шароити, соғлиги ва бошқа омилларга бевосита боғлиқдир.

Одатда бу омилларни ҳисобга олишда вояга етган инсон сифатида олинадиган ўртача кўрсаткичлар, қабул қилиниб юқоридаги омиларни ҳисобга олган ҳолда у ёки бу тарафга мослаштирилади.

Озуқа рационинг қуввати инсон танасининг сарф қилган қуввати ўрнини қоплай оладиган даражада бўлиши керак. Истеъмол қилинадиган асосий озуқавий моддаларнинг миқдори ва нисбати бир – бирига нисбатан илмий асосланган физиологик мутаносибликда бўлиши керак. Рацион таркибида оқсилнинг етарли бўлишидан ташқари озуқа таркибида алмашинмайдиган аминокислоталар манбаи бўлган ҳайвонлар оқсиллини физиологик миқдори етарли бўлиши керак. Инсон саломатлигини кундалик озуқа рационда биологик фаол моддаларнинг етарли бўлиши жуда муҳимдир. Айниқса витаминлар таркиби тўла бўлишини талаб қилади.

Мехнат қилиш шарт – шароитларини ишлаб чиқишда албатта бу талаблар ҳисобга олинган бўлиб, одамларни ишлаши, туш вақтида овқатланиши ва дам олишларини қатъий бир режа остида ташкил этилади. Умуман олганда инсонни меҳнат фаолияти, меҳнат санитарияси гигиенаси қоидалари асосида ташкил этилади.

Айрим витаминлар инсон танасида синтезланмайди ва уларни асосан озуқа билан бирга қабул қилинади. Уларнинг қаторига аскарбин кислотаси С витамини ҳам киради. С витамини нордон тамли мевалар таркибида айниқса олча, қорағат, малина, қулупнай ва бошқа меваларда кўп учрайди.

Шунинг учун биз Б.М.И. бажариш учун шакар билан ийланган қарақат олча пюреси консерваларини технологик ҳисоби (32 мшб/см бўлган цех мисолида) мавзунини танладик.

Асосий қисм

Хом ашёлар тавсифи

Олча. Олча меваси хўл тарзда истеъмол қилинади ва ундан хилма – хил консерваланган маҳсулотлар ишлаб чиқариш мумкин.

Шунингдек, олчани қуритиб ҳам яхши маҳсулот олиш мумкин.

Ўзбекистонда етиштирилган олчалар таркибида қанд миқдори 8-17, кислоталар 0,9-2,8, ошловчи моддалар 0,16-0,36 % ни ташкил этиши аниқланган. Олча Республикамизда энг кўп тарқалган навлари Англия эрта пишар, Латвия, Майская, Самарқанд каби навларини киритиш мумкин. Олчалар ГОСТ 21921-76 талаби бўйича 1-чи ва 2-чи товар навларига бўлинади. Уларнинг сифатини баҳолашда шакли, ранги, пишиб етилганлик даражаси, энг катта қўндаланг кесими диаметри каби кўрсаткичлари муҳим ҳисобланади.

Қорақат (смородина). Қорақат қорақатдошлар оиласига кирувчи, бўйи 1,5 м гача борадиган бута ўсимлигидир. Барглари оддий, 3-4 бўлакли, пояда банди билан кетма – кет ўрнашган. Гуллари шингил, майда. Меваси турига қараб қора, қизил, сариқ бўлиши мумкин, кўриниши юмалоқ, кўп уруғли.

Маълумотларга қараганда қорақатнинг 150 дан ортиқ тури қайт этилган бўлиб, шулардан 50 дан ортиқи маданий ҳолда ўстирилади. У май, июн ойларида гуллаб, мевалари июл, август ойларида пишади. Ўзбекистонда қорақатнинг 5 тури маълум бўлиб, шулардан 2 табиий ҳолда учрайди. Юқорида қорақатлар ранги бўйича ҳар хил бўлиши мумкин деб таъкидлаб ўтдик, лекин шулардан энг кўп тарқалгани қораси ҳисобланади. Қора смородина таркибида қанд (5-11%), органик кислоталар (2-4%), пектин моддалари (1-2,5%), ошловчи моддалар (0,3-0,5%) ва витаминлар бўлади. Ҳеч бир мева аскорбин кислотаси (С витамини) миқдори бўйича қора смородина билан тенглаша олмайди. Қора смородинда С витамини 200-400 мг% ни ташкил этиб, шифобахшлик хусусиятини таъминлайди.

Қизил қорақат таркибида қанд 4-14% , кислоталар 2%, С ва Р витаминлари бор.

Сариқ қорақат қизил қорақатдан ширинроқ бўлиб, унинг таркибида қандлар 8% гача, лекин кислоталар камроқ (1 % гача) С витамини, кўпроқ каротин ва пектин моддалари бор. Қорақат кўпинча хўл мева сифатида истеъмол қилинади ва ундан шарбатлар, экстрактлар, мармелад, жем, желе, повидло қиём ва бошқа маҳсулотлар олинади. Бундан ташқари қизил ва сариқ қорақат қимматбоҳо вино, қорси эса ликер ва витаминлик қиймати юқори бўлган консентратлар

олишда тенги йўқ хом ашё хисобланади. Қорақат меваларини, барглари, ғунчалари халқ табобати амалиётида қадим замонлардан бери қўлланиб келади.

Қорақат мевалари мураббо ва мева қоқиларидан тайёрланган қайнатма кўк йўталда(болаларда учрайдиган ўткир юкумли касаллик), бўғиқ овозни очиш учун, камқонлик ҳамда қон босими касалликларида истеъмол қилинади.

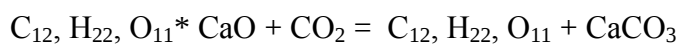
Шакар. Шакар қанд лавлаги таркибидаги сахарозани диффузия усули орқали сувда эритиш билан олиниб, қуйидаги технологик жараёнларни ўз ичига олади: қанд лавлагини ювиш, қанд лавлагини юпқа тарновчалар холида қирқиш (майдалаш): диффузияланган шарбат олиш қанд бўлмаган ва бошва аралашмалардан тозалаш, шарбатни қуюлтириш, шакардан утфел олиш, утфелдан марказдан қочма куч таъсирида шакар кристалларини ажратиб олиш, олинган шакарни қуритиш, совути ва шакарни қадоқлаш. Қанд лавлагини ювиш узлуксиз ҳаракат қиладиган махсус ювувчи машиналарда олиб борилади. Сўнгра ювилган қандни кесишдан мақсад, қанднинг сувда эриб чиқишини тезлаштиришдан иборатдир.

Қанд лавлаги пайрахъачаларидан қандни чиқариб олиш, исстқ сув ёрдамида олиб борилади. Лавлагининг хужайра шарбатида эриган сахароза қанди, хужайра клеткалари орқали сувга ўтади ва шу асосда диффузия шарбати олинади. Диффузия шарбатини олиш учун узлуксиз ишлайдиган диффузион жихозларда олиб борилдади.

Бу жихозга бир томондан майдаланган қанд лавлаги хом ашёси ва унга қарама – қарши томондан иссиқ сув юборилади. Натижажа бу жихозни бир томондан 13-15% концентрацияга эга бўлган шарбат иккинчи томондан эса, қансизлантирилган тўпа чиқади. Бу тўпа таркибида қанднинг миқдори 0,2-0,3 ни ташкил этади.

Диффузия шарбатида нафақат қанд моддаси балки бошқа эрувчи минерал, азотли моддалар ва углеводлар (пектин, рафиноза, органик кислоталар) ҳам ўтади. Шарбат қора рангли, ўзига хос хидли ва тамга эга бўлади. Диффузия шарбати қуруқ моддаларнинг миқдори 15-18% ни ва тозалиги эса 86-89% ни ташкил этади. Шу сабабли бу шарбатни тозалаш талаб этилади. Шарбат таркибида бегона аралашмалар миқдори шарбатда жами қуруқ моддалар миқдорининг 11-14% ни ташкил этади. Шарбатни тозалаш сўндирилган оҳак карбонат ангидрид гази ва SO₂ газлари билан ишлаш йўли билан ўтказилади. Аввало сўндирилган оҳак билан ишланади, бунда 100 гр хом ашёга 2 кг миқдорда минерал моддалар, азотли моддалар, органик кислоталар,

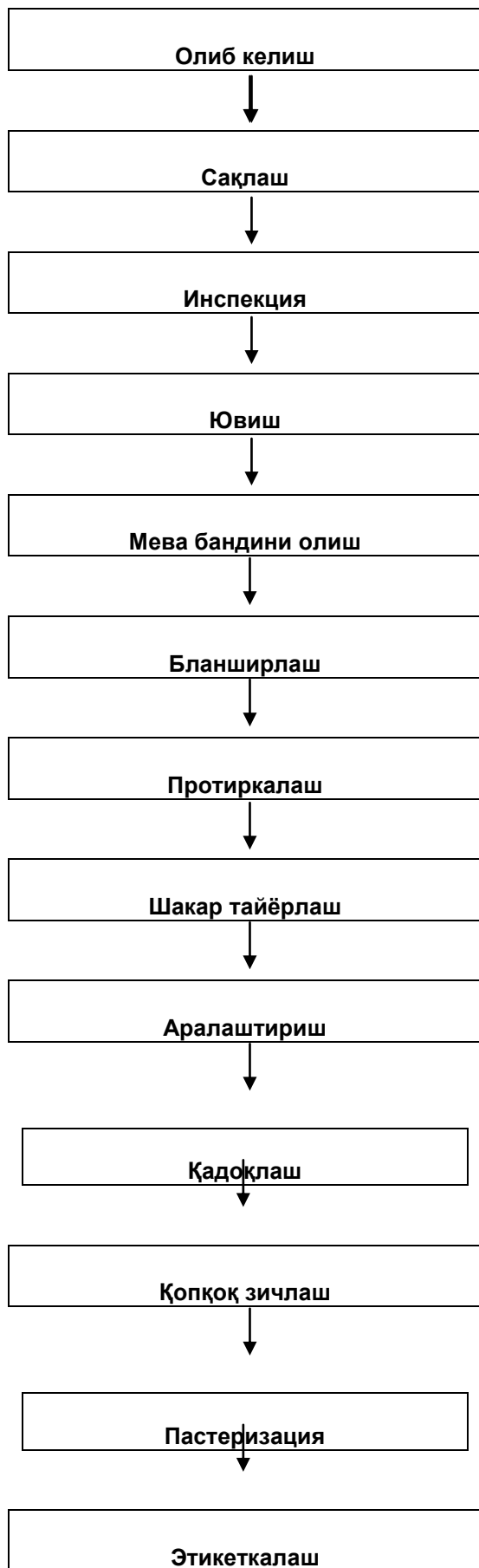
ранг берувчи моддалар ва бошқалар чўкмага тушади. Бу жараёни дифекация жараёни деб аталади. Сўнгра филтрланиб чўкмадан халос этилган шарбат SO₂ гази билан ишланади. Бу жараёни мохияти шундан иборатки шарбат сўндирилган охак (CaO) билан ишлаганда, (CaO) бир қисми сахароза билан реакцияга бориб сувда эримайдиган бирикма (C₁₂, H₂₂, O₁₁, CaO) ҳосил қилади. Ана шу бирикмани парчалаш учун CO₂ гази билан ишланади ва реакция қуйидагича кечади:



Бу ерда ҳосил бўлган CaCO₃ филтрлаш йўли билан эритмадан чиқариб юборилади. Кейин эса шу асосда тозаланган шарбат SO₂ гази билан ишланади. бу жараёни сульфитация жараёни ўтказиш деб аталади. Бундай ишлов бериш натижасида шарбат қўшимча тозаланади ва унинг тиниқлиги ошади. Шарбатга ишлов бериш жараёнларида доимо ишқорли шароитни ушлаб туриш лозим, аксинча кислотали шароитда сахароза инверсияга учрайди. Шу шу йўсинда олинган шарбат махсус жихозларда қуруқ моддасини миқдори 60-65% га еткунча қуюлтирилади. Бу жараён қўп корпусли смена буғлатадиган жихозлар ёрдамида олиб борилади. Шарбат босқичма – босқич босими еамайтириб бориладиган жихозларга ўтказиб қуюлтирилади. Сўнгра жихозда эса қуюлтириш вакуум шароитда олиб борилади.

Шарбатга қиздириб ишлов берганда маълум даражада қанднинг парчаланиши рўй беради, лекин бу парчаланиш жуда кам миқдорда бўлади. Шарбат қуюлтирилгандан сўнг яна SO₂ ва активлаштирилган қўмир билан қайта ишланади. Натижада янада тиниқ шарбат ҳосил бўлади. Ҳосил бўлган тиниқ шарбат таркибида қуруқ моддаларнинг миқдорини ошириш учун вакуум аппаратларда қайнатилади. Бу жараён қуруқ модда миқдори 92-93% ни ташкил эткунча ўтказилади. Натижада қуруқ модда массаси ҳосил бўлади. Бу масса қанд кристаллари ва кристаллараро патокадан ташкил топган бўлади. Ҳосил бўлган қанд кристалларини кристаллараро патокадан ажратиш центрифугаларда марказдан қочма куч ёрдамида ишлов бериш йўли билан ўтказилади. Бу тартибда ишлов бериш натижасида 1,5-1,7% намликка эга бўлган қанд кристаллари ҳосил бўлади. Бу қанд кристаллари оқартирилади, сув билан ювилади. Кейин эса шакар махсус қуриштиш жихозларида қуриштилади. Қуриштилган шакар таркибида намлик 0,14% дан ортиқ бўлмаслиги лозим. Шакар сўнгра совутилади, магнитли сепараторлардан ўтказилиб металл аралашмаларини тозаланади ва қопларга солинади.

Шакар билан ийланган қорақат (смородина) учун технологик схема



Шакар билан ийланган қорақат (смародина) схемаси тавсифи

Олиб келиш.

яшиқларда олиб

Меваларни 6 кг ли

келинади.

Сақлаш.

сақлаш

Уларни салқин сақлаш

майдонларида 8 соатгача

харорат 0⁰,

мумкин. Совуткичларда

+1⁰ С да 5 кунгача сақлаш

мумкин.

Инспекция.

инспекция

Уларни сифати бўйича

қилиниб чиригани,

эзилгани,

зараркунандалар билан

зарарланганлари,

пишмаган мевалар

олиб ташланади.

Ювиш.

Сараланган мевалар

ифлосликлардан тўла

бўлгунча тоза

водаправод сувида

ювилади. Агар

мевалар 1 ой олдин

кимёвий

захарлар билан ишланган

бўлса,

иссиқ сувда ювиш тавсия

этилади.

Мева бандини олиш.

бандини

Қорақат меваларини

шарчаларидан

ажратилади.

Бланширлаш.

С да 3-5

бланширланади.

давомийлигида 100⁰ С

ортиқ

сувда

миқдори массаси

қилиши керак.

меваларнинг

бланширлаш

қурук

бўлади.

Протиркалаш.

мева

Шакарни тайёрлаш.

қўшиладиган

Тайёр меваларни 95-100⁰

минут давомида

Бланширлаш

хароратда 15 минутдан

бўлмаслиги керак. Иссиқ

бланширлашда сув

10-15 % ни ташкил

Анашу сувнинг ўзида

бир неча партияси

мумкин. Бу меваларнинг

модда миқдори камроқ

йўқотишларга сабаб

Шакар билан ийланган

тайёрланади. Тўри 2 мм

диаметри тирқишли

протиркали машиналарда

протирка қилинади,

сўнгра бир хил массали

хосил қилиш учун 0,75 –

0,80 мм тўрли диаметрдан

ўтади.

Рецептура бўйича

эланиб	шакар 1 мм ли элакдан
ўтказилади,	магнитли сепаратордан
ажратиб	металл аралашмалари
Арлаштириш.	олинади.
солиниб	Протирка қилинган масса
бир хил	аралаштириш машинасига
Деайрация.	шакарни аста секин қўшиб
хавони чиқариб	масса хосил бўлгунча
аппаратга	аралаштирилади.
қиздириб 34,6-	Масса таркидбидаги
давом этади.	юбориш учун ваакумли
- 70 ⁰ С	солиб 60-65 ⁰ С гача
Қадоқлаш.	21,3 кПа да 10 минут
қиздирилган	Массани буғли қозонда 65
тўлдириш	гача қиздириш мумкин.
дистилланган	Деайрация тугагач
ёки 300-250	масса дархол қадоўлашаг
	ўтказилади. Қадоқлаш
	машиналарида 1-82-1000
	банкаларида ёки
	банкаларда тўлдирилади

кадоқлаш	м ли консентр идишларга
Қопқоқлаш.	мумкин.
лакланган	Қадоқланган банкаларни
Стерилизация.	қопқоқ билан ёпилади.
$\frac{25 - 30 - 25}{100} \quad 1,5$	Тайёр банкаларни
стерилизация	(ат) формуласида
Ювиш.	қилинади.
консервалар	Стерилланган
ёрлиқлашга	ювилгандан кейин
Ёрлиқлаш.	ўтади.
машиналар.	Махсус ёрлиқлаш
Сақлаш.	Корхона омборларида
22 ⁰ с да 75-	80% нисбий намликда
сақланади.	

Олча пюресини физик кимёвий кўрсаткичлари қуйидагича бўлиши керак.

1. Қуруқ модда миқдори -13%
2. Қаттиқлаштирилган моддалар -0,01%
3. Мис турлари (массага айлантирилганда) – 5мг/кг

Педагогик қисм

Олча пюреси консерваси учун ишлаб чиқариш мавзусини интерқаол стратегияси асосида ўқитиш.

Ўзбекистон Республикасининг кадрлар тайёрлаш миллий дастурида узлуксиз таълим тизимида фаолият кўрсатаётган ўқитувчи ва мураббийларнинг касбий малакасини ошириш, уларни янги педагогик технологиялар ва замонавий ахборот технологиялари ҳақидаги таълимотлар билан қуролланганлиги лозимлиги вазифаси алоҳида таъкидланган.

XX – асрнинг 70-80- йилларида америкада ишлаб чиқилган таълим технологияси ғояси бугунги кунда барча ривожланган мамлакатларда тарқалишга улгурди. Таълим техноллогияси ғояси нуфузли халқаро ташкилот ЮНЕСКО томонидан тан олиниб қўллаб қувватланади. Ривожланишга юз тутган Республикамиз таълим тизими учун ҳам бу жуда муҳим бўлиб, таълимнинг барча турларида хизмат кўрсатиб турган ўқитувчиларнинг таълим технологияларини ўзлаштиришлари ҳамда амалиётда қўллашлари катта аҳамиятга молик.

Республикамизнинг педагогик олим ва амалиётчилари илмий асосланган ҳамда Ўзбекистоннинг ижтимоий педагогик шароитига тушадиган таълим технологияларининг яратиш ва уларни таълим тарбия амалиётига қўллашга интилоқдалар.

Шу ўринда; “Нима учун бугунги кунда педагогик технологияларнинг миллий назарий асосида яратиш ва амалиётга тадбиқ этиш зарурияти туғилиб қолди” – деган савол тузилиб қолди.

Бундай саволга жавобни инсон томонидан айниқса, микрокосмос ва макрокосмос нинг ўзлаштирилишида ўзининг ёрқин ифодасини топган, хх – асрнинг иккинчи ярмида содир бўлиб, ўтган фан техниканинг революцияси натижасида одамлар онгида ўзликни, жамиятни, атроф-муҳит ва оламни англашда кечаётган улкан ўзгаришлардан излаш жоиздир. Бу ўзгаришлар педагогик жараёни уюштиришга хос анъаналарда қуйидаги камчиликларнинг мавжудлигини аёнлаштирди:

- анъанавий ўқитиш тизимининг ёзма ва оғзаки сўзларгагина таяниб иш тутиши ўқув жараёни ташкилотчисидек шарафли касб эгаси бўлиши ўқитувчи фаолиятини “ахборотли ўқитиш” фаолиятининг механизмга айлантириб қўяётганлиги, ўқитувчининг ўқув жараёни ташкилотчисидан кўра керагидан анча ортиқроқ ноёб билимлар манбаига айланишга мажбур бўлаётганидир;

- фан – техника тараққиётнинг бетўхтов ривожланиб бориши жараёнида ахборотларни кескин кўпаяётганлиги ва уларни ёшларга билдириш учун вақтнинг чегараланганлиги;
- анъанавий ўқитишнинг ёшларга илғор билимлар бериш усули объектив борлиққа тизимли ёндашув тамоили талаблари олдида заиф;
- таълим жараёнини жадаллаштириш ва таълим самарадорлигини ошириш йўлида санаб ўтилган камчиликларни бартараф этишда анъанавий тарзда ўқитишга нисбатан педагогик технологияларнинг катта истикболига эгаллиги.

Хозирги кунда педагогик адабиёти, таълим муаммоларига оид марузаларда ва расмий хужжатларда “Янги педагогик технологиялар”, “Илғор педагогик технологиялар”, “Замонавий таълим технологияси” ибораси кенг қўлланилмоқда. Шунинг учун “Педагогик технологиялар” иборасини бир биридан фарқловчи кўпгина тарифлар мавжуд.

Умулаштириб айтадиган бўлсак, “педагогик технологияларни” педагогнинг тахсил олувчиларга муайян шароитларда ўқитиш воситалари ёрдамида кўрсатган тизимли таъсири натижасида уларда жамият учун зарур бўлган ва олдиндан белгиланган ижтимоий сифатларни интенсив тарзда шакллантирувчи ижтимоий ходиса деб таърифлаш мумкин.

Кадрлар тайёрлаш миллий дастурида Ўзбекистон Республикаси таълим тизимини миллий моделига алохида эътибор қаратилган. Бу модел 5 таркибий қисмдан иборат; шахс, давлат ва жамият, узлуксиз таълим, фан, ишлаб чиқариш. Бу ерда таълим миллий моделининг асосий таркибий қисми “шахс” биринчи ўринда туради. Бошқача қилиб айтганда бутун таълим тизими, шу жумладан бутун педагогик жараён ўқитишнинг шахсга йўналтирилган технологиялари асосида амалга оширилиши лозим.

Шахсга янгича қараш, аналаридек ўқитувчи шахснинг яқкаю – ягона субъектларидан фарқли равишда, қуйидагилардан иборат:

- таълим жараёнида шахс объект эмас, субъект ҳисобланади;
- ҳар бир тахсил олувчи қобилият эгаси, кўпчилик эса истеъдод эгаси ҳисобланади;
- юқори этик қадриятлар шахснинг устувор хислатлари ҳисобланади.

Муносабатларда демократлаштириш қуйидагиларни ўз ичига олади:

- тахсил олувчи ва таълим берувчи ҳуқуқларини тенглаштириш;
- тахсил олувчини эркин тинчлаб олиш ҳуқуқи;

- хатога йўл қўйиш ҳукуқи;
- таҳсил олувчи ва таълим берувчи муносабати зайли.

Янги муносабатларнинг асосий мазмуни, ҳозирги замон шароитида самарали натижа бермайдиган ва ноинсоний ҳисобланувчи зшравонлик педагогикасидан воз кечишдир.

Таълим технологиясини анъанавий таълимдан яна бир фарқи, у таҳсил олувчиларнинг ўзларига берилган билимни ёдлаб олиш, айтиб бериш эмас, балки таълим ва тарбия жараёнинг якунида амалий ишларни бажаришга йўналтирилганлиги:

- концептуал асос;
- ўқитиш мазмуни (ўқитишнинг умумий ва муайян мақсадлари, ўқитиш мақсадлари мазмуни);
- жорий қисм – технологик қисм.

Нихоят, ҳар қандай педагогик технология қуйидагидек умум методологик талабларни қондира олиши керак:

- илмий концептуаллик (таълим мақсадларига эришишнинг фалсафий, психологик, дидактик ва ижтимоий педагогик жихатлардан асосланганлигидир);
- тизимга солинганлик (жараёни мантиқийлиги, жараён қисмларининг ўзаро алоқадорлиги, яхлитлик);
- бошқарилувчанлик (натижаларга тузатишлар киритиш мақсадида ўқиш жараёни муайян мақсад асосида амалга ошириш, режалаштириш, лойихалаш, босқичма – босқич тасхишлаш ва восита ҳамда меътодларни алмаштмиарвериш мумкинлиги);
- самарадорлик (рақобатчилик шароитида бир технология бошқасидан ўз натижалари билан , сарф – харажатнинг оптималлига билан устун туриши, таълим стандартлари талабларини қондириш уни кафолатлай олиши керак);
- такрорланувчанлик (турдош ўқув муассасаларида жиддий ўзгаришларсиз бошқа субъеклар томонидан ҳам қўллавериши мумкинлиги).

Педагогик технологиялар таснифи.

Ҳозирги кунда педагогик технологияларнинг тури шунчалик кўпки, уларни оддий санаб ўтишдан ўзи ҳам бир қанча жой ажратилишни талаб қилади. Шундай бўлсада, ушбу жойда янгидан янги педагогик

технологияларнинг пайдо бўлиши асосида айнан нималар ётиши ва уларни таснифлашда айнан нималарга асосланиши хафида қисқа тўхталиб ўтамиз.

Педагогик технологиялар тадбиқ жойига кўра умумпедагогик, ўқув фанлари бўйича хусусий меътодик ва локал (модулли) технологияларга бўлинади.

Шахсга йўналтирилган педагогик технологиялар айрим нозик жихатларига қараб яна қуйидагидек номлар остида ҳам юртилади: инсонпарвар – шахспарвар технологиялар, ҳамкорлик технологиялари, эркин тарбия технологиялари, эзотерик технологиялар, жараён тадқиқот хақида маълумот бериш ёки маълумот билан асрларда шарқда суфийлик мактабларида айнан шу технологиялардан фойдаланилади. Бу ерда билим сезиш аъзолари воситасида эмас, балки ботиний онг воситасида ҳосил этилади. Педагогик технологиялар турларини кўплигида ўқитиш усуллари, меътодлари ва воситалари ҳам сезиларли мавқеёга эга. Амалдаги таълимий ва тарбиявий тизимларни модернизациялаш ва модефикациялаш асосида ҳам кўплаб янги педагогик технологиялар шаклланган.

Дарсни таълимий мақсади:

Таълим олувчининг табиий мевалар яъни олча мевасидан тайёрланадиган пюрё консерваси технологияси билан танишиш.

Дарсининг тарбиявий мақсади:

Олча пюресини ахамияти, мнваларнинг хусусияти, кимёвий моддалар тахлили, консервалаш шароитида кечадиган ходисаларни камайтириш, олча меваларидан консерва тайёрлашни, ўқувчиларни миллий қадриятлар руҳида тарбиялаш, экологик тарбия бериш ва касбга йўналтириш.

Дарсни ривожлантирувчи мақсад:

Ўқувчиларни олча пюреси ишлаб чиқариш жараёнида кечадиган биокимёвий ўзгаришлар, уларни олдини олиш, консервалаш жараёнини ривожлантириш, дарслик устида ишлаш, мантиқий фикр юритишни ривожлантириш.

Дарсни жихозлаш:

Олча пюреси технологик схемаси, линияси, тавсифлари, кластер схемаси, мевалардан консервалар ишлаб чиқариш.

Дарсдан фойдаланиладиган технологиялар:

Асосий тушунча ва иборалар:

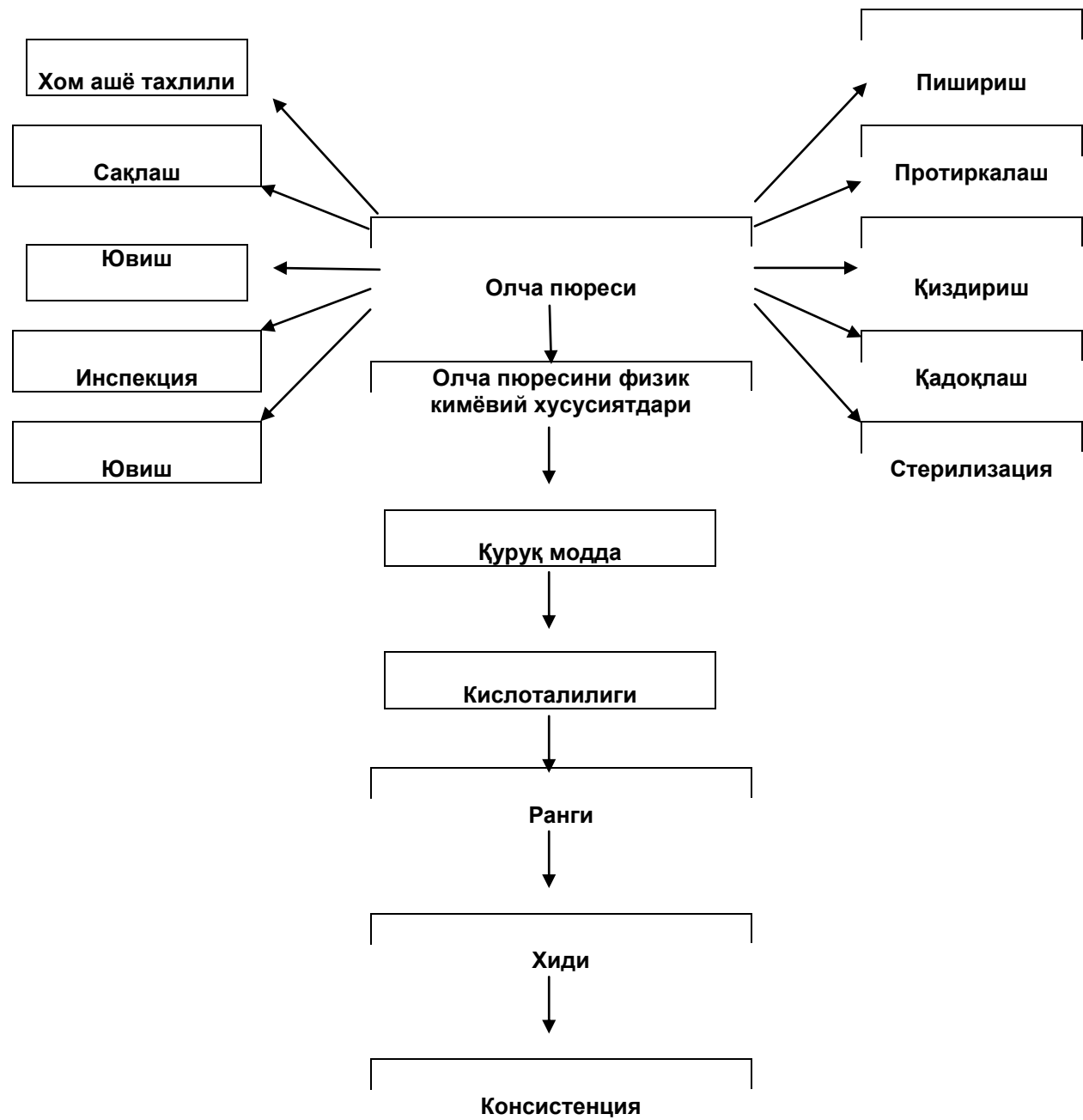
Пюре, олча, консерва, технологик режим, бланширлаш, протирка, стерилизация, пишириш.

Дасрни бориши.

I.	Технологик босқичлар	Педагогик жараёнлар
II.	Ташкилий қисм	Ўқитувчи ўқувчи билан саломлашиш, ёқлама қилиш, ўтган дарсни маълумотларини сўраш
III.	Таълим олувчиларнинг мавзуси, мақсади ва бориши билан танишиш.	Ўқитувчи ушбу дарсни ўтишдан 1 ҳафта олдин талабаларнинг 5та гуруҳга ажратиб олча пюреси ишлаб чиқариш технологияси соҳасидаги технологиялар мавзусини беради.
IV.	Янги мавзуни ўрганиш	Таълим олувчиларни гуруҳи ўқитувчисини тавсияси билан ўз мутахасисликларига тегишли бўлган қуйидаги мавзулардан бирига маруза тайёрлаш: - ўсимликлар озиқ - овқат махсулотларининг физик органик асоси эканлиги - данакли меваларнинг кимёвий таркибий ва мавсумда ўрганиш - меавларнинг узоқ сақлаш учун консервалаш ва уни омиллари; - олча пюреси ишлаб чиқариш учун технологик схема танлаш; - олча пюреси ишлаб чиқариш учун жихозлар танлаш ва уни ҳисоблаш принциплари ҳар бир йўналишбарча технологиялар гуруҳларни ўзларига тегишли мавзуни кўргазмали қуроллар, қўшимча материаллардан фойдаланган ҳолда маруза қилинади. Маруза тугагач талабалар ўртасида баҳс ва можоро ўтказилади ва саволлар берилади.
V.		
VI.	Янги мавзу бўйича билимини баҳолаш.	Технологиялар гуруҳларнинг вазиятидан келиб чиқиб ҳар бирига бошқа технологияларни гуруҳлари бўйича кластер тузиш топшириғи берилади. Дарс якунида “Инсерт” усули ёрдамида талабаларнинг олган билимлари ва қандай янги тасуротга эга бўлганлиги аниқланади.
VII.	Дарснинг умумий якуни.	Ўқитувчи “технологиялар” гуруҳларни илгари сурган асосини умумлаштириб дарсга якун ясайди.

VIII.	Уйга вазифа берилади.	Ўқувчиларга олча пюresi ишлаб чиқариш технологияси бўйича мустақил иш ёзиш топширилади.
-------	-----------------------	---

Олча пюresi мавзуси бўйича класте



**Хаёт фаолияти
хавфсизлиги**

Мехнаткашларнинг ҳаёти ва соғлигини муҳофаза қилиш Ўзбекистон Республикасининг Конституцияси билан давлатимизнинг меҳнат тўғрисидаги қонунлар мажмуи ва уларни ривожлантиришда ишлаб чиқилган қарорлар, шунингдек хавфсизлик техникаси, ишлаб чиқариш санитариясига оид нормалар ҳамда қоидалар билан кафолатланади.

Меҳнат муҳофазаси бўйича қонунга, ишлабчи иқариш санитарияси ва хавфсизлик техникаси қоида ва нормаларига риоя қилиниши устидан давлат назорат органлари иш олиб борадилар. Меҳнат ҳақидаги қонунчиликка ва меҳнат муҳофазаси бўйича қоидаларга риоя қилиниши қуйидагилар назорат қилади:

- ўз фаолияти бўйича корхона ва ташкилот маъмурияти ҳамда уларнинг раҳбарлигидаги техник ва меҳнат ҳуқуқий инспекциялари.

Меҳнат муҳофазасига оид қоидалар маъмуриятга тегишли ва улар учун мажбурий бўлган нормалар кўрсатилган. Корхона ва ташкилот маъмурияти ишчи ва хизматчиларни ўқитиш ва инструктаж ўтказиши, кўринадиган жойларда хавфсизлик техникаси ва ишлаб чиқариш санитарияси бўйича ишлаб чиқилган инструкцияларни осиб қўйиш шарт. Ишчи ва хизматчилар меҳнат муҳофазасига оид инструкцияга амал қилишлари шарт.

Давлат назорат органларига қуйидагилар киради:

- давлат тезник назорати;
- давлат энергия назорати;
- давлат санитария назорати;
- давлат ёнғин назорати;
- давлат автомобил назорати ва бошқа инспекциялар.

Давлат тоғ – техникаси назорати – саноатда уларни хавфсиз олиб бориш қоидаларига амал қилишни текширувчи давлат назорати бўлиб, у ўзини қуйидаги бўлинмаларига эга:

- котламазор ва кўтариш қурилмалари;
- тоғ – техник;
- газ инспекциялари ва бошқа инспекциялар.

Меҳнат муҳофазаси бўйича жамоатчи инспекторлар ташкилотларда ва иш жойларида иш вақти, дам олиш кунлари, танафуслар, аёллар ва ўсмирлар мезнاتини муҳофаза қилиш тўғрисидаги меҳнат қонунларига риоя қилиниши, иш жойида ишчилар билан хавфсизлик техникаси бўйича йўл йўриқларни зў вақтида ва тушинарли қилиб ўтказилишини, бахтсиз ходисаларни олдини олиш

ва ишлаб чиқаришда бўладиган шикастланишларни камайтириш борасидадаги тадбирларнинг бажарилишини назорат қиладилар.

Ташкилотлар ва корхоналарнинг маъмурий техник ходимлари, меҳнат муҳофазаси қоидаларини бузганлиги учун, хавфсизлик техникаси ва ишлаб чиқариш санитарияси юзасидан ўзларига юкланган вазифаларни бажармаганликлари учун жавобгардир. Жавобгарлик интизомий, маъмурий, моддий ёки жиноий характерда бўлиши мумкин.

Меҳнат муҳофазаси бўйича жамоатчилик инспекторлар ташкилотларда ва ишли жойларда иш вақти дам олиш кунлари, танаффуслар, аёллар ва ўсмирлар меҳнатини муҳофаза қилиш тўғрисидаги меҳнат қонунларига риоя қилиниши, иш жойида ишчилар билан хавфсизлик техникаси бўйича йўл йўриқларни ўз вақтида ва тушунарли қилиб ўтказилишини, бахтсиз ходисаларнинг олдини олиш ва ишлаб чиқаришда бўладиган шикастланишларни камайтириш борасида тадбирларнинг бажарилишини назорат қиладилар.

Ташкилотлар ва корхоналарнинг маъмурий – техник ходимлари, меҳнат муҳофазаси қоидаларини бузганлиги учун хавфсизлик техникаси ва ишлаб чиқариш санитарияси юзларидан ўзларига юкланган вазифаларни бажармаганликлари учун жавобгардир. Жавобгарлик интизомий, маъмурий, моддий ёки жиноий характерда бўлиши мумкин.

Ходимга меҳнат интизомини ёки меҳнат муҳофазаси қоидаларини бузганлиги учун қуйидаги интизомини жазо чоралари қўлланилади:

- Хайфсан;
- Ўртача ойлик иш ҳақи 20% дан кам бўлмаган миқдорда жарима;

Ички тартиб меҳнат қоидаларида ходимга ўртача ойлик иш ҳаққининг 40% дан ортиқ бўлмаган миқдорда жарима солиш ҳоллари ҳам назарда тутилиши мумкин.

- Меҳнат шартномасини бекор қилиш. (100-модда, 2-қисм 3 ва 4 бандлари).

Лавозимли шахсларни меҳнат муҳофазаси қоидаларини бузганлиги учун маъмурий жавобгарликка тортиш, давлат назорати органлари томонидан ёзма огохлантириш ёки жарималар солишда ифодаланади. Жарима солиш ҳақидаги қарор устидантуман халқ судига, жарима солингандан сўнг 10 кун муддат ичида шикоят қилиниши мумкин.

Жиноий жавобгарлик Ўзбекистон Республикаси Меҳнат кодекси 257-моддасига биноан меҳнат муҳофазасининг қоидаларига амал қилмаган ҳолда

меҳнаткашларнинг ҳаёти ва соғлиғига хавф туғдирса, энг кам иш ҳақини 25% дан, 50% гача жарима солиш ёки 5 йилгача муайян ҳуқуқдан маҳкум қилиш ёки 3 йилгача ахлоқ тузатиш ишига юбориш.

Агар шу ҳатти –ҳаракатлар натижасида одамлар билан бахтсиз ҳодисалар юз берса, озодликдан маҳкум қилинади.

Хулоса

Хулоса

Олча ва қорақат мевалари тарикибида С витамини, аскарбин кислотаси, В гурухи витаминлари ва бошқа биологик фаол моддалари бойлиги уларнинг озукавий биологик қиймати юқори эканлигини кўрсатади.

Биологик фаол моддалар эса инсон озиқланишида муҳим рўл ўйнайдиган, модда алмашинуви жараёнида ҳал қилувчи омиллардан биридир.

Организмни биологик фаол моддаларга бўлган эҳтиёжини қондириш ва йилнинг ўсимликлар ўстиришга энг қулай пайтида витаминли озуқа компонентларини етарли миқдорда олиш учун, айниқса болаларнинг сервитамин озуқа билан таъминлашда пюрелар ва шакарли ер мевалар консерваларини ахамияти бекиёсдир.

Шунинг учун олча пюреси ва қорақатнинг шакар билан ийланган консерваларини ишлаб чиқариш учун кичик цехларни ташкил қилиш, иқтисодий жihatдан мақсадга мувофиқдир.

Фойдаланилган адабиётлар

Фойдаланилган адабиётлар

1. Баркамол авлод Ўзбекистон таракқиётининг пойдевори. Т. Шарқ нашриёти. 1997
2. И. Каримов “Мамлакатимизнинг модернизация қилиш ва кучли фуқаролик жамияти барпо этиш устувор мақсадимиз”. Халқ сўзи газетаси 2010 й. 28-январ 19-сони.
3. Дикис. М.Я. Мальский А. Н. Технологическое оборудование консервных заводов. М. Пищ ром-сть 1979 760 стр
4. Е. Н. Сизенко “Вторичные сырьевый ресурсы пищевой и перерабатывающей промышленности” А.П.К. и охрана окружающей среды. С.П.Б. «Ахтив» 1999-468с.
5.В.М. Познаковский «Гигиенический основы питания, безопасности и экспертиза продовольственных товаров»:
- Новосибирск: Издательство 1999-258.
6. К. А. Мудресо́ва-Вилс, А.А.Кудрятова. Микробиология, санитария и тена; М. Делеова литература 2001- 338с.
7. В.Н.Голубев. Н.Н.Жичанов. «Пищевая химия биотехнология». М: Дели прикт. 2001-123с
8. А.П. Нечаев, С.Е.Траубенберг «Пищевая химия». С.П.Б. Гиорд, 2001-592с.
9. Г.Д.Каваукий, Б.В. Васильев. «Процессы и аппараты пищевых производств» М.Колос 2000-551с
- 10.М.Г. Чухрай. «Сборник рецептура на плоды вошную продукцию соет». С.П. Б. ГНОРД 1999-336с.
11. Справочник технолога плодo овощного прозводства. СПб, Профикс 2001-478с.
12. Козлова А.В. «Стандартизация метрология, сертификация в общественном питания». М:мастерства, 2001-160с
13. В.М.Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». М: НРПО «Академия» 1999-256с.
14. А. Ц. Драшлав, В.С. Дроздов. «Технологическое оборудования предприятий перерабатывающих атреслей». А.П.К. М.НОЛОС 2001-352с
15. Л.В.Донченко «технология пектины и пектино продуктов». Учебное поебие- М.Дели 2000-256с.

16. Г.Г.Дубцов. «Технология прочитовления пицш». М. Мостеротво 2001-64с.
17. А.Ф. Шепелев. «Товороведеное и экспертиза плодовашних товаров». Ростик н/д: 03 март 2001-64с.
18. Т.В.Плотнихова, В.М. Позняковский «Экспертиза свежих плодов и о вошей». Новосибирск: Изд- ва. Новосибир. УН-та 2001-303с.
19. В. Ушев, М. Самсонова «Фруктовый и овощные соки». 1989-296с.
20. Т.С.Марк, Т.Н. Зикина, В.Н.Голубев. «Технохимический контролы консервного производства». 1989-296с.
21. А.Ф. Загибалов. «Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции». 1991-358с.
22. Ш.А. Ширинбаев, М.Г.Сафин. “атроф-мухитни мухофаза қилиш” Самарканд-2003.
23. Х.Рахимова, А.Азамов.Т.Турсунов. «Мехнатни мухофаза қилиш». Тошкент. Ўзбекистон. 2003й