

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ
НАМАНГАН МУҲАНДИСЛИК-ПЕДАГОГИКА ИНСТИТУТИ

Технология факултети
Касб таълими (Озиқ-овқат технологияси) кафедраси

26-КТООТ-08 гуруҳ талабаси

Юлдашев Азамат Рахималиевич

Битирув малакавий иши

Мавзу: Касб-хунар коллежларида ўқитиладиган “Пазандачилик асослари” фанидан “Таомларнинг технологик хусусиятлари” мавзусини ўқитиш усулини ишлаб чиқиш

Наманган-2012 йил

Мундарижа

Кириш

- I. Касб- ҳунар таълими. Психологиясининг айрим масалалари.**
 - II. Пазандачилик асослари фанидан “Таомларнинг технологик хусусиятлари” бўлимини ўтиш методикаси.**
 - 2.1. Пазандачилик асослари фанидан “Таомларнинг технологик хусусиятлари” бўлимининг назарий тавсифи.**
 - 2.2. Пазандачилик асослари фанидан “Таомларнинг технологик хусусиятлари” бўлимидан тест саволлари.**
 - 4. “Таомларнинг технологик хусусиятлари” бўлимини интерфаол стратегиялар воситасида ўқитиш.**
- IV. Хулоса**
- Фойдаланилган адабиётлар**

Кириш

Ўзбекистон Республикаси тараққитининг муҳим шarti кадрлар тайёрлаш тизимини муккамал бўлиши, замонавий иқтисод, фан, маданият, тезника ва технологиялар асосида ривожланиши ҳисобланади.

“Кадрлар тайёрлаш миллий дастури” ўзлуксиз таълим ва кадрларни тайёрлаш тизимини тубдан ислоҳ қилишга қаратилган.

Миллий дастурни амалга оширишда мавжуд таълим ва кадрларни тайёрлаш тизимларини тубдан ўзгартириш замонавий илмий фикрлар ютуқлари ва ижтимоий тажрибаларга, таълим жараёнини ҳамма босқичларида, ўзлуксиз таълим тизими таълим муассасаларининг ҳамма шакли ва турларида илғор методик таълимларга таянган ҳолда амалга оширилади.

Ҳозирги замонавий босқичда педагогик долзарб вазифаларга фан, техника, илғор технологиялар ютуқларидан фойдаланиш асосида шахсни тарбиялаш, ўқитиш ва ривожлантириш мақсадлари, мазмуни, методлари, воситалари ва ташқилий шакллари илмий таъминлаш киради.

Ўзлуксиз таълим тизимида олий таълим алоҳида ўрин эгаллайди. Олий таълим умумий ўрта, ўрта махсус, касб-хунар таълими асосида ўзлуксиз таълим тизимининг мустақил тури ҳисобланади ва Ўзбекистон Республикасининг “Таълим тўғрисида”ги ва “Кадрлар тайёрлаш миллий дастури” қонунларига биноан амалга оширилади.

“Кадрлар тайёрлаш миллий дастури” асосида олий таълимнинг асосий вазифалари белгилаб берилган. Олий таълимнинг энг муҳим вазифаларидан бири замонавий ўқув дастурлари асосида юқори натижали ўқитиш ва малакали кадрлар тайёрлашни тайёрлашни таъминлаш ҳисобланади.

“Пазандачилик асослари” фанини ўрганиш ва тажриба машғулотларни бажаришидан мақсад ҳам назарий билимларни эгаллаш ва мустаҳкамлаш, озиқ овқат маҳсулотлари тайёрлашни тажриба машғулотларида бажариш органолептик баҳо бериш кўникмасини ҳосил қилиш. Талабаларни фикрлаш қобилиятларини ривожлантириш мақсадида маърузаларда муаммоли вазият, топшириқ ва масалалар бериш яъни “Интерфаол усуллар” дан фойдаланиб ўқитишнинг янги педагогик технологиясини жорий этиш эътиборга олинган.

Фанни ўрганадиган муаммолари: “Пазандачилик асослари” фани технологлар учун асосий фанлардан бири ҳисобланади. Курсда талабалар овқат тайёрлаш технологиясида технологик жараёнларни илмий асосда ўрганиш билан бир қаторда овқатларга шакл бериш безаш ва лаззатли қилиш санъатига катта аҳамият бериш кераклигини ўрганадилар, Ҳозирги замон физиологияси иштаха билан лаззатланиб истеъмол қилинган овқатгина фойдали бўлади деб таълим бермоқда ва бу бўлажак мутахассисларни ҳозирги замон техника ва технологиялари фаннинг янги мувоффақиятларини ўрганишга ундайди.

Талабаларга мазкур фаннинг ўқитилишдан кўзланган мақсад қуйидагилардан иборат:

Турли хилдаги таомлар тайёрлаш технологиялари ва уларнинг пиширишда содир бўладиган физик-кимёвий жараёнлар;

- овқат тайёрлашнинг турларини (қайнатиб, қовуриб, димлаб)
- асосий озиқ-овқат маҳсулотларининг сифат кўрсаткичларини;
- хом ашё хусусиятларини;
- тайёр таомларга эстетик зеб бериш усулларини билади;

Талабалар ўқиш жараёнида қуйидагиларни бажара олади:

- хом-ашёларга бирламчи ишлов беришни билади;
- асосий ва ёрдамчи пишириш усулларини ва маҳсулот пиширилганда сифатига зарар етказмаслик, витамин, хушбўй моддаларни ва маҳсулотни рангини сақлаб қолиш усулларини билади;

- овқатнинг хазм бўлиши, унинг лаззатига, ташки кўринишига боғлиқлигини билади;
- таом ҳидининг ёқимлилиги, мазалилиги ва ташқи кўриниши овқат хазм бўлишига ёрдам беришини билади;

- масаллиқларни тахлилий ҳисоблаш. Чиқитларни қайта ишлаш ва уларни саноатда қўллаш усуллари билади;

- шифобахш-парҳез таомлар ва уларнинг аҳамияти, парҳезларнинг тавсифи ва улардан тайёрланадиган таом турларини билади;

Фан бўйича олган билимларига ўқитишнинг янги педагогик технологияларни қўллаб, мустақил фикрлайди, ўзаро фикр алмашинади ва фан тўғрисида чуқур билимга эга бўлади.

I. Касб- хунар таълими психологиясининг айрим масалалари

Касб - хунар таълимининг психологик-педагогик асослари.

Касб-хунар коллежларида ёшларга касб-хунар ўргатиш жараёни ўзига хос хусусиятга эга бўлиб, уни ўрганиш ва амалда ташкил этиш этиш эса, ўзига хос талабларни қўяди. Назарий ва ишлаб чиқариш таълимининг қўшиб олиб борилиши. Ўқувчиларнинг дастлаб ўқув-ишлаб чиқариш устахоналари, ўқув хўжалиги ва ўқув - машқ майдон (нолигон)ларда, сўнгра бевосита ишлаб чиқаришда моддий бойликлар яратишда иштирок этишлари- буларнинг ҳаммаси ўқув тарбиявий жараёни ташкил этишга ўзига хос дидактик ва психологик ёндашувни тақоза қилади. Касб-хунар таълими жараёнида ўқувчилар фақат касбий билим, кўникма ва малакаларни эгалловчи фаол субъект сифатида иштирок этмайди. У бир вақтнинг ўзида унумли меҳнатда иштирок этади; бу меҳнат мавжуд мезонларга мувофиқ ҳолда моддий ва маънавий жиҳатдан кадрланиб, аниқ иш ҳақи шаклида ўз ифодасини ҳам топади. Шунингдек, меҳнат жараёнида ўқувчи шахсий, унинг маънавий қиёфаси, дунё қараши ҳам шаклланиб боради. Буларнинг ҳаммаси ўқувчиларнинг касбий фаолияти ва нисбатан ўзига хос мотивларини шаклланишини белгилайди. Бу мотив таркибига касбни юқорироқ малака даражасида эгаллашга интилиш, моддий манфаатдорлик ўз меҳнати билан жамоада хурмат қозониш каби ташкил этувчиларни киритиш мумкин.

Шахснинг меҳнат фаолияти давомида ривожланиши, бошқа ҳар қандай фаолият кўринишидагига нисбатан яққолроқ намаён бўлади. Иштимой аҳамият ва моддий натижага эга бўлган меҳнатда – объектив қонунлар, қоидаларва модда хусусиятларни билиш, уларга ўз хатти-ҳаракатларини мувофиқлаштириш ҳамда ўз фаолиятини мазмунини ва оқибатини олдиндан кўра билишга бўлган эътиёж эккароқ ифодаланади. Меҳнат – фаолликни рўёбга чиқариш шакли сифатида соғлом, тўғри тарбияланган инсон учун ўзига жалб қилувчикучга эга. У шахсни жисмоний ва ақлий жиҳатдан ривожлантиради, асаб тизимини мустаҳкамлаб, фаоллигини оширади. Меҳнат билан банд бўлиш инсонга хосдир, ёхуд муваффақиятли ва юқори сифат билан яқунланган меҳнат – жамоатчилик эътиборига тушади, хурсандчилик ва мамнуният ҳосил қилади.

Касб - хунар таълимининг энг муҳим ва аҳамиятли жиҳати –бу жараёнда ёш авлоднинг меҳнат жамоасида ўқиб-тарбияланиши бўлиб ҳисобланади. Ҳар бир меҳнат жамоаси жамиятимиз – анъаналари, меҳнат ва ахлоқий принципларига амал қилади. Бу принцип ва меҳнат ва ахлоқий принципларига амал қилади. Бу принцип ва анъаналарнинг ёш мутахассис шахснинг шаклланиши, муаян касб-хунар эгаллашига таъсир кўрсатиши муқаррардир. Буларнинг ҳаммасини англаш, ўқувчи шахси таркибида касб - хунарга оид билим, кўникма ва малакаларни шакллантириш ва касб маҳоратини эгаллаши учун психологик замин яратади. Касб-хунар таълими тизими психологик дидактик қонуниятлар ва принциплар асосида яратилган, ўзига хос хусусиятларга эга бўлган педагогик ташкил этувчилар (ўқитиш мавмуни, уни ўқувчиларга ўргатиш-ўзлаштириш усуллари) мажмуасидир. Уларнинг ҳар бири ўзига хос хусусий характер ва аниқ психологик-педагогик йўналишга эга бўлади. Экспериментал тадқиқотларда аниқланганидек, ишлаб чиқариш таълими бу тизимнинг энг муҳим ташкил этувчиси бўлиб ҳисобланади. Бунда ишлаб чиқариш таълими, ўқитишнинг осондан қийинга (иш усуллари-меҳнат амаллари – меҳнат амаллар мажмуаси - иш тури) кетма-кетлигидан иборат муаян элементлар мажмуасидан иборат, деб тушунилади. Ишлаб чиқариш таълимини босқишлаб чиқариш ва даврлар бўйича амалга оширилиши, унга хос бўлган энг муҳим жиҳат бўлиб, ҳисобланади. Касб - хунар таълимига оид тадқиқотларда таъкидланганидек, касб - хунар коллежларининг ўқув режаларини моҳияти ўқув –тарбиявий жараёнини асосий (доимий) ва маҳсус (ўзгарувчан) даврларга ажратишдан иборат бўлган янги дидактик тизим асосида тўзилиш зарур. Бу

–Ўзбекистон Республикаси Вазирлар маҳкамасининг 2000 йил 16-октябрдаги тасдиқланган Ўрта маҳсус касб - хунар таълими стандартларида ўз ифодасини топган. Ишлаб чиқариш таълими асосий даврнинг бир неча босқичлари ва маҳсус даврнинг барча

босқичларидан иборат бўлади. Асосий даврда психологик-педагогик жихатдан тўғри ташкил этилган ўқиш, ўқувчиларда умум касбий ва политехник билим, кўникма ва малакаларни шакллантириш билангина чегараланмайди. Улар ўқувчиларнинг фаолиятига мослашуви ва бир турдаги фаолиятдан иккинчисига осонлик билан ўтишини таркиб топтиради, ҳамда, мураккаб малакалар ва ишни бажариш методларини эгаллашни тезлаштиради. Махсус даврдаги ўқитишни ҳам ана шундай даражада ташкил этиш-ўқувчиларнинг муайян мутахассисликлар бўйича билим, мураккаб малакалар эгаллашларини таъминлайди. Бунда материаллар ҳисоби, иш режими, техник воситалар қуввати ва еҳнат унумдорлигини ҳисоблаш билан боғлиқ бўлган тор мутахассисликка оид ақллий малакаларни шакллантириш муҳим аҳамиятга эга бўлади.

Илмий техник тарақиётнинг ҳозирги босқичи, юксак интеллуектуал ва юқори малакага эга бўлган, ишлаб чиқариш доимо кўйиб борадиган янги вазифаларни бажара оладиган баркамол мутахассисларни тайёрлаш талаб кўйилмоқда. Ишлаб чиқаришда жисмоний ва ақлий меҳнатнинг ўзаро нисбати ўз ҳажми ва аҳамияти жихатдан ақлий меҳнат тамонсилжиб бормоқда. Меҳнат мазмуни интеллектуаллашмоқда. Шунинг учун ҳам, касб-ҳунар таълими жараёнида ҳаракатга оид ва сенсон малакаларни шакллантириш билан бирга, ақлий фаолият малакаларини шакллантиришга ҳам алоҳида эътибор бериш зарур. Малакали мутахассис бундай масалалари ечишга ижодий ёндашадилар, чунки улар ўқув жараёнида бунга тайёрланадилар ва ишлаб чиқаришдаги жамоа ҳам бундай ёндашувни талаб қилмоқда. Шунинг учун ҳам, ишлаб чиқариш таълими жараёнида фақатгина операцион-техник малакаларни эмас, балки меҳнат фаолияти давомида содир бўладиган топшириқларни тафаккур билан ҳал қилиш малакаларини ҳам шакллантириш талаб қилинмоқда. Агар шу нуқтаи назардан дастгоҳчи меҳнатига эътибор берсак, у фақат технологик картадаги кўрсатмалар асосидагина ишлай олмайди, чунки у узлуксиз ўзгарувчан жараёнда фаолият кўрсатади. Булар, буюмга турли босқичларда ишлов бериш, дастгоҳ ва ускуна ҳолати (кескични қолгани, носозлиги) ва ҳақозолар. Ҳатто, бир ҳил деталга ишлов берилганда ҳам, ҳар бир ҳолатдаги ишлов бериш жараёни олдингисидан фарқ қилади. Дастгоҳчи иш жараёнини назорат қилиб, уни хомаки материалларнинг муаян гуруҳи, кескичҳолати, сифати ва бошқа шароитларга мослайди, содир бўлган носозликларни бартараф қилади. Бундан ташқарии технологик картада ҳар доим ҳам барча ҳисоблар акс эттирилавермайди. Ишчининг малакаси қанчалик юқори бўлса, кўпчилик кўрсаткичларни унинг ўзи мустақил белгилайди. Дастгоҳчи кундалик иш фаолиятида турли мураккаблик дарадаларидаги муаммола вазиятларга дучор бўлади. Уларни ҳал қилиш эса, турли ақлий фаолият малакаларидан фойдаланишни талаб қилади. Тадқиқотларда тақидланганидек, ўқувчилар ишлаб чиқариш жараёнида фикрлашнинг – таҳлил, синтез, умумлаштириш, таққослаш ва мавҳумлаштириш каби шакилларидан кўпроқ фойдаланар эканлар.

Касб – ҳунарга оид меҳнат малакалари ўзига хос хусусиятга эга. Ўқувчиларга касб-ҳунар ўргатиш учун муҳандис-педагог турли кўникма ва малакаларни шакллантиришнинг қонуниятларини билиши зарур. Психология фани оддий кўникма ва малакалар, мураккаб кўникмалар онгли ва мақсадга мувофиқ ўзлаштирилиши зарур деб ҳисоблайди. Кўникма-инсоннинг ўқиш даврида эгаллаган билим ва амалий ҳаракат усулларида бошқача ёки янги шароитларда мустақил фойдаланиш қобилиятидир. Психология фанида кўникмалар оддий ва мураккаб турларга бўлиб ўрганилади. Оддий (ёки бошланғич) кўникмалар

- улар шаклланиш жараёнида қисман автоматлашиб, малакалар мажмуасини ифодоловчи мураккаб кўникмаларга айланишлари мумкин. Мураккаб кўникмаларнинг шаклланиши инсоннинг, унга мувофиқ бўлган фаолият турини бажаришга тайёрлиги билан ифодаланади.

Касб-ҳунар малакаларининг шаклланишини уч даврга бўлиш мумкин. Биринчи даври-бошланғич кўникмаларнинг шаклланиши бўлиб, у ҳам уч босқичга бўлинади: 1) дастлабки (бўлажак ҳаракат, ускуна, материал тўғрисида билим олиш); 2) таҳлилий (ҳаракат қисмларини амалда бажариш); 3) синтетик (бир неча ҳаракатларни яхлит ҳаракатга бирлаштириб бажариш); Малакалар шаклланишининг биринчи даврига аълоҳида эътибор

бериш керак. Чунки, бу даврда касб-хунар таълимини нотўғри ташкил этиши натажасида ўқувчиларда нотўғри (зато) кўникмалар,ундан сўнг эса, зарур бўлган малакаларни шакилланишига тўсқинлик қилувчи элементлар ўрнашиб қолади. Уларни таълим жараёнида қайта ўрганиб тўғрилаш анчагина қийин ва узоқ вақт талаб этади. Шунингдек, бу даврда ўқувчиларнинг ўз-ўзини назорат қилишларига аълоҳида эътибор бериши зарур чунки уназоратнинг муаян функциясини бажариши билан бирга, билимларни мустаҳкамлаш ва ўз фаолиятини натижасини таҳлил қилиш вазифасини ҳам бажаради.

Ииккинчи давр - муҳандис –педагог кўрсатган ва тушинтирган ҳаракатларни бажариб, машқлар ёрдамида билим ва кўникмаларни малакаларга айланиб боришини аниқлаштириши ва мустаҳкамлашдан иборат. Малакаларни шакиллантиришда машқларнинг тутган ўрнига алоҳида эътибор бериш керак. Машқ-тушиниш, онгли назорат ва тузатишлар билан биргаликда олиб бориловчи муаян ҳаракат ёки фаолият турини кўп марта такрорланишидир. Машқнинг муваффақияти, ўқувчиларнинг унинг мақсади ва тўғри бажарилиш усуллари аниқ тушинишларига кўп жиҳатдан боғлиқ бўлади. Шунинг учун ҳам, муҳандис-педагогнинг кириш ва жорий йўлланмаларни методик жиҳатдан тўғри ўтказиш катта аҳамиятга эга. Машқлар сони хаддан ташқари кўп бўлиб, ўқувчиларда чарчоқ ва зеркишларни амалларини автоматлаштириш, уларни онгли равишда бажарилиши билан ўзаро боғлиқ ҳолда олиб бориши керак. Чунки, шундагина ўқувчилар иш суръатини пасайтирмаган ҳолда, ўз фаолиятини режалаштириши ва уни назорат қила олиши мумкин.

Малакалар шакилланишининг учинчи даври – маҳорат даври деб аталади. Бу даврда ўқувчилар кўникма ва малакаларни, уларнинг шакилланишини назорат қилишдан мустасно, аниқ ва пухта механизмлар орқали эгаллайдилар. Ишнинг маҳорат билан бажарилаши уни ўта ишонч ва осон бажарилишида яқ қол намоён бўлади. Бу давр ўзининг мароми, сифати, тежамкорлиги, катъий режага эгаллиги, мақсадга мувофиқлиги билан намуна бўлиши ҳамда ўзининг аниқ ва яхлитлиги билан ўқувчига эстетик завқ бағишлаши зарур. В.В Чебишева тадқиқотларида меҳнат малакаларини шакиллантиришнинг қуйидаги энг муҳим умумий шартлари кўрсатилган.

- топшириқнинг аниқлиги, мақсади ва унга эришиш усуллари тушинарли бўлиши;
- ўқувчиларда зарур билим ва кўникмаларнинг мавжудлиги;
- ўқитиш методларини шакиллантириладиган малакаларнинг ўзига хослиги ва кўринишига мослиги;
- йўлланмаларни самарали ўтказилиши;
- машқлар миқдорининг етарли бўлиши;
- ўқувчилар фаолиятини ўз вақтида, ҳолисона баҳолаш ва уни ўқувчиларга эълон қилиш;
- ўқувчиларнинг фаол меҳнат қилишлари;

Меҳнат фаолиятини малакаларининг туркумлари.

Малакалар, уларни фаолиятда қўлланишига боғлиқ ҳолда, турлий мантиқий асослар бўйича туркумларга ажратилади. Замонавий педагогика ва психологияда малакаларнинг қуйидаги бир қатор туркумлари мавжудлиги, уларни туркумлаш муаммосини янада чуқурлаштиради. Фаолият ва касблар турига оид туркумлар (токарик,чилангарлик, бўёкчилик ва ҳ.к.); муаян физиологик механизм ва психик жараёнларнинг устуворлигига оид (ҳаракат, сенсор ва аклий) малакалар туркумлари мавжуд. Баъзи тадқиқотларда эса, асосий ишларга оид малакалардан ёрдамчи ишларни бажариш малакалари,ижрочилик малакаларидан бошқарув ва конструкциклаш малакалари, политехник- кенг профили малакалардан тор касб малакалари ҳам фарқланади.

Меҳнат фаолияти психологиясини ўрганиш ҳаракатга оид малакаларнинг ҳам турли - туман эканлигини кўрсатди. Шунинг учун ҳам, уларни алоҳида туркумларга бирлаштирилди. Физиологик асосини кўриш, эшитиш, тери сезгиси ва бошқа анализаторлар ташкил этадиган сенсор малакалар – нарса ва ҳодисаларнинг сифати ва турли хоссаларни жуда аниқ ўлчаш (материал сортини аниқлаш, там-мазасини билиш, двигател шовқининг аниқлаш ва ҳ.к) талаб қилинадиган ҳолларда зарур бўлади. Бу малакалар автоматик қурилмаларга хизмат кўрсатишда муҳим аҳамиятга эга бўлади.

Ақлий фаолият малакаларини эса, уларни икки даражада шакилланишини эътиборга олиб ўрганиш мақсадга мувофиқдир. Биринчи даража - амалий репродуктив малакалар (чизмалар, техник хужжатларни тез ва аниқ ўқиш, ҳисоб ишларини бажариш ва ҳ.к). Иккинчи даража-мустаҳкам (самарали) ақлий фаолият малакаларни шакиллантириш. Инсонни ижодий фаолиятга ўргатиш қийин, ёхуд ижод жараёни ўта мураккаб ва ҳар бир ҳолатда ўта ноёб тавсифга эга бўлади. Лекин, инсонда қўйилган масала (муаммо) ни ижодий шал қилиш қобилиятини сезиларли даражада фаоллаштирувчи интеллектуал малакаларни шакиллантириш мумкин. Бунда эвристик методдан оқилона фойдаланиш муҳимдир. Тафаккурни шакиллантириш нозик ва энг мураккаб жараён бўлиб, у тизимли ва махсус йўналишда таъсир этишни талаб қилади. Ақлий малакаларни шакиллантириш учун ишлаб чиқариш таълими машғулотларида махсус технология (назарий) Машғулотларга нисбатан имконият жуда оз. Шунинг учун ҳам, ўқувчиларнинг ақлий фаолият малакаларини шакиллантириш махсус (умумтехника) фанларда техник-ишлаб чиқариш масалаларини ечиш, ақлий ва график лойиҳалаш ишларини бажаришдан бошланиб, улар ишлаб чиқариш таълими машғулотларида давом эттирилиб, ниҳоясига етказилиши мақсадга мувофиқдир. Бунда, албатта аниқ, мажбурий тизимий фанлараро боғлаишларнинг амал қилиши даркор.

Ўқувчиларда касб-ҳунар таълими жараёнида шакиллантириладиган малакаларни уч гуруҳга: ишлаб чиқариш учун умумий (умум ишлаб чиқариш), касблар гуруҳи учун умумий (умумкасбий) ва алоҳида касбга оид (хусусий касбий) малакаларга ажратиб ўрганилади. Психологик нуқтаи назардан умумкасбий малакалар умум ишлаб чиқариш малакалари каби ҳаракатга оид, сенсор ва ақлий (интеллектуал) малакалардан иборат бўлади. Бу ҳар иккала гуруҳдаги малакалар дастурланган ёки ундан бошқа – ташқи, тургун кўзгатувчиларга нисбатан сенсор, ҳаракатга оид ва ақлий таъсир этувчи қисмларининг турлича бирикмаларида ўз ифодасини топади.

Иш усули→меҳнат амаллари→Меҳнат амаллари мажмуаси→Яхлит иш тури

Касб – ҳунар таълими дидактикасига оид илмий тадқиқотларда таъеидлаганидек, ҳар бир касб гуруҳи учун, ўқувчилар технологик амалларни бажаришга ҳтишда, ундан олдин эгаллаши зарур бўлган меҳнатга оид ҳатти - ҳаракатлар тизимини ишлаб чиқариш даркор. Шу муносабат билан, ўқувчиларнинг меҳнатга ҳатти - ҳаракатларини ўзлаштиришлари билан бевосита боғлиқдир. Умум ишлаб чиқариш, умумкасбий малакалар ўзаро узвий боғлиқ ҳолда шакилланадилар ва такомиллашадилар. Масалан, режалаштириш (умумишлаб чиқариш малакалар) ҳар доим умумкасбий малакалар (дастгоҳни бошқариш, ҳисоб ишларини бажариш, ўлчашлар) га таянади. Улар ўз навбатида, ўқувчиларнинг хусусий касбий (аниқ ўлчаш ва ҳисоблаш, газламани муаян модел бўйича бичиш ва ҳ.к) малакаларни эгалланганликлари билан боғлиқ бўлади ва аксинча, хусусий ва умумкасбий малакаларнинг юқори даражада эгалланиши умумишлаб чиқариш малакаларининг ҳам анна шу даражада эгалланиши тақозо қилади.

Умум ишлаб чиқариш ва умумкасбий малакалар (аниқса умумишлаб чиқариш малакалар) хусусий касбий малакаларга нисбатан кенг қўлламда қўлланилиши билан ажралиб туради. Хусусий касбий малакалар нисбатан тор, уни бир касбдан иккинчисига кўчириб фойдаланиш қийин бўлган қобилиятларни ривожлантириш билан боғлиқ. Умум ишлаб чиқариш малакаларини эса, бир меҳнат соҳасида бошқасига ўтказиб қўллаш мумкин.

Улар, интеллектуал (ақлий) ташкил этувчисининг кўпроқ ифодаланганлиги билан тавсифланади ва мутахассис шахсини ҳар тамонлама ривожлантирувчи аҳамиятига эга бўлади. У, ёки бу ташкил этувчиларнинг ўзига хослиги ва ўзаро боғлиқлигини билиш, малакаларни шакиллантириш метод ва воситаларини тўғри танлашда ката аҳамиятга эга бўлади. Умумишлаб чиқариш ва умумкасбий малакаларни ақлий ташкил этувчиси мутахассис малакасига қуйиладиган талабларга мувофиқ равишда ортиб боради. Интеллектуал ташкил этувчисини такомиллашув жараёнини фаоллаштириш учун, ўқувчиларнинг ўз фаолиятини ўзи мустақил режалаштириш, иш жойида мустақил ишлашга ундаш, улар билан ижодий ва муаммоли топшириқларни тизимли тарзда ҳал қилиб бориш зарур.

II. «Умумий овқатланиш маҳсулотлари технологияси» фанидан “Таомларнинг технологик хусусиятлари” бўлимини ўқитиш методикаси

2.1. «Умумий овқатланиш маҳсулотлари технологияси» фанидан “Таомларнинг технологик хусусиятлари” бўлимининг назарий тавсифи

«Пазандачилик асослари» фани -умумий овқатланиш корхоналари учун кичик технолог, ошпаз, қандолатчи, нонвойлар тайёрлашда асосий мутахассислик фанидир.

Маълумки, “технология” сўзи иккита тушунчани бирлаштиради: techne-санъат, техника ва logos- таълим, билим.

Фаннинг асосий вазифаси- маҳсулот ишлаб чиқариш жараёнларини ўрганишдир. Курсни ўзлаштириш натижасида бўлажак мутахассис технологик жараённи ташкил этиш ва бошқариш учун зарур билимларга эга бўлади.

Умумий овқатланиш корхоналари ишини ташкил қилишни такомиллаштиришда ҳам ашё базасини мустахкамлаш муҳим аҳамиятга эга. Умумий овқатланиш корхоналарини ҳозирги замон талабида ривожлантириш учун озиқ-овқат саноати тармоқлари билан кооперациялаш асосида маҳсулотни янги саноат технологияси асосида ишлаб чиқаришни жорий этиш, ишлаб чиқариш жараёнларини ярим тайёр маҳсулот тайёрловчи йирик корхонага айлантириш, уларни маҳсулотлар билан марказлаштирилган усулда таъминлашга ўтказиш лозим. Булар ўз навбатида тармоқ ходимлари иш унумдорлигининг ошишига, ишлаб чиқарилаётган маҳсулот сифатини яхшилашга, ҳам ашёдан унумли ва сифатли фойдаланишга, кўп меҳнат талаб қилувчи иш жараёнларини механизациялашга имкон беради.

Умумий овқатланиш корхоналарида ишлаб чиқарилган маҳсулот сифати, кишиларнинг соғлом ва меҳнатга қобилиятли бўлишлари, кўпинча пазандаларнинг малакасига, уларни таом тайёрлаш технологиясини ва замонавий техника воситаларини қанчалар яхши эгаллаганликларига боғлиқ.

Бугунги кунда мустақил Ўзбекистон Республикасида кўплаб ресторанлар, ошхоналар, кафелар аҳолига намунали хизмат кўрсатиб келмоқда. Бундан ташқари Республикамиздаги 62 та олий ўқув юртида талабалар ошхонаси, лицейлар, коллежлар, мактабларда ошхоналар, буфетлар ҳам фаолият кўрсатаёпти. Ишлаб чиқариш корхоналари, заводлар, фабрикаларда эса ишчи ошхоналар турли турдаги таомларни тайёрланмоқда. Мустақил Ўзбекистонимизда барпо этилаётган ҳашаматли бинолар ва кундан-кун обод бўлаётган кўчаларда ҳам бир зумда хизмат кўрсатиш шахобчалари сони ортиб бормоқда. Юқоридаги корхоналарда ишлаб чиқаришни ташкил этиш, арзон ва сифатли маҳсулотларни ишлаб чиқариш учун мутахассислар зарур ва ушбу қўлланма бу масалаларни ечишда хизмат қилади, деган умиддамиз.

Пазандачилик таомлари тайёрлаш технологиясининг хусусиятлари

Таом - деб озиқ-оқат маҳсулотлари ёки маҳсулотлар тўпламини пазандачилик ишлови натижасида истеъмол қилинадиган ҳолатга келтирилиб, порцияларга тақсимланиб безатилишига айтилади. Таомлар одатда асосий маҳсулот, гарнир ва соуслардан иборат бўлади. Иккинчи таомлар массаси 250-350 г, биринчи таомлар 500 граммгача бўлади.

Газаклар ҳам пазандачилик маҳсулоти ҳисобланиб совуқ ёки иссиқ ҳолда бўлиши мумкин. Газаклар одатда асосий маҳсулот ва соусдан иборат бўлиб, уларни массаси 70-100 гр бўлади.

Алоҳида таомлар гуруҳини тайёрлаш технологияси

Ишлатилган ярим фабрикатлар ва озуқавий ҳам ашё, шунингдек тайёрлаш технологияси, сотиш, истеъмол қилиш бўйича таомларни қўйидаги гуруҳларга бўлинади: иссиқ тамаддилар, совуқ таомлар ва тамаддилар, хамирли таомлар: ширин таом ва шарбатлар. Иссиқ ва совуқ таомларни алоҳида хоналарда тайёрланади

Бульон ва соуслар

Бульонлар. Бульон — бу сувда суяк, гўшт, парранда, балик, қўзиқорин пиширилгандан сўнг ҳосил бўлган қайнатмадир. Ишлатилган маҳсулотга қараб бульонлар: суякли, гўшт-суякли, паррандали, баликли, қўзиқоринли бульонлар гуруҳларига бўлинади. Бульонларга маҳсулотлардан экстрактив моддалар, оксиллар, ёғлар, минерал моддалар ўтиб қуруқ моддалар бульонда 1 % ни ташқил этади. Бульонлар, соус ва шўрвалар тайёрлашда асосий хом ашё ҳисобланади. Бульонлар алоҳида таом сифатида ҳам истеъмол қилинади, унда бульон гарнир сифатида пирожки ва қўймок қўшиб истеъмол қилинади.

Шўрвалар учун бульонларни суякдан, парранда гўшtidан, баликни суяк қисмидан тайёрланади. Озуқавий суякларга кўкрак қисмидаги, умуртқа қисмидаги суяклар, қўй гўшти умуртқа кўкрак ва сон қисмидаги суяклар киради. Қовурға ва елка қисм суяклари бульон тайёрлаш учун ишлатилмайди, уларни техник ишлов беришга топширилади. Умуртқа суяги бульон учун ишлатилади. У соус тайёрлаш учун асос бўлиб хизмат қилади. Гўштли ва баликли бульонларни концентрантланган ҳолда тайёрласа бўлади: уларни суяк, гўшт маҳсулотлари ёки балиқ чиқиндиларидан олиш мумкин.

Бульон тайёрланаётганда суякни майдалаш керак бўлади. Шунда унинг озуқавий моддалари бульонга яхши чиқади. Умуртқа ва текис суякларни 5-6 см ўлчамда кўндаланг чопилади ёки мол суякларини қовуриш учун қовуриш шкафида бир оз қовуриб олинади, бунда таъми ва ташқи кўриниши яхшиланади. Тайёрланган суякларни совуқ сувга солиб паст оловда пиширилади, кўпик билан ёғи ажратиб турилади. Мол суягини пишириш 3,5-4 соат, қўй суяклари 2-3 соат давомида пиширилади. Бульон тайёр бўлишига 30-40 дақиқа қолганда, унга петрушка, пиёз, сабзи, туз ташланади.

Балиқ бульони тайёрлаш учун, янги муздан туширилган балиқлар ишлов берилгандан сўнг қолган қолдиқлар ва озуқавий чиқиндилар ишлатилади. Озуқавий чиқиндиларга калла, суяк, терилар киради. Йирик каллани ва умуртқани майда парчаларга чопилади. Тайёрланган озуқавий чиқиндиларга сув қўйиб қайнашга олиб борилади, петрушка, сабзи, пиёз қўшиб 40-50 дақиқа қайнатилади. Озуқавий чиқиндилардан ташқари бутун балиқ ишлатилади.

Соус тайёрлаш учун жигар ранг бульон ишлатилади. Бу бульонлар ювилган ва чопилган суяклардан тайёрланилади. Суякларни ўлчами 5-7 см бўлиши керак. Махсус шкафларда 160-170⁰С ҳароратда суяклар қовуриб олинади ва петрушка, сабзи, пиёз қўшилади.

Қўй, мол, ва парранда суяклари, 30-40 дақиқа давомида қовуриб олинади, мол гўшти 1-1,5 соат суяклар жигар рангга киргунча қовурилади, ҳосил бўлган ёғни тўкиб ташланади. Қовурилган суяк ва пиёзни қозонга жойланади, иссиқ сув қўйиб 5-6 соат паст оловда қайнатилади. Қайнаш давомида кўпик билан ёғни олиб турилади. Жигар ранг соуснинг таъмини яхшилаш учун гўшт қовуришда ажралган селини қуйиш мумкин. Бунинг учун гўшт қовурилаётганда унга озгина гўштли бульон ёки сув қўйилади ва 2-3 дақиқа қайнатилади. 10-кг тайёр бульон учун янги 20 кг суяк, 0,48 кг- сабзи, пиёз, петрушка илдизи, 50,4 л- сув керак бўлади. Махсус суяк майдалагичда озуқавий суякларни 3-4см ўлчамда майдаланилади. Душ тагида ювиб олиб, 240-270 ⁰С ҳароратда 40-50 дақиқа ичида оч жигар ранг пайдо бўлгунча қовурилади. Сўнгга 8-10 соат давомида қайнатилади. Қолган жараёнлар бульон тайёрлашнинг анъанавий усулидан фарқ қилмайди. Тайёр бульонни олиб 30-40 дақиқа тиндириб, сўзиб олинади.

Соуслар. Соуслар кўплаб турдаги иссиқ ва совуқ таомларнинг таркибий қисми бўлиб, бир хил масаллиқлардан тайёрланган таомларга турлича маза киритади ва шу билан уларнинг хилма-хиллигини оширади. Тўғри танланган ва лаззатли қилиб тайёрланган соус таомни хуш таъм ва тўйимлилигини оширади. Соуслар иссиқ (иссиқ таомлар учун) ва совуқ (яхна таомлар учун) бўлади.

Иссиқ гўштли соуслар асосан гўшт бульонида тайёрланади. Бунда ўткир ва узок қайнаган бульонлардан фойдаланиш тавсия қилинади. 1 кг соусга зираворларни ишлатилиши

меъёри: туз — 10 г, мурч — 0,5 г, лавр барги эса — 0,2 г, маринад учун: гвоздика — 1 г, долчин эса — 1 г. Сутли соус тайёрлаш учун туз ишлатилади холос.

Қизил гўштли соуслар. Майда тўғралган сабзи, пиёз ва кўкатлар ёғда бироз қовуриб олинади. Бошқа бир идишга ун солиб, у жигар ранг тусга киргунча қиздирилади. Қизил соус учун унни ёғсиз қиздирилади. Унга томат пюреси солинади ва устидан совуқ бульон ёки сув қуйилади, қошиқда аралаштириб турилади, сўнг қовуриб олинган кўкатларни ва пиёз, дафна япроғи, туйилмаган мурч солиб, оғзи берк идишда суст оловда 25-30 дақиқа қайнатилади. Унга туз қўшиб тиндирилади.

Асосий оқ соуслар. Ун сарғайгунча ёғда қовурилиб, гўшт бульони билан аралаштирилади. Аралашмага бир оз қовуриб олинган кўкатлар (петрушка, сельдер), бош пиёз, шунингдек дафна япроғи, туйилмаган мурч қўшиб суст оловда 25-30 дақиқа қайнатиб пиширилади, кўкатларни эзиб, соусга аралаштирилади, туз, лимон кислотаси ва сариеғ қўшилади.

Сутли соуслар. Ёғи олинмаган сутда бульон ёки сув билан аралаштириб, тайёрланилади. Шунингдек сариеғда оч пушти ранг ҳосил бўлгунча бугдой уни қовуриб олинади. Уни иссиқ сут билан аралаштирилади, озгина бульон ёки сув қўшиб 7-10 дақиқа қайнатилади. Кейин шакар, туз қўшиб қайнашга олиб борилади. Сутли соусларни ҳар хил консистенцияда тайёрласа бўлади. Сутли соуслар суюқ, ўртача куюқ ва куюқ бўлтиш мумкин.

Суюқ соуслар — сабзавотли, ёрмали ва бошқа таомларга ишлатилади; Ўртача куюқ соуслар—гўшт, сабзавот, балиқ пиширганда ишлатилади; куюқ соуслар — фаршлаш учун қўлланилади.

Шўрвалар

Шўрвалар пазандачилик маҳсулотлари ичида хилма-хил гуруҳларга эга бўлади, уларни биринчи таомлар деб аталади. Ўзбекистон халқининг кунлик истеъмолида шўрвалар биринчи ўринда туради. Суюқ ошлар тўлдиргичли, сутли, пюрели, совуқ ва ширинларга бўлинади.

Тўлдиргичли шўрвалар. Шўрвалар энг муҳим ва хилма-хил бўлган биринчи таомлардир. Тўлдиргичли шўрвалар вегетарианча, суякли, гўшт-суякли, балиқ бульонларидан тайёрланади. Ишлатиладиган маҳсулотга қараб тўлдиргичли шўрвалар, шчи, борш, картошкали шўрвалар, ёрмали, дукакли ва макарон маҳсулотларидан тайёрланган шўрваларга бўлинади.

Суякли, гўшт-суякли, гўшт ва қўзиқоринли, бульонлардан ҳар хил маҳсулот қўшиб шўрвалар пиширилади. Балиқ бульонида картошкали шўрвалар, рассольник, солянка, шчи тайёрланилади.

Тўлдиргичли шўрвалар тайёрлаш учун ёрмани саралаб, сувини бир неча марта алмаштириб ивителиди. Сули ёрмасини ювилгандан сўнг қайнаб тўрган сувга солинади ва чала тайёр бўлгунча пиширилади. Қайнаб чиққан сувни тўкиб ташлаб, ёрмани алоҳида ювиб олинади. Чунки сув бемаза таъм бериши мумкин. Дуккаклиларни саралаб, ювиб, сувга солинади (2-3 л сувга, 1 кг) ловия ва мошни 5-8, нўхатни — 3 - 4 соатга ивитиб қўйилади. Кейин ўша сувда туз қўшмасдан қопқоғи ёпиқ ҳолда пиширилади. Макаронни тозалаб олиб, қайнаб тўрган сувга солинади. Макарон 30 - 40 дақиқа, лапша 20 - 25 дақиқа, вермишель 10-15 дақиқа пиширилади. Тўлдиргичли овқатлар учун томат пюресини қовуриб олинади. Томат пюресини сабзавотлар билан бирга қовурса бўлади.

Боршлар (карам шўрва). Доғланган ёғда лўнда-лўнда қилиб тўғралган гўшт ва пиёз қизаргунча қовурилади. Сўнггра қозонга тўғралган помидор ёки томат пастаси солиниб 10 дақиқача қовурилгач, сомон шаклида тўғралган сабзи, қизилча ва паррак - паррак қилиб тўғралган картошка солинади. Барча масаллиқ яхшилаб қовурилгандан сўнг қозонга 3 л сув, қалампир, туз, дафна япроғи, майда тўғралган карам солиб 35 - 40 дақиқа давомида қайнатилади.

Рассольниклар. Рассольникларни асосий компоненти бу тузланган бодрингдир. Рассольникларни вегетарянча ҳамда суякли, гўшт-суякли, парранда бульонларидан тайёрласа бўлади.

Тузланган бодрингни сомонча қилиб кесилади. Картошкани қаламча шаклида тўғралади. Рассольникларни мол, қўй, парранда гўштлиридан тайёрласа бўлади.

Сабзавотлар қўшиб тайёрланган картошкали шўрвалар. Картошка ва сабзавотлардан хилма-хил биринчи таомлар тайёрласа бўлади. Бу таомлар ёрмадан, макарон маҳсулотларидан, дуккаклилардан, вегетерианча ёки бульон қўшиб тайёрлаш мумкин.

Овқат тайёрлаш учун картошка ва сабзавотларни кубик, қаламча шаклларида кесилади. Томат пюреси ўрнига янги помидор ишлатса бўлади. Қайнаб тўрган сувга ёки бульонга картошка ташланади ва қайнашга олиб борилади, қайнаш давомида сабзи, пиёз, тоmat пюресини қўшиб пиширилади. Тайёр бўлишига 5-10 дақиқа қолганда зираворлар, туз ташланади. Томат пюресисиз ҳам овқат пиширса бўлади. Таомни устига кўкатлар сепиб дастурхонга тортилади. Қўзикорин қўшиб тайёрланадиган таомлар учун пиширилган қўзикоринларни сомонча қилиб тўғралади ва қовуриб олинади. Кейин сабзавотлар билан овқатга солинади.

Макарон маҳсулотларидан, лапшадан, ёрма ва дуккаклилардан тайёрланадиган таомлар. Бу турдаги таомлар учун макарон, рожки, вермишель саноат ёки уй лапшаси, хар хил ёрмалар ва дуккаклиларни ишлатса бўлади.

Таомлар суякли, гўшт-суякли бульонларда тайёрланилади. Мол, қўй, парранда гўштлири, гўшт консерваларидан, қуритилган қўзикоринлардан тайёрланилади.

Макарон маҳсулотларидан шўрвалар тайёрлаш учун сабзи, пиёз, оқ илдиз, сомонча ёки кубик шаклида, дуккакли ва ёрмали таомлар учун эса кубик шаклида тўғралади. Сабзи ва пиёзни жазланади.

Макарон маҳсулотлари айникса вермишель пишириш жараёнида юмшаб кетади. Шунинг учун, 30-40 дақиқада тарқатиб бўлиш хисоби билан, кам миқдорда тайёрлаш керак.

Сутли шўрвалар. Ёғи олинмаган сутдан тайёрланилади. Шунингдек сут ва сув аралашмасидан тайёрласа ҳам бўлади. Шакар қўшилмаган, стерилизация қилинган қуюлтирилган сут ёки ёғи олинмаган сигир сутини ишлатса бўлади. Таомларни макарон маҳсулотлари билан тайёрланилади. Тайёр таомга сариеғ ёки ошхона маргаринини қўшилади. Макарондан тайёрланган таомлар узок пиширишда ва сақлашда қуюқлашади. Шунинг учун уларни кам миқдорда тайёрланилади.

Шўрва-пюрелар. Бу таомлар, ёрма, дуккаклилардан, парранда, жигар, қўзикорин ва бошқа маҳсулотлардан тайёрланади. Пюрели таомлар вегетарианча, суяк бульонидан, шунингдек ёғи олинмаган сутдан ёки сут билан сув аралашмасидан тайёрланилади. Пюрели таомлар учун тайёрланган маҳсулотларни пиширилади сўнгра майдаланган маҳсулот массада бир хил тарқалиши учун оқ соус қўшилади. Таъмини яхшилаш учун, дуккаклилар шўрвасидан ташқари, таомга сариеғ ва иссиқ сут ёки тухум-сутли аралашма қўшилади. Сут ва сариеғ ўрнига пюрели таомлар учун қаймоқ ҳам қўшиш мумкин. Сариеғ ўрнига ошхона маргарини ҳам ишлатса бўлади. Таъмини яхшилаш учун белгиланган қўшимча маҳсулотларни овқатга қўшилади, сўнгра қайнатилади.

Рецептурага кирадиган айрим маҳсулотларни майдаламасдан суяк ошга гарнир сифатида дастурхонга тортиш мумкин: (15-20 граммдан I порция учун). Тайёр пюрели таомларни сув ҳаммомида ёки плитада 80-85 °C да сақланади. Барча шўрва пюре таомларга пирожки, қовурилган нон, макка жўхори қаламчасини қўшиб дастурхонга тортиш мақсадга мувофиқ.

Тиник шўрвалар. Тиник шўрвалар тиник бульон ва гарнирлардан тайёрланилади. Бульонлар тиник шўрвалар учун тиндириш натижасида ва озуқавий бульонларни экстрактив моддалар билан тўйинтириш йўли билан олинади. Тиндириш учун гўшт, парранда суяклари, тухум оқи ишлатилади. Гарнир сифатида тиник бульонлар учун хар хил сабзавотлар, гўшт, парранда, балиқ, тухум, ёрмадан тайёрланган маҳсулотлар ишлатилади. Порцияли идишга

солинаётганда гарнир қўшилади ва бульон қўйилади. Тиниқ бульонларни косаларда дастурхонга тортилади.

Иссиқ иккинчи таомлар.

Пазандачилик маҳсулотларининг асосий қисмини, иккинчи таомлар ташқил қилиб, улар таомлар умумий миқдорининг 35% ни ташқил этади. Уларга картошка, сабзавотлар, қўзиқорин, ёрмалар, дуккакдилар, макарон маҳсулотлари, творог, балиқ, денгиз маҳсулотлари, гўшт, гўшт маҳсулотлари, паррандалардан тайёрланган таомлар киради. Иссиқ таом тайёрлаш учун масаллиқлар пиширилади, қовурилади, димланади, ёпилади. Пишираётганда картошка ва сабзавотларни қайнаб тўрган тузланган сувга солинади. (0,6-0,7 л сувга 1 кг сабзавот). Лавлаги, сабзи ва нўхатларни тузсиз пиширилади, чунки туз таъмини бузади. Картошка, сабзи, пиёз ва бошқа илдиз меваларни, шунингдек қўзиқоринларни димлашдан олдин қовуриб олинади.

Ёпиш учун сабзавотларни олдин пишириб олинади ёки қовурилади, баъзи ҳолларда хомича ишлатилади. Сабзавотлар қовуриш шкафларида 250-280 °C ҳароратда ёпилади.

Балиққа турли хил турдаги ишлов берилади. Океан ва денгиз балиқларини ўзига хос ноҳуш хид ва таъми бўлса, бодринг рассолида пишириб олинади. Қовуришдан олдин тери сатхи бир неча жойидан тилиб қўйилади. Балиқни бутунлигича ёки порцияларга бўлиб ёпилади. Треска, оқун дан котлет тайёрлашда тўқималарни бирлаштирувчи моддалар кам бўлганлиги учун тухум қўшилади. Бунда ҳар бир порция учун 1:10 ёки 1:20 дона ҳисоби билан тухум қўшилади.

Гўштга ишлов беришдан олдин муздан тушириш лозим, ювиб, қуришиб олиб, кейин нимталаса ҳам бўлади. Шундан сўнг порцияли, майда бўлакчи ва қиймали ярим фабрикаторлар тайёрланилади. Музлаган суб маҳсулотларни ҳавода 15-18 °C ҳароратда муздан туширилади. Мия, буйрак сувда муздан туширилади, жигарни қон томиридан тозалаб, сувда ивитиби пардаси олинади. Мол, қўй каллаларини совуқ сувда ивителиди, Пичоқ билан тозалаб олинади, кейин лаҳм қисмини териси билан бирга кесиб олинади. Мол буйрагини ўртасидан кесиб 2-3 соат сувда ивитиби сўнг ювилади. Миясини 1-2 соатга сувда ивителиди, сўнг сувдан чиқармасдан пардасидан ажратиби олинади. Пишириш учун мўлжалланган гўшт бўлақларга кесилади. Бўлақлар 2 кг дан оғир бўлмаслиги керак. Хом қўй, бузоқ тўшининг ички қисми қовурга пардаси кесиб олинади. Бунда пиширилгандан сўнг суякни ажратиш осонроқ бўлади. Тайёрланган гўшт иссиқ сувга солинади (1 кг - 1-1,5 л сув) ва секин қайнатилади. Бош пиёз, туз ва зираворларни тайёр бўлишига 15-20 дақиқа қолганда қўйилади.

Қовуриш ва димлаш учун гўштни йирик бўлақлар кўринишида (1-2 кг), порцияли (70-200 г) ва майда (10-40 г) тайёрланади. Тўғралган гўшт маҳсулотлари товаторларда 3-5 дақиқа ичида қобиқ ҳосил бўлгунча қовуриб олинади, кейин тайёр бўлгунча 250-280 °C ҳароратда (5-7 дақиқа) духовкага қўйилади. Парранда, қуён ва улардан тайёрланган таомларни пишириб, қовуриб, духовкада димлаб тайёрланади. Иссиқ таомларни 65 °C дан паст бўлмаган ҳароратда дастурхонга тортиқ қилинади.

Картошка, қўзиқорин ва сабзавотлардан тайёрланган таомлар. Иссиқлик ишлови берилган картошка ва сабзавотлар гарнир ёки алоҳида таом сифатида ҳам истеъмол қилиниб, диетик таомлар бунга мисол бўла олади.

Қайнатилган картошка ва сабзавотлар. Картошка ва сабзини тозаланган ҳолида, лавлагини териси билан пиширилади. Қурилган сабзавотларни пиширишдан олдин ювиб олинади, кейин сув қуйиб бўктириш учун 1-3 соат сувда қолдирилади. Қурилган қўзиқоринларни ювиб олиб 3-4 соат сувда ивитиби қўйилади, сўнг шу сувда паст оловда 1,5-2 соат пиширилади. Тузланган қўзиқоринлар ювиб ташланади. Сабзавотларни сувда ёки буғда пишириш мумкин.

Жазланган ва димланган картошка, сабзавот ва қўзиқоринлар. Сабзавотларни ёки уларнинг алоҳида аралашмалари турларини жазлаб ёки димлаб пиширилади. Намликни осон чиқарувчи сабзавотлар кабачки, ошқовоқ, помидорни сув қўшмасдан ўз шарбатида суст оловда қопқоғи ёпиқ идишда пиширилади. Сабзи, лавлаги, қарам қаби сабзавотларни сув

қўшиб пиширилади. Шунингдек ёғ ҳам қўшилади (1 кг сабзавотга - 0,2-0,3 л сув ёки бульон, 20-30 г ёғ). Картошка, сабзи, пиез ва сабзавотларнинг айримларини димлашдан олдин қовуриб олинади, таъмини яхшилаш учун дафна барги, мурч қўшилади. Сабзавотли рагу, димланган картошка, сабзи ва бошқа таомлар тайёрлаш учун, қовурилган ёки пиширилган сабзавотларни соус қўшиб димланади. Бунда димлашдаги сув йўқотилишини ҳисобга олиб, суяқлик қўшиш тавсия этилади (бульон ёки сув сабзавот массасининг 10-15% миқдорида).

Творогдан тайёрланган таомлар. Творогдан совуқ ва иссиқ таомлар тайёрланади. Совуқ таомларга, ҳар хил тўлдирувчилар бўлган творогли масса (кишмиш, ёнғоқ, какао кукуни), сутли творог, кремли твороглар киради.

Творогдан варениклар, сирниклар, пудинг, запенанкалар каби иссиқ таомлар тайёрланади. Ёғли творог (ёғ-18 %, 65 % намлик) ва ярим ёғли (9 % ёғ, 73 % намлик) творогларни ўз холида ҳам берса бўлади. Бу ҳолда творогни қирғичдан ўтказилмайди. Ўз холида творогни истеъмол қилиш учун уни фақат пастеризация қилинган сутдан тайёрлаш керак.

Ярим ёғли ва ёғли (80 % намлиги) творогдан иссиқ таомлар тайёрлаш тавсия қилинади. Иссиқ таомлар тайёрлаш учун элакдан ўтказилади, бунда маҳсулот йўқолиши 1-2 % бўлади. Иккинчи иссиқ таомларни пишириб (пудинг, варениклар), қовурилиб (сирниклар, творогли батонча) ва ёпилади (пудинглар, запенанкалар). Сирниклар шакар ёки шакарсиз тайёрланади. Шунингдек, ҳар хил сабзавотлар (картошка, сабзи) қўшиб ҳам тайёрланилади. Таом тайёрланаётганда 1 кг творогга 10 г ош тўзи солинади. Творогли массаларни порция билан 100-200 граммдан янги консерваланган ва тез музлатилган мевалар ва ермевалар билан, мураббо, сметана, ёнғоқлар билан, тузланганини эса сметана билан дастурхонга тортилади. Творогни чучвара тайёрлашда начинка сифатида ҳам ишлатилади.

Балиқ ва денгиз маҳсулотларидан тайёрланган таомлар. Балиқни пишириб, димлаб, қовуриб турли таомлар тайёрланади. Тузланган балиқни қовуриш ва ёпиш тавсия қилинмайди, уларни пишириб ва димлаб таом тайёрланади. 1 майда балиқларни пиширилади, димланади. Йирикларини эса қовурилади. Кўпинча иккинчи таомлар учун гарнир сифатида 50 граммдан ишлатилади, унинг миқдори 200-250 граммгача кўпайтириш ҳам мумкин. Балиқ картошкали гарнирга мос тушади. Балиққа иссиқлик ишлови берилаётганда зираворлар ишлатилади (1 порцияга: туз 3 г, қора мурч - 0,1 г, дафна барги 0,1 г). Дастурхонга тортилаётганда укроп, петрушка, сельдер (1 порцияга 1-3 г) сепилади.

Денгиз маҳсулотларидан тайёрланган таомлар. Таомлар тайёрлаш учун краб, денгиз тожиси, криветка, кальмар, трепанг, лангустлар ишлатилади. Денгиз маҳсулотларини сотилишига қараб пишириш лозим. Денгиз массаллиқларини пиширилаётганда мурч, дафна япроғи қўшилади. Зиравор илдизлар ва туз қўшилиб, дастурхонга тортишда кўкат, селдер ва укроп сепилади.

Гўшт ва гўшт маҳсулотларидан тайёрланган таомлар. Гўшт ва гўшт маҳсулотларидан ҳар хил турдаги пиширилган, қовурилган, димланган ва ёпилган иккинчи таомлар тайёрланилади. Дастурхонга тортилаётганда иккинчи иссиқ таомларнинг ҳарорати 60-65 °С бўлиши керак. Ҳар бир порция таомга 4 г туз, кўкатлар, мурч, дафна япроғи солиниши керак.

Пишириб олинган гўшт ва суб маҳсулотлар. Қайнатиб пиширилган гўштни, мол гўшtidан (кўкрак лаҳм гўшти, курак ва курак ости қисмлари, тўш) тайёрланилади. Шунингдек қўй, эчки ва бузоқ гўшtlари (кўкрак ва курак қисми лаҳм гўшtidан) бўлагидан ҳам тайёрласа бўлади, бундан ташқари пишириш учун суб маҳсулотлар (тил, елин, мия ва хаказо), дудланган гўшт маҳсулотлари (дудланган кўкрак ва сон қисми), колбаса маҳсулотлари (сорделька, сосиска, колбаса) ишлатилади. Ҳамма гўшт турлари пишириш учун мўлжалланган, 2 кг. гача оғирликдаги бўлақларга кесилади. Қўй ва бузоқ кўкрак қисмининг ички томонидан, суякдан ажратиб олиш осонроқ бўлиши учун, қовурға юзасидаги парда тилиб қўйилади.

Курак қисмини лаҳм гўшти рулет қилиб ўраб боғланади. Тайёрланган гўштни иссиқ сувга солинади (1 кг гўштга, 1-1,5 л сув) ва суст оловда қайнатилади. Гўшт бўлақлари тўлиқ

сув остида бўлиши керак. Гўштнинг таъмини ва мазасини яхшилаш учун сувга зиравор, илдишлар ва пиёз ташланади. Туз билан зираворларни бульонга тайёр бўлишига 10-15 дақиқа, дафна япроғи эса 5 дақиқа қолганда ташланади. Гўштни тайёр бўлганлиги ошпаз игнаси билан текширилади: пишган гўштга у осон санчилади, шунингдек рангсиз сел чиқади. Пиширгандан сўнг қўй ва бузоқ кўкракларидан қовурға суяклари ажратиб олинади. Тайёр гўштни кўндаланг қилиб ҳар бир порция учун 1-2 бўлакка бўлинади ва устидан озгина бульон қўшилиб, қайнашга олиб борилади, ҳамда ёпиқ идишда 50-60 °C ҳароратда сакланади. Пишириб олинган гўшт маҳсулотларини ҳар хил соуслар билан дастурхонга тортилади. Соуслар бульондан тайёрланади.

Гарнир сифатида пиширилган гўштга, пиширилган сабзавотларни бериш тавсия қилинади, унга картошка пюреси, димланган карам, шунингдек иссиқлик ишлов бериб пиширилган гурунч ва бошқа бўтқалар мос тушади.

Қовурилган гўшт ва суб маҳсулотлар. Қовурилган таомлар тайёрлаш учун мол гўшти (лахм қисми, сон қисми) қўй гўшти (танасининг ҳамма қисмлари бўйин қисмидан ташқари), эчки, бузоқ гўшtlари, суб маҳсулотлар, колбаса маҳсулотларининг баъзи бир турлари ишлатилади.

Гўшtlарни йирик бўлаклар (1-2 кг) порцияли (40-270 г) ва майда (10-40 г) кўринишида тайёрланилади. Йирик бўлаклар бир хил қалинликда бўлиши керак. Кўкрак қисмининг лахм гўштини рулет қилиб ўраб боғланади. Уни пиширишга тайёрлагандек тайёрланилади ва қовурға билан қовурилади. Порцияли бўлакларга маҳсулот турига қараб шакл берилади, бир оз уриб қалинлига текисланади. Сон қисмидан олинган гўштни яхшилаб урилади ёки махсус жихозда юмшатилади ва пайларидан ажратилади. Порцияли гўшт бўлакларини ва суб маҳсулотларни ўз ҳолида ёки унга бўлаб қовурилади. Қовуришнинг бир неча тури мавжуд: унга бўлаб қовуриш, тухум билан сут аралашмасига бўлаб қовуриш ва нон толқонида қовуриш. Тайёр гўшт бўлакларининг устига мурч, туз сепиб қиздирилган товага қўйилади. Бўлаклар бир-бирига тегмаслиги керак. 200-250 °C ҳароратгача иситилган плитада ёки қовуриш шкафида қовуриб олинади. Гўштнинг юқори қисмда тезда қобиқ пайдо бўлади, сўнг вақти-вақти билан гўштнинг устига ёғ ёки соус куйиб 100-150 °C ҳароратда қовурилади. Гўштнинг тайёр бўлганлиги ошпаз игнаси билан билинади. Пиширилмаган гўшт бўлакларини плитада ёки махсус аппаратларда қовурилади, уларга туз, мурч сепиб товага қўйилади. 100-180 °C ҳароратгача қиздирилган ёғда сўнг тилла ранг қобиқ ҳосил бўлгунча қовурилади. Қовурилган гўшtdан тайёрланган иккинчи таомларга, бутун бифштекс, антерекот (юпка ва қалин) бефстроганов, ромштекс, эскалоп ва янчилган котлетлар, бутун шницеллар каби таомлар киради. Шницел билан ромштексларни нон толқонида тайёрланади.

Қийма гўшtdан тайёрланган таомлар. Гўшт юмшатгичдан ўтказилган қийма гўшtdан натурал қийма маҳсулотлар нон қўшмасдан (бифштекс, котлет ва бошқалар) ва нон қўшиб (котлет, тефтели, биточка ва бошқ) тайёрланилади. Қийма маҳсулотлар тайёрлаш учун молнинг бўйин қисм гўшти, лахм гўшти: қўй, эчкини гўшtlарини -бўйин қисмининг лахм гўшти, ишлатилади. Лахм гўштнинг ҳамма бўлакларини пайлардан ва дағал бириктирувчи тўқималардан ажратиб олинади. Ёғсиз котлет гўштни таркибига (5-10 %) хом-ёғ киради. Котлет гўштида (мол гўшtidан тайёрланган) ёғ ва бириктирувчи тўқималар биргаликда 10 %дан ортмаслиги керак. Натурал қийма маҳсулотлар тайёрлаш учун бўлакларга кесилган котлет гўштини хом-ёғ билан аралаштириб гўшт юмшатгичдан ўтказилади, сув, туз, мурч қўшиб аралаштирилади, шундан кейин ярим фабрикатларга шакл берилади. Нон қўшилган маҳсулотлар тайёрлаш учун гўшт қиймалагичдан ўтказилган гўштга бугдой унидан тайёрланган сув ёки сутда ивитилган нон, туз, мурч, қўшиб аралаштирилади, нон гўштнинг массасига нисбатан 20 % бўлиши керак. Котлет массасини қайта гўшт қиймалагичдан ўтказилади ва яна бир марта аралаштириб олинади. Шакл берилган ярим фабрикатларни иссиқлик ишлов бериш учун ёки совўтиш учун (6 °C гача) совутгичларга юборилади. Тайёр котлетларни товада 150-160 °Cда икки томони қизариши учун 3-5 дақиқа қовуриб, тўла пишириш учун 250-280 °Cда 5-7 минут қовуриш шкафида

иссиқлик ишлови берилади. Натурал қийма маҳсулотларни дастурхонга тортилаётганда устига ёғ ёки гўшт соуси қўйилади.

Хамир овқатлар. Хамир овқатларга чучвара (пельменлар), блинлар, қўймоқлар киради. Озиқ-овқат ишлаб чиқариш корхоналарида вермишель, лапша каби хамирли гарнирлар тайёрланади. Кўпинча хамир овқатлар учун хамирни хамиртуруш қўшмай тайёрланади. Қўймоқ ва оладъи учун хамирга хамиртуруш қўшиб ачитилади.

Чучвара ва варениклар. Бу гуруҳ маҳсулотларни икки хил ярим фабрикатлар - хамир ва қиймадан тайёрланади. Чучвара учун хамирни қаттиқроқ қилиб тайёрлаб, сўнгра зувала ясаб 10 дақиқага ўраб қўйилади. Хамир ёйилиб, 5х5 ёки 6х6 см катталиқда жилдлар кесилади. Хар бир жилдга бир қошиқ, 7-8гр қийма солиб тугилади. Қайнаб тўрган сувга озгина туз солиб чучварани ташланади. Улар идиш юзига қалқиб чиққач 5-6 дақиқа қайнатилади, чучвараларни 14-15 дондан вареникларни 7-8 дондан узатилади. Қийма рецептурасига: қўй, мол гўштлири, котлет гўшти, бош пиёз, туз, мурч, сув киради, баъзан қиймага карам қўшилади.

Иссиқ газаклар

Иккинчи таомларга қараганда, газакларни дастурхонга гарнирсиз тортилади. Бир порциянинг массаси 70-100г. Иссиқ газакларни асосий маҳсулоти кўзикорин, буйраклар, балиқ, сосискалар бўлиши мумкин. Соус сифатида асосан қизил ва оқ соус, қаймоқли соус ишлатилади. Ёпишдан олдин маҳсулотларнинг устига майдаланган пишлоқ сепилади.

Совуқ таомлар

Совуқ таомлар пазандачилик маҳсулотлари гуруҳга кирадиган газаклар хисобланади. Совуқ таомларга бутербродлар, салатлар, винегретлар, балиқдан тайёрланган хар хил маҳсулотлар, гўшт, парранда маҳсулотлари киради. Улар совуқ ҳолда истеъмол қилинади. Салат ва винегретлар учун картошка, лавлаги, сабзилар пўстидан ажратмасдан пишириб олинади, сўнг тозалаб, тўғраб, кам миқдор сувда тайёр бўлгунча пишириб олинади. Қизилчани сирка қўшиб пиширилади. Сабзи, шолғом, турп, селдер (илдизи) ва бошқа илдиз меваларни ҳом холида таомлар тайёрлаш учун ишлатилганда ювилади. Арчиб яна бир марта ювиб олинади. Ширин қалампирни ювиб, думи ва уруғлардан ажратиб олинади. Салатлар учун қалампирни қайноқ сувга солиб олинади. Кўк пиёз, салат, укроп, петрушка кўкатлари, селдер илдизларини бирма-бир саралаб олинади. Қуриб қолган барглари олиб ташланади ва сувда кўп миқдордаги ювиб олинади. Бош пиёзни тозаланади, арчиб, пўстларини олиб ташланади, оқ ёки қизил карамларни юқоридаги барглари ювиб тозалангандан кейин икки ёки тўрт бўлақларга бўлинади ва майдаланади. Карам яхшилаб тозалангандан сўнг тузланган сувга 10-15 дақиқага солинади. Карамни қайнаб тўрган тузланган сувда пиширилади. Янги тузланган бодрингларни ювиб олинади. Дағал пўстли бодрингларни тозаланади. Янги помидорларни ювилади, банди олиб ташланади. Редисканинг қолган пояси ва учи кесиб олинади. Оқ редиска пўсти арчиб олинади.

Совуқ таомлар ва газаклар тайёрланаётганда қуйидаги қоидаларга риоя қилиш керак: тайёрлаш учун керак бўлган маҳсулотлар 8-10 °С ҳароратгача совутилган бўлиши зарур: салат, винегрет, газаклар учун пиширилган сабзавотлардан иборат сабзавот тўпламларини 1-2 соат олдин тайёрланади: Улар совўтиш хонасида туради: Кесилган шакллари сақлаб қолиш учун маҳсулотлар эҳтиётлик билан аралаштириб олинади. Салатларни винегретларни ва бошқа совуқ таомларни порцияли кўринишда совутиладиган прилавкаларга қўйиш лозим; Салат, винегретларни кейинги кунга қолдириш мумкин эмас; Балиқ ва гўштдан тайёрланган совуқ таомлар учун қўшимча сабзавот мевалардан тайёрланадиган гарнир бериш мумкин (1 порцияга 30-50 г); Уларни махсус идишларда дастурхонга тортилади.

Бутербродлар. Бу маҳсулотлар гуруҳига ёпиқ ва очик бутербродлар

Салат ва винегретлар. Салатлар чала пиширилган, тузланган, сиркаланган, сабзавот ва резаворлардан тайёрланади.

Салат - тўғралган турли сабзавот, резавор ўсимликлар ва балиқдан тайёрланадиган яхна таомдир.

Айрим салатларга, қазӣ, тухум, қаймоқ, қатик, зировор, ош кўк ва бошқа маҳсулотлар қўшилади.

Салатлар киши организмда таом ҳазм бўлишини енгиллаштиради, организмни витаминлар билан бойитади, таркибидаги масалликлар эса иштаҳани очади.

Сабзавотли гўшт қўшиб тайёрланадиган салат. Паррак-паррак қилиб тўғралган пиёз, помидор, бодиринг ва пиширилган гўштни сомонча қилиб тўғраб, туз ва туйилган мурч сепиб яхшилаб аралаштирилади. Салат ликопчаларга солиниб юзига озгина қаймоқ қўйилади ҳамда, паррак-паррак қилиб тўғралган помидор, бодиринглар билан дастурхонга узатилади.

Бундай салат таом сифатида истеъмол қилинади. Тайёрлаш учун 4-5 дона помидор, 2 дона бодиринг, 2 бош пиёз, 200 г пишган гўшт, 3 қошиқ қаймоқ, таъбга қараб туз, зироворлар қўшилади.

Ошкўклардан сузмали салат. Барра пиёз, райхон, кашнич, укроп совуқ сувда ювилиб майда қирқилади ва сузмага бир оз қўшиб, яхшилаб эзилади. Устидан туз, туйилган зира ва қалампир сепилади. Тайёрланган кўк сузма идишларга солиниб, бош пиёздан вазачалар ясаб идиш бети безатилади.

Винегретлар-яхна овқат сифатида истеъмол қилинадиган таом, гўштли овқатлар учун гарнир сифатида ҳам ишлатилади. Уни қизилча билан тайёрланади. Рецептлага кирувчи бошқа маҳсулотлар билан аралаштириш олдидан қизилчани ўсимлик мойи билан ишлов берилса қолган сабзавотлар ранги ўзгармайди.

Сабзавот винегрети. Арчилмаган картошка, лавлагӣ, сабзи алоҳида пиширилиб, ювилгандан сўнг, тозаланади ва кубик шаклида майда тўғралади. Тайёрланган масаллик оғзи катта идишга солинади. Бунга тузланган бодиринг, майда тўғралган бош ёки кўк пиёз, мурч, туз, шакар қўшиш мумкин. қиздирилган ўсимлик ёғига сирка қўшиб аралаштирилади (майонез ёки қаймоқ ҳам аралаштирса бўлади.) ва ликопчаларга қўйиб қўйилади.

Винегретни қаттиқ пиширилган тухум бўлаклари, майда тўғралган кўк пиёз ва кўк нўхат билан безаш мумкин.

Сабзавотлардан газаклар. Сабзавотли газаклар сифатида консерваланган фаршли қалампир, лечо, тоmat соусидаги қалампир, бақлажон ва кабачки икраси ишлатилади. Консервали банкалар ювилади, артилади, масалликларни салатникка жойланади, устига суюқлик қўйиб, тўғралган кўкатлар, халқа қилиб тўғралган хом ёки маринадланган бош пиёз сепилади.

Сабзавотли икрани бақлажондан тайёрланади (патиссон, сабзи, қўзиқоринлардан ҳам тайёрласа бўлади).

Бақлажон, кабачки, патиссонларни қовуриш шкафида ёпиб олинади ва майда қилиб тўғралади ёки гўшт юмшатгичда ўтказилади.

Лавлагини бутунлигича сирка қўшиб пиширилади, тозалаб майда қилиб чопилади. Сабзи, ширин қалампирни майда қилиб тўғралади ва жазланади, кейин тоmat қўшиб яна жазланади.

Майдаланган кабачки, бақлажон, лавлагига жазланган сабзавотларни қўшиб димланади, совутилади, туз, мурч, шакар, майдаланган саримсоқ қўшилади. Салатникларда кўкатлар билан безатиб дастурхонга тортилади.

Қўзиқоринли икрани қуруқ ва тузланган қўзиқоринлардан тайёрланилади. Тайёрланган қуруқ қўзиқоринларни ивитиб қўйилади, шу сувда уларни тузсиз пиширилади, майда қилиб чопилади ёки гўшт қиймалагичдан ўтказилади. Тузланган қўзиқоринларни намоқобдан сиқиб, совуқ сувда ювиб олинади ва майда қилиб чопилади.

Пиёзни тўғраб ўсимлик ёғида жазланади. Пиёз ва қўзиқоринларни биргаликда 10-15 дақиқа димланади. Икрани совутилади ва саримсоқ, сирка, мурч, туз қўшиб салатникка жойлаштирилади ва устига майдаланган кўк пиёз сепилади.

Балиқдан тайёрланган совуқ таомлар. Балиқдан газак тайёрлаш учун пиширилган ёки қовурилган балиқ ва хар хил балиқ маҳсулотлари ишлатилади.

Сельддан тайёрланган газаклар. Таркибида туз кўп бўлган сельдни ивитиб олинади. Бўлинмаганини сувда, филе учун майдаланганлари чойда ёки сутда ивителиди. Газак тайёрлаш учун балиқдан терисиз ва суяксиз филе тайёрланилади (ёки суяклари билан)

Сельдни гарнир билан узатаётганда, селёдка лаганига картошкали салат қўйилади, тепасидан бўлакчаларга кесилган сельд қўйилади.

Пиширилган балиқдан тайёрланган таомлар. Пиширилган ҳолатда осётр, судак, ок балиқ каби турлари тайёрланилади.

Осётр балиқларини бутунлигича пиширилади, совутиб, тўғраб тозаланади, судак ва бошқа балиқларни суякларидан филе тайёрланади, порцияли бўлакларга кесилади ва пиширилади.

Пиширилган балиқни картошка, сабзи, кўк нўхат, янги бодринг ва ош кўкдан тайёрланган гарнир билан дастурхонга тортилади.

Пиширилган сабзавотларга майонез қўйилади. қўшимча краб, криветкалардан гарнир тайёрласа бўлади.

Денгиз маҳсулотларидан тайёрланган газаклар

Кальмарлар. Кальмарлар филесини иссиқ таомларга ўхшаб пиширилади ва сомонча қилиб тўғралади. Сўнгра уларни горчица, қизил маринад билан винегретлар ёки салатларга қўйилади.

Криветкалар. Пиширилган криветкаларни бутунлигича газак сифатида пивога қўшиб берилади.

Бўйин қисмидан салат тайёрлаб майонез билан бирга тортилади.

Омар ва лангустлар. Бу денгиз маҳсулотларини пиширилади, лахм гўштини олинади. Майонез билан дастурхонга тортса бўлади.

Гўштдан тайёрланган совуқ таомлар

Совуқ таом ва газаклар тайёрлаш учун гўштли озиқ-овқат маҳсулотлари, пиширилган ва қовурилган гўшт маҳсулотлари ишлатилади.

Мол (орқа оёқ қисмини), бузоқ гўштли ва тилни пишириб, бульонда совутилади. Кўндаланг қилиб бўлакларга кесилади (1 порция учун 2-3 бўлак), кўк салат, помидор, янги ва тузланган бодрингларни, кўк нўхатни гарнир сифатида ишлатилади. Алоҳида соусникда соус, ер қалампир, сирка ёки қаймоқ билан тортилади.

Қовурилган гўштдан таомлар. Мол, бузоқ, айрим ҳолларда ёғсиз қўй гўшtidан тайёрланади. Гўштни ёғ йирик бўлаклари қовурилади, совутилади, кўндаланг қилиб 1 порция учун 2-3 бўлак кесилади. Гарнир сифатида бодринг, янги ёки маринадланган помидорлар, ок ёки қизил карамдан тайёрланган салат, маринадланган сабзавотлар ишлатилади. Алоҳида соусникда соус, ер қалампир, сиркада ёки майонез, кўкатлар билан дастурхонга тортилади.

Пиширилган ва қовурилган гўшт маҳсулотлари. Пиширилган ва қовурилган гўшт маҳсулотларининг камида уч хили ассорти қилиб дастурхонга тортилиши мумкин: пиширилган тил, юқори навли колбасалар, қовурилган гўшт ёки парранда ва хоказо.

Гарнир сифатида бодринг, помидор, кўкатлар, желе ишлатиш мумкин. Пиширилган тилни совутмасдан совуқ сувга солиб пўстидан ажратилади. Кейин совутиб порция бўлакларига кесиб, сабзавотли кўк нўхат қўшилган гарнирлар билан тортилади. Ер қалампирини алоҳида берилади.

Холодец. Бу турдаги гўшт газаги, суб маҳсулотлар, дудланган ва котлет гўшtidан тайёрланилади.

Ишлов берилган суб маҳсулотларни майда қилиб чопилади, ювилади ва совуқ сув қўйиб, (2 л сув -1кг) суст оловда 6-8 соат пиширилади, хар замонда ёғи ажратиб турилади.

Холодец пиширилганда гўшт ишлатилса, унда гўштни суб маҳсулотларни ташлангандан сўнг 3-4 соатдан кейин қўйилади.

Пишириш тугашига 1 соат қолганда сабзавот, зираворлар ташланади.

Пишириб олинган суб маҳсулотлардан суякларни ажратилади. Қайнатиш тугагандан сўнг майдаланган саримсоқ қўшиш мумкин. Тайёр студенни турли шаклдаги идишларга қуйиб совукда қолдирилади ва 100-150 г ли порцияларда дастурхонга тортиқ қилинади.

Паштетлар. Паштетларни майдаланган жигар ва унга қўшилган майдаланган мол, бузоқ, қўй, парранда гўштларидан тайёрланилади. Жигарни ёғ ва сабзавот билан қовурилади ва гўшт қиймалагичдан ўтказилади. Майдаланган массага сариёғ қўшиб, яхшилаб аралаштирилади. Дастурхонга тортишда қайнатилган тухум ва кўкат қўшилади. Гўшдан тайёрланадиган паштет учун парранда, бузоқ, қўй гўштини гўшт қиймалагичдан ўтказиб, қовуриб майдаланган жигар массаси билан аралаштирилади. Олинган массани 5 мм қалинликдаги ёйилган хамир шаклларга солиб, учларини ёпиштириб 180-200 °Сда қовурилади. Паштетларни яхна таом ёки газак сифатида истеъмол қилинади.

Паштетларни ёғли қоғозга ёки целлофанга ўраб совуқ жойда сақланиши тавсия этилади, чунки улар тез қурийди ва қорайиб кўримсиз ҳолатга келиб қолади.

Паррандадан тайёрланган совуқ таомлар ва тамаддилар. Паррандани пиширилган, қовурилган ҳолда, гарнирли ёки гарнирсиз, майонез остида дастурхонга тортилади.

Йирик паррандани (ғоз, курка, ўрдак), бутунлигича қовуриш шкафида қовурилади, ҳар замонда чиққан ёғ устидан қуйиб турилади. Кейин совутилади ва порцияларга бўлинади.

Ширин таомлар

Ширин таомлар гуруҳига янги ва тез музлатилган мевалар, ер мевалар, компотлар, киселлар, желе, крем, пудинглар киради. Уларни тайёрлаш учун шакар, мева, ер мевалар, ёнғок, мева ва ер мевали шарбатлар, экстрактлар, сироплар, шунингдек тухум, сут, қаймоқли ва ёрмали маҳсулотлар ишлатилади.

Ширин таомларга ҳушбўй ҳид ва мазали таъм берувчи моддаларга ванилин, лимон кислотаси, кофе, какао, вино ва хоказолар киради.

Желе, кисель, крем тайрлашда желеловчи моддалар сифатида желатин, картошка крахмали, манна ёрмаси ишлатилади.

Мева ва ер меваларни истеъмол қилишдан аввал саралаб олинади.

Мева ва ер мевалар натурал ҳолда ёки шакар, қанд упасида, сироп, сут, қаймоқ, қаймоқлар билан дастурхонга тортилади.

Компотлар. Янги ўзилган, қурилган, консерванланган ва янги музлатилган мева ва резаворлардан тайёрланади.

Янги ўзилган нок ёки нок компоти. Олма ёки нокни пўсти арчилиб, ҳар бири 6-8 бўлакка бўлинади. Уруғи олиб ташланади. Арчилган мевалар қорайиб қолмаслиги учун бир оз лимон кислотаси қўшиган совуқ сувга солиб қўйилиши лозим.

Идишга шакар ва икки стакан иссиқ сув қўйилади. Сўнг тайёрлаб қўйилган мева бўлакларни солиб 10-15 дақиқа қайнатилади. Агар компот учун олмани яхши пишган “антоновка” нави ишлатилган бўлса, қайнатмасдан фақат қайнашга олиб борилса кифоя. Гилос ва олчани сараланади, банди олинади, ювилади. Олхўри, шафтоли ўрикни сараланади, ювилади икки бўлакка бўлиб донаги олинади, иссиқ шакар сиропига солиб қайнатилади. Қурилган мевалардан компот тайёрлашда уларни саралаб ёт аралашмалардан тозаланади, иссиқ сувда ювилади. Бу компотларнинг таъми яхши бўлиши учун сотишдан 10-12 соат олдин тайёрлаш мақсадга мувофиқ. Тайёрланган компот туриш вақтида суяқ қисмига таъм ва ҳушбўй моддалар ўтса, мевалар қанд сиропи билан тўйинади. Компотларда кислоталик кам бўлса уларга лимон кислотаси қўшилади. Компотларни 12-15 °С да 150-200 г дан қилиб дастурхонга тортилади.

Киселлар. Янги пишган мевалар, уларнинг шарбатлари, сут, пюре ва бошқа маҳсулотлардан тайёрланилади. Киселлар суяқ ва қуюқ бўлиши мумкин. Қуюқ кисел устини парда боғламаслиги учун устига юпка қилиб шакар (ёки қанд упаси) сепиш тавсия этилади. Кисел одатда совуган ҳолда истеъмол қилинади. Қуюқ кисель дастурхонга сут ёки қаймоқ билан тортилади.

Мева - ер мевали киселлар учун картошка крахмали, сутли киселлар учун макка крахмали ишлатиш тавсия этилади. Киселларни 12-14 °С да истеъмол қилинади.

Музқаймоқ. Пазандачилик таомлари рецептурасига плумбирли музқаймоқ ва саноатда ишлаб чиқариладиган саригли музқаймоқлар киради.

Музқаймоқни хар хил мева ва ер мевалар, мураббо, қаймоқ, печеньеелар билан безатилади.

Музқаймоқ мураккаб таомлар, асосан “Сюрприз” десерти тайёрлашда ишлатилиши мумкин.

Юмшоқ музқаймоқ озиқ-овқат махсулотлари ишлаб чиқариш корхоналарида курук аралашмалардан тайёрланади. Бу музқаймоқ кремга ўхшайди. Қандай аралашма ишлатишга қараб, турлича музқаймоқлар тайёрланади: сариг-кофели, сариг-оксилли, сариг-шоколадли ва х.к, уларни махсус гарнирлар билан безатса бўлади (шоколад, ёнғок, бодом, шоколад ёнғокли, кулупнайли, коньякли гарнирлар).

Ичимликлар

Ичимликлар совуқ ва иссиқ турларга бўлинади. Иссиқ ичимликларга чой, қахва, какао, вино билан иссиқ ичимликлар, шоколад, совуқ ичимликларга -сут, сутли яхна ичимликлар, мевали-ер мевали яхна ичимлик, сутли ва десерт коктейллар киради.

Ичимликларни кам микдорда қайнашга олиб бормасдан тайёрлаш керак. Иссиқ ичимликлар харорати 75°С, совуқларники- 14°С дан ортмаслиги зарур.

Чой. Доимий равишда яшил бўлиб турадиган чой бутасининг махсус ишлов берилган барглари ва ундан тайёрланган ўзига хос ёкимли, хушбуй, ҳамда, бироз тахир таъмли ичимлик. Бу ичимлик организмни тетиклантиради.

Байха (сочма) ва прессланган чойлар мавжуд. Байха чой кенг таркалган (кора ва кўк бўлади). Байха чой таркибида 16-25 %гача оксил моддалар ва амина кислоталар, 10 %гача пигментлар (бўёвчи моддалар), **А, В₁, В₂, РР, С** ва бошқа витаминлар бор. Чой таркибида айниқса Р витамини кўп.

Чой дамлашнинг ҳам ўзига хос маълум қоидалари бор. Чинни ёки фаянс чойнакни яхшилаб ювилади, сўнгра иситиш учун қайнаган сув билан 2-3 марта чайқаб ташланади, кейин курук чой солиб, қайнаб тўрган сув қуйилади (чойнакни 1:3 хажмида), чойнакни қалин қилиб махсус ёпгичда ўраб қуйилади, сўнгра чойнак тўлгунча қайнаган сув қуйилади.

Қахва, (кофе) - тропик, қахва дарахтининг уруғи (қахва дуккаги ёки дони), шунингдек улардан тайёрланган лаззатли, хушбуй ичимлик. Табиий қахвадан тайёрланган ичимликда кофеин микдори кўп бўлганлиги сабабли, марказий асаб тизимига кўзғатувчи ва мустаҳкамловчи таъсир кўрсатади. Чакана савдода хом ёки қовурилган қахва уруғлари, янчилган табиий ёки цикорий (илдизи қахва ўрнида ишлатиладиган ўт) қўшилган қахва, шунингдек тез эрувчан қахвалар мавжуд. Кул ранг қахва доналарини суст оловда, жигарранг тусга киргунча қовуриб (яхшиси чўян товада) сўнгра улардан қахва ичимлиги тайёрлаш мумкин.

Қахва доналарини уйда махсус кофе майдалагичда янчиш мумкин.

Қахва ичимлигини кофейникда дамланади. Қахвани қайнатиш ва қайта-қайта иситиш мумкин эмас.

Сут ва нордон сутли махсулотлар

Махсус идишларда келган сутни, истеъмол қилишдан олдин идишда қайнатилади. Сут қайнатилгандаги йўқотишлар 5%гача боради.

Бутилка ва пакетлардаги сут ва кефирларни стаканларга қуйилади. Кефирни сотувга чиқаргандаги йўқотишлар- 3,5% , ацидофилин-7,5% , ряженка-3%, простокваша 5% гача боради. Сутли махсулотларни стакада дастурхонга тортилади. Уларни шакар (5-10 г), бодроқ билан истеъмол қилинади 0,2 л идишда сотувга келиб тушадиган простокваша ва ряженка идиши билан сотилади.

2.2. “Пазандачилик таомлари тайёрлаш технологиясининг хусусиятлари” бўлимидан намунавий тест саволлари

1. Организмнинг ёгга нисбатан кунлик эhtiёжи неча граммни ташкил қилади?
А) 90-102 г; В) 80-85 г; С) 70-78 г; D) 65-70 г; E) 50-100 г.
2. Бульондан ёғни олиб ташламасдан туз қўшилса гидролиз
А) тезроқ кечади;
В) секинроқ кечади;
С) ўзгармайди;
D) тезлаб сўнг секин кетади;
E) гидролиз жараёни содир бўлмайди.
3. Қовуришда қиздирилатган юзанинг ёғ юзасига нисбати қандай бўлиши керак?
А) 1/2 ; В) 1/3 ; С) 2/4 ; D) 1/5 ; E) 2/5 .
4. Пахта ёғида тутун ҳосил бўлиш нуктаси неча градусни ташкил қилади?
А) 200 °C; В) 215 °C; С) 230 °C; D) 250 °C; E) 223 °C.
5. Фолат кислота қандай жараёнда иштирок этади?
А) организмда оксил алмашинуви ва оксил ҳосил бўлишида
В) организмда оксил ва углеводларнинг нормал алмашинувида
С) организмда биологик оксидланиш жараёнларида
D) қон ҳосил бўлиш жараёнида
E) организмда нормал модда алмашинуви
6. Пантатен кислотаси маҳсулот пиширилатганда неча фоизи сувга ўтади?
А) 30 % В) 10 % С) 20 % D) 25 % E) 35 %
7. Болаларда D витамини етишмаса қандай касаллик ривожланиши мумкин?
А) A витаминоз
В) рахит
С) ич кетиш
D) ошқозон ичак
E) иммунитет етишмаслиги
8. Озуқавий хом ашёни қайта ишлаганда таркибидаги минерал моддалар қайси тартибда ўзгаради?
А) камайиб боради
В) ортиб боради
С) ўзгармайди
D) парчаланаяди
E) буғланади
9. Суякнинг қанча қисми минерал тузлардан ташкил топган?
А) 1/2 В) 2/3 С) 2/5 D) 1/3 E) 2/5
10. Организмда E витамини (токофероллар) етишмаса...
А) ошқозон ичак фаолияти бўзилади
В) иммунитет етишмаслигига олиб келади

- C) холсизликка олиб келади
- D) жинсий фаолият бўзилади
- E) тери касалликларига олиб келади

11. Экалоп қандай таом?

- A) товук гўшtidан тайёрланган суюқ таом
- B) дуккакли маҳсулотлардан тайёрланадиган таом
- C) мол гўшtidан тайёрланадиган қуюқ таом
- D) ун маҳсулотларидан тайёрланадиган таом
- E) қўй бузоқ гўшtlаридан тайёрланадиган қуюқ таом

12. Ёввойи парранда гўштини муздан тушуриш қандай ҳароратда олиб борилади?

- A) 8-15 °C да
- B) 5-6 °C да
- C) 10-20 °C да
- D) 20-25 °C да
- E) 25-30 °C да

13. Бульонларга маҳсулотдан экстрактив моддалар оксиллар, ёғлар, минерал моддалар утиб қуруқ моддалар бульонда неча фоизни ташкил этади?

- A) 5 % B) 4% C) 2% D) 1% E) 3%

14. Шўрвалар учун бульонларни нималардан тайёрланади?

- A) сон гўшти, балиқ гўшtidан
- B) фақат иликли суякдан
- C) суякдан, парранда гўшти, балиқнинг суяқ қисмидан
- D) қовурға, елка қисм суякларидан
- E) балиқ гўшти, қовурғадан

15. Озуқавий суякларга.....

- A) кўкрак қисми, умуртка қисми, сон қисми
- B) умуртка қисми, қовурға қисмидаги суяклар
- C) қўй гўшти, бўйин қисми суяклари
- D) сон қисми, елка қисм суяклари
- E) елка қисми, қовурға суяклари

III. “Пазандачилик таомлари тайёрлаш технологиясининг хусусиятлари” бўлимини интерфаол стратегиялар воситасида ўқитиш.

Янги педагогик технологияларни режалаштиришда талабаларни янги материаллар билан таништириш жараёнида ўқувчилар фаоллигини ошириб боришга алоҳида эътибор қаратилади ва бир қатор муамolari саволлар берилади.

Ҳозирги кунда “педагогик технология” тушунчасига “янги”, “илғор” каби сўзларни қўшиб айтилиши ҳам нисбий мазмунга эга. Ўқитишда технологик ёндашиш, яъни ўқув жараёни ҳам ишлаб чиқариш жараёни каби такрорланувчан характерга эга бўлишини таъминлаш аниқ мақсад сари самарали ишларни амалга оширишга имконият яратмоқда.

Педагогик технологиялар тарафдорлари таклиф этган ўқув мақсадларини аниқлаш усули, ўзининг юқори даражадаги аниқлаштириш имкониятига эга бўлиши билан ажралиб туради. Ўқув мақсадлари талабанинг ишончли ўлчаш ва ташқаридан кўзатиш мумкин бўлган хатти-ҳаракатида ифодаланиб, улар ўқитиш натижаларини англатади. Шу билан бирга, талабаларнинг бу хатти-ҳаракатларини ўқитувчи ёки эксперт аниқ кўзатиб баҳолаши ҳам мумкин бўлади.

Биз битирув мавзусини вазифасидан келиб чиққан ҳолда ўқув мақсадларини ва унинг бўлимлари даражасида аниқлаштириш билан чегаралаймиз. Чунки айнан мана шу жойда ўқув жараёнини технологик усулда лойиҳалаш бевосита намоён бўлади ва айнан шу даражада ўқитувчи фан ва унинг бўлимлари устида ишлаб, ўқув мақсадларини аниқлайди ва улар асосида ўқув жаранини ташкил этади.

Ўқув мақсадларини ўта аниқ белгиланиши, унга эришганликни яққол назорат қилишга имкон беради. Бу эса ўз навбатида талаба шахсини ривожланиб бораётганлик даражасини ҳамда ўқитувчи фаолиятидаги камчиликларни ўз вақтида аниқлаб, уларни бартараф қилиш демакдир.

Йиллаб ўтказилган тадқиқотлар натижаси шуни кўрсатадики анъанавий дарс ўтиш таълимнинг самарали моделларидан бири бўлиб қолмоқда.

Анъанавий дарс-муайян муддатга мўлжалланган, таълим жараёни, кўпроқ ўқитувчи шахсига қаратилган, мавзуга кириш, ёритиш, мустахкамлаш, якунлаш босқичларидан иборат таълим моделидир. Анъанавий дарс ўтиш моделида кўпроқ маъруза, савол-жавоб, амалий машқ каби методлардан фойдаланилади. Шу сабаб, бу ҳолда анъанавий дарс самарадорлиги анча паст бўлиб, ўқувчилар таълим жараёнининг пассив иштирокчиларига айланиб қоладилар. Тадқиқотлар шуни кўрсатадики, анъанавий дарс шаклини сақлаб қолган ҳолда унга турли-туман ўқувчилар фаолиятини методлар билан бойитиш ўқувчиларнинг ўзлаштириш даражасини кўтарилишига олиб келар эди.

Битирув малакавий ишида берилган “Умумий овқатланиш маҳсулотлари технологияси фанининг “Пазандачилик таомлари тайёрлаш технологиясининг хусусиятлари” бўлимини ўқитишда янги педагогик технологиялар самарадорлиги мавзусида кўриб чиқамиз.

Ҳозирги давр таълим тараққиёти янги йўналиш-инновацион педагогикани майдонга олиб чиқди. “Инновацион педагогика” термини ва унга хос бўлган тадқиқотлар ва илғор педагогик тажрибаларни кенг ёйиш ҳозирги куннинг долзарб муаммоларидан биридир.

Инновация (инглизча-innovation) янгилик, янгилик яратишдир.

Биринчи ёндашувда, ҳаётга жорий этилган қандайдир янги ғоя ёритилади. Иккинчи ёндашувда, алоҳида-алоҳида киритилган янгиликларнинг ўзаро таъсири, уларнинг бирлиги рақобат ва натижада бирининг ўрнини иккинчиси эгаллашидир.

Илмий йўналишларда янгилик ва инновацион тушунчалар фарқланади. Янгилик бу восита: янги метод, методика, технология ва бошқалар.

“Инновация”-бу таълим маълум босқичлар бўйича ривожланадиган жараёндир. Педагогик янгиликка ўқитиш ва тарбия беришда аввал маълум бўлмаган ва аввал қайд қилинмаган ҳолат, натижа, ривожланиб боровчи назария ва амалиётга элтувчи педагогик воқеликнинг ўзгариб туриши мумкин бўлган мазмуни сифатида қарайди.

-Янгини идрок қилиш, ўзлаштириш ва баҳолаш инновация мухити, педагогик жамиятларнинг янгини идрок этиш ва баҳолашга тайёргарлиги инновациянинг муҳим жihatларидан биридир.

Инновация жараёни, таркибий тузилмалар ва қонуниятларни қамраб олган тизимдан иборатдир.

Инновацион педагогик жараёнининг муҳим унсурлари шахснинг ўз-ўзини бошқариш ва ўз-ўзини сафарбар қила олиши ҳисобланади.

Инновацион педагогик жараёнини ифодалаб, нафақат унинг дидактик қурилмасига, балки ўқитувчининг ижтимоий, моҳиятли натижалари ва руҳий қиёфасига ҳам таълуқлидир.

Инновацион очиқлик, бошқалар фикрининг тан олиниши билдиради.

Ўқитувчи фаолиятида ўз-ўзини фаоллаштириш, ўз ижодкорлиги, ўз-ўзини билиши ва яратувчанлиги мавзулари муҳим аҳамият касб этади. Бу эса ўқитувчи шахсининг креативлигини шакллантириш имкониятини беради.

Янгилик киритишнинг муҳим шarti мулоқотнинг янги вазиятини туғдиришдир.

Мулоқотнинг янги вазияти-бу ўқитувчининг ўз мустақиллик мавқеини, дунёга, педагогик фан, ўзига бўлган янги муносабатни ярата олиш қобилитидир. Ўқитувчи ўз нуқтаи назарларига ўралашиб қолмайди, у педагогик тажрибаларнинг бой шакллари орқали очилиб, мукамллашиб боради. Бундай вазиятларда ўқитувчининг фикрлаш усуллари, ақлий маданияти ўзгариб боради, ҳиссий туйғулари ривожланади.

Ўқитувчи ва талаба ўртасидаги мулоқот намунасининг ўзгариши инновацион фаолият шартларидан биридир.

Ўқитувчи инновацион фаолиятининг таҳлили янгилик киритишнинг самарадорлигини белгиловчи муайян меёрлардан фойдаланишни талаб қилади. Бундай меёрларга-янгилик, мақбуллик, юқори натижалилик, оммавий тажрибаларда инновацияни ижодий қўллаш имкониятлари киради.

Ўқитувчининг индивидуал қобилияти. Бу ижодий фаолият суръати, шахснинг ижодий фаолиятидаги иш қобилиятидаги иш қобилияти, қатъийлик ўзига ишонч, маъсулиятлилик, ҳалоллик, ҳақиқатгўйлик, ўзини тута билиш.

Инновацион фаолият тадқиқотлари ўқитувчининг инновацион фаолиятига ҳозирги меёрларига белгилашга имконият беради.

- инновацион фаолияти бўлган заруриятни англаш;
- ижодий фаолиятга жалб қилинишига тайёргарлик;
- шахсий мақсадларни инновацион фаолият билан мослаштириш;
- ижодий мувофақиятсизликларни енгилшга тайёргарлик;
- инновацион фаолиятни ижро этиш учун технологик тайёргарлик даражаси;
- инновацион фаолиятнинг касбий мустақилликка таъсири;
- касбий рефлексга бўлган қобилият;

Талабаларни инновация жараёнлари киритилган янгиликлар хусусиятлари, ўқитувчининг касбий имкониятлари янгилик киритиш ташаббускорлари ва иштирокчиларининг инновацион фаолиятлари хусусиятлари билан белгиланади.

Инновацион фаолиятда энг муҳим масалалардан бири-ўқитувчи шахсидир. Ўқитувчи новатор сермахсул ижодий шахс бўлиши, креативликни, кенг қамровли қизиқиш ва маҳсулликни, ички дунёси бой педагогик янгиликка ўч бўлиши лозим.

Инновацион фаолият асосий таркибий қисмлардан ташкил топади, улар қуйидагилардир:

- мотивацион
- креатик
- технологик
- рефлексив

Ўқитувчининг инновацион фаолиятига тайёрлаш икки йўналишда амалга оширилиши лозим;

- янгиликни идрок қилишга инновацион тайёргарликни шакллантириш;

-янгича ҳаракат қила олишга ўргатиш;

Инновацион фаолиятни ташкил этишда талабаларнинг ўқув билиш фаолияти ва уни бошқариш алоҳида аҳамиятга эга.

Инновация жараёнлари, уларнинг функциялари, ривожланиш қонуниятлари, механизмлари ва уни амалга ошириш технологиялари, бошқариш тамойилларининг педагогик асосларни ўрганиш олий мактаб ўқув жараёнини замонавий педагогика ютуқлари асосида, жаҳон стандартлари даражасида ташкил этиш имконини беради.

Инсерт усулидан фойдаланиш.

“Умумий овқатланиш маҳсулотлари технологияси” фанидан маъруза материаллари талабаларга тарқатиб берилади. Талабалар ўқув материални мустақил ўқиб, ўзлаштиришда қўллашади. Унинг мазмуни, ўқиш жараёнида матннинг ҳар бир сатр бошини аввал ўзлаштирилган билим ва тажрибалар билан таққослаб, унинг натижасини вароқнинг чап қирғоғига махсус белгилар қўйилади.

“v” белги-агар ўқиётганингиз, сиз у ҳақида билганингиз ёки билишингиз тўғрисидаги фикрингизга мос яъни ўқиётганингиз сизга таниш бўлса, юқоридаги белги қўйилади;

- агар ўқиётганингиз, сиз билганга ёки билишингиз тўғрисидаги фикрингизга зид бўлса “-” белгиси қўйилади;

- Агар ўқиётганингиз сиз учун янги ахборот бўлса “+” белгиси қўйилади;

- Агар ўқиётганингиз сизга тушунарли бўлмаса ёки сиз бу ҳақида батафсилроқ маълумот олишни хоҳласангиз “?” белгиси қўйилади.

“Инсерт” жадвали

“v” билардим	“+” янги ахборот	“-” мен билганим мос келмади	“?” батафсил билишни хоҳлайман
Ширин таомлар	Желе, мусс, самбуклар. Янги консерваланган ва қуритилган мева ва ер мева пюресидан, шарбатлардан, сироп, экстракт, сутдан тайёрланилади. Желени желатиндан тайёрланилади, муссни желе билан макка ёрмасидан, самбукларни желатинга тухум оқини қўшиб тайёрланади. Желатинни ишлатишдан аввал 8 баробар ортиқ қайнатиб сувутилган, сувга 1-1,5 соат қўйиб қўйилади. Желатин шишганда массаси 6-8 мартага ошади. Самбукларни тайёрланаётганда аралашма массасига қўшимча тухум оқи қўшилади. Кейин желатин қўшилади.	Желе, мусс, самбукларни порцияли қолипларга қўйилади. 0 дан 8 °C гача бўлган ҳароратда совутилади. 1 порцияга 100-150 г қилиб соус, сироп, қаймоқлар билан дастурхонга тортилади	Ширин таомларни

Тузилган синквейнни баҳолар экансиз, тузувчи бу жараёнда иккинчи қаторга талаба вазифасининг энг муҳим хосаларини англатувчи бир жуфт сифатни ўйлаб туриш зарур, деган мулоҳаза қилиш мумкин. Буларни жавобини бир неча хил вариантларини ўйлаб топиб, сўнг улардан энг мувофиқини ажратиб олиш билангина уддалаш мумкин. Худди шунингдек, бошқа қаторларга ёзиладиган сўзлар ҳам жадаллик билан фикрлаш натижасида излаб топилади, бу эса “топшириқ” тушунчасининг маъносини пухтароқ англашга олибкелади.

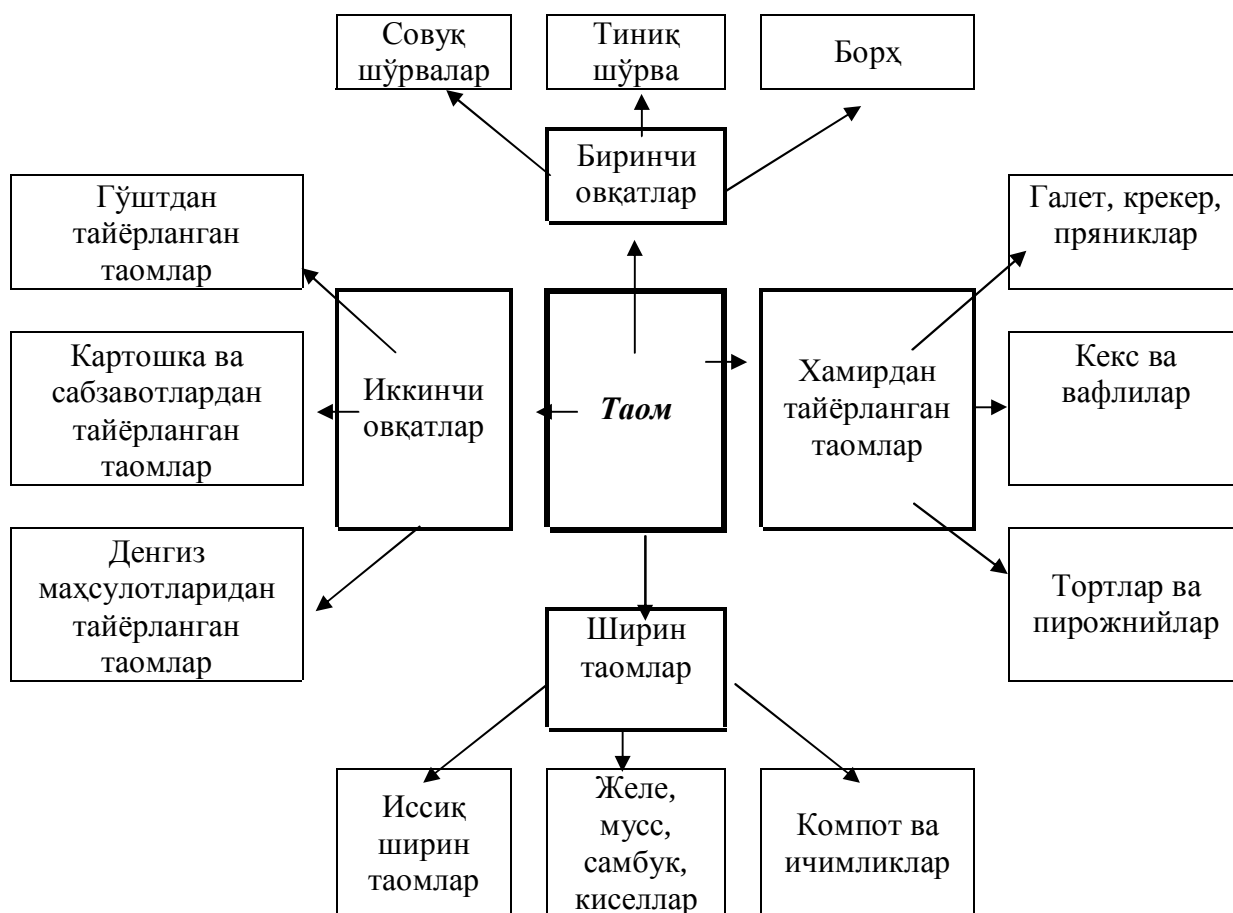
- От (Ким? Нима?) Шўрва
- Сифат (Қандай? Қанақа?) Суюқ, гўшт ва сабзавотлар билан.
- – Феъл (нима иш бажаради?) тозаланади, суякларидан ажратилади, куйдирилади бўлинади, иссиқлик ишлови берилади.
- – –(тасаввур онгда қандай хис туйғу ҳосил бўлади) суюқ овқат.

Отнинг синоними - тайёр маҳсулот

1. Кластер. Ахборот ёйиш услуби.

Кластерга ажратиш педагогик стратегия бўлиб, у кўп вариантли фикрлашни ўрганилаётган тушунча (ходиса, воқеалар) ўртасида алоқа ўрнатишмалакаларини ривожлантиради. “Умумий овқатланиш маҳсулотлари технологияси” фанини Алоҳида таомлар гуруҳини тайёрлаш технологияси мавзуси бўйича талабаларни эркин ва очикдан очик фикрлашига ахборотни ёйиш услуби ёрдам беради. “Кластер” сўзи ғунча, боғлам маъносини англатади. Кластерга ажратишни англаш ва мулоҳаза қилиш, босқичларидаги фикрлашни рағбатлантириш учун қўллаш мумкин. Асосан у янги фикрларни уйғотиш, мавжуд билимларга етиб бориш стратегияси бўлиб, муайян мавзу бўйича янгича фикр юритишга чорлайди.

Таом сўзига кластер тузиш



Ўқитувчиларнинг билиш жараёнидаги фаоллигини оширувчи ва уларнинг фикрлаш қобилитини ривожлантирувчи усуллар интерфаол усуллар деб аталади.

Маълумки мамлакатимиз мустақилликка эришмасдан олдинги жамиятдан мерос бўлиб қолган таълим тизими, фақат кўрсатилган йўлдангина юрадиган “сўзсиз ижрочи” тайёрлашга йўналтирилган эди. Аксарият ҳолларда талабаларга ҳам ўзлаштиришнинг репродуктив

даражасидаги билимлар берилган. Бунда талабалар ўқиганини, кўрсатилганини, эшитганини ўқув адабиётларда баён этилганини такрорлаб бериш, намоёниш этилган усуллардаги масала ёки мисол ечиш билан чегараланган. Бундай ўқитиш хотира кучига асосланган бўлиб, ўқитувчи мустақил, ижодий фикрлаш қобилиятларини деярли ривожлантирмаган.

Ўқувчиларнинг фикрлаш қобилиятини ривожлантиришнинг долзарблиги нимадан иборат? Мамлакатимиз ўз мустақиллигига эришган дастлабки кунлариданоқ, босқичма-босқич бозор иқтисодиётига ўтиш, келажакда ҳуқуқий демократик жамият куришдек олий мақсудлар билан яшамокдамиз. Ўзимиз ҳам гувоҳи бўлганимиздек, бозор иқтисоди – ҳар бир шахсни ўз муаммоларини ўзи ҳал қилиши билан боғлиқ. Бу эса ҳар бир фуқародан мустақил фикрлаш ва ижодий фикрлаш қобилиятига эга бўлишни тақозо қилмоқда. Бундай қобилият, албатта, энг аввало оилада, қолаверса таълим муассасаларида шакллантирилади. Шунинг учун ҳам Ислом каримов таъкидлаганларидек: “Агар болалар эркин фикрлашга ўрганмаса, таълим самараси паст бўлиши муқаррар. Албатта билим ҳам керак, аммо билим ўз йўлига. Мустақил фикрлаш ҳам катта бойликдир.” Демак бозор иқтисоди шароитида мустақил ва ижодий фикрлаш қобилиятига эга бўлган шахсгина ўзига ҳам, жамиятга ҳам фойдали бўлади.

Ўқитишнинг интерфаол усуллар икки кўринишда намоён бўлиши мумкин.

1. Талабаларнинг ўқув материални компьютер ёрдамида мустақил ўзлаштирилишини таъминлаш. Бунда талаба компьютерда товуш, анимация, графика ва бошқа имкониятлари (интерфаол муҳит)дан кенг фойдаланган ҳолда, ўқитувчи (ўргатувчи) дастур бўйича ўқув материални мустақил ўзлаштиради. У интернет тармоғидан ҳам керакли ўзлаштириш имкониятига эга бўлади.

Тузилган синквейн баҳолар эканмиз, тузувчи бу жараёнда иккинчи қаторга ўқувчи вазифасининг энг муҳим хосаларини аниқлашчи бир жуфт сифатни ўйлаб туриш зарур, деган мулоҳаза қилиш мумкин. Буни жавобни бир неча ҳил вариантларини ўйлаб топиб, сўнг улардан энг мувофиқини ажратиб олиш билангина удалаш мумкин. Худди шунингдек, бошқа қаторларга ёзиладиган сўзлар ҳам жадаллик билан фикрлаш натижасида излаб топилади-бу эса “топшириқ” тушунчасининг маъносини пухтароқ аниқлашга олиб келади.

“Мия хужуми” (аклий хужум) усули универсал қўлланиш характериға эға. “Мия хужуми”нинг вазифаси кичик гуруҳлар ёрдамида янги-янги ғояларни яратишдир.(кичик гуруҳнинг яхлитлигидаги кучи, унинг алоҳида аъзоларининг кучлари йиғиндисидан кўп бўлади) “Мия хужуми” муаммони ҳал қилаётган кишиларнинг кўпроқ, шу жумладан ақл бовар қилмайдиган ва ҳатто фантастик ғояларни яратишға ундайди. Ғоялар қанчалик кўп бўлса, уларнинг ҳеч бўлмаганда биттаси айна муддао бўлиши мумкин. Бу “Мия хужуми”нинг негизидаги тамойилдир.

“Мия хужуми”нинг қоидалари.

- фикр ҳеч қандай чекланмаган ҳолда, иложи борича қаттиқроқ айтилиши лозим;
- ҳар қандай ғояни айтиш мумкин;
- ғояларға тушунтириш берилмайди, вазифаға бевосита боғлиқ ҳолда айтилади;
- таклифлар бериш тўхтатилмагунча, айтилган ғояларни танқид ёки муҳокама қилишға йўл қўйилмайди;
- барча айтилган таклифлар ёзиб борилади.

“Мия хужуми” тўхтатилгандан сўнг барча айтилган ғоялар муҳокама қилиниб, энг мақбули танланади. “Мия хужуми”ни ўқув жараёнида: маърузаларда яқка тартибда ёки жуфтликда, амалий машғулотларда эса 4-6 кишидан иборат кичик гуруҳларда, шунингдек гуруҳ бўйича ҳам ўтказиш мумкин. “Мия хужуми” машғулотларда талабалар фаоллигини оширишда, чарчокни йўқотишға, барчани ғояни излашға шароит яратади.

Педагогик технология асосида машғулотнинг мақсад ва вазифаларини белгилашда “Мия хужуми” ўтказишнинг алгоритми беш бандда кўрсатилган.

“Кубик” усули кўрилатган усулни фанни турли тамондан, қадамба-қадам, осондан қийинига томон йўналишда тасаввур этиш имкониятини беради. Кубикнинг ҳар тамони муайян топшириқни ифодалайди:

1. Ёзма баён қилинг: Кўраётган нарсани ранги ўлчамлари, шаклини тасаввур этиш, эсланг ва ёзма равишда баён қилинг.

2. Таққосланг: У нимага ўхшайди, нимадан фарқ қилади?

Таъсуротингизни изохланг. У сизни нима тўғрисида ўйлашга мажбур қилди? Хаёлингизга нима келди?

3. Таҳлил қилинг: Нималардан ташкил топган? Қўлланг: Уни қаерда қўллаш мумкин? “Ҳа” ва “Йўқ”ларни асосланг ишончли далиллар ва асословчи фикрлар айтинг.

“Кубик” усулини қўллаш босқичлари.

1. Мавзу тушунча эълон қилинади.

Тингловчилар якка тартибда ишлайдилар. Кубикнинг ҳар тамони учун топширик берилиб, 40-60 секунд вақт ажратилади.

2. Якка тартибда ишлаш тугагандан сўнг кичик гуруҳларда муҳокама қилинади.

3. Ҳар бир кичик гуруҳдан бир вакил тақдимотга тайёргарлик кўради.

Зигзаг-бу ўзаро ҳамкорликда (биргаликда) ўқиш усули бўлиб, ҳисобланади. Уни ўтказиш методикаси қуйидагича:

1. Тингловчилар матн ҳажмига боғлиқ ҳолда 4-6 кишидан иборат командаларга бўлинадилар.

2. Ҳар бир тур аъзоси матннинг ўз рақамига тегишли қисмини (1-рақамлилар матннинг биринчи қисмини, 2-рақамлилар матннинг иккинчи қисмини ва ҳ.к.) ўқиб чиқадиладар ва тингловчилар ўз рақамларига мос бўлган янги (корпорацион) гуруҳга жамланадилар ва ўқиган матн қисмини баён этишнинг умумий стратегиясини ишлаб чиқадиладар.

3. Тингловчилар ўзларининг “қадрдон” гуруҳларига қайтадилар, уларнинг ҳар бири олдинги гуруҳ таркибида ўқиган матнни шундай баён қилги керакки, унинг гуруҳдошларида матннинг тўла мазмуни бўйича яхлит тасаввур ҳосил бўлсин.

“Ўшт ва паррандадан тайёрланган таомлар” технологиясига “Венн диаграмаси” тузиш.

Бу усул тушунчаларнинг икки ёки ундан ортиқ тушунчаларни ўзига ҳос ва умумий жиҳатларини таҳлил қилиш ва умумлаштиришда қўлланилади. Бунга ўнг ва чап айланаларга тугунчаларнинг ўзига ҳос жиҳатлари доираларнинг кесишган соҳасига эса улар учун умумий бўлган жиҳатлар ёзилади.

Ўзига ҳос жиҳат	Умумий жиҳатлар	Ўзига ҳос жиҳат
Хайвон гўштидан тайёрланган таом	оксиллар, ёғлар, витаминлар, минерал моддалар	Парранда гўштидан тайёрланган таом
Мускуллари дағал толали, суяклари йирик ва зич, ёғ тўқималари гўшт қатламлари орасида жойлашган	Бириктирувчи тўқималар, суяк, ёғ тўқималаридан иборат.	Мускуллари нафис толали, суяклари нозик ва ғовак, ёғ тўқималари алоҳида жойлашган
Гўштга бирламчи ишлов бериш. Гўшни тиндириш	Кесиш, ювиш, суяк ва пайларидан тозалаш,	Паррандага бирламчи ишлов бериш пат қолдиқларидан тозалаш
Парранда гўштини майдалаш, бўлақларга бўлиш	Йирик ва майда бўлақларга бўлиш ва гўштни майдалаш (фарш)	Парранда гўштини майдалаш, бўлақларга бўлиш
Иссиқлик ишлови нисбатан юқори хароратда	Қайнатиш, қовуриш, димлаш, ёпиш, Денатурация, деструкция-оксилларнинг ўзгариши, учувчи моддаларнинг	Иссиқлик ишлови Нисбатан паст хароратда

	чиқиши	
Юқори каллорияли	Мазали таом	Пархезбоб

IV. Хулоса.

Республикамизда бундан бир неча йил аввал маориф соҳасида ислохотлар бошланган эди. Ўтган давр мобайнида олий ва ўрта махсус таълим “Кадрлар тайёрлаш миллий дастури” ғояларидан келиб чиққан ҳолда янгича ташкил этилди. Миллий дастурда ёш авлодни миллий истиклол мафкураси руҳида тарбиялаш, дарсликлар, ўқув-методик қўлланмаларни миллий таълим тарбия анъаналари асосида қуриш масалаларини кўтарилди ва шу муаммони ҳал қилиш йўл-йўриқлари кўрсатилди. Хусусан, ҳуқуқий давлат барпо этиш йўлида амалга оширилаётган ишлар, миллий онг кун сайин юксалаётганидан далолат беради.

Инсон онги тараққий этмас экан, ижтимоий ҳаёт жабҳаларида ҳеч бир ўзгариш сезилмайди. Мадомики, замон жадал суръатларда ўсаётибдими, демак педагогика ҳам шу ўзгаришларга ҳамоханг бўлмоғи даркор.

Бугуннинг ўқитувчиси эски қолипдаги дарс ўтиш услули-ю, олди-ю қочди гаплар билан ўқувчиларни фанига қизиқтира олиши қийин. Болаларни ўз орқасидан эргаштира олиш ўқитувчининг маҳоратига боғлиқ бўлиб қолди. Бу муамоларни бизнинг олийгоҳимизда тайёрланаётган мухандис-педагоглар олдида ҳаммуҳим вазифалар қўяди.

Ҳақиқий дарс бу-ўқитувчи ва ўқувчининг биргаликдаги ҳамкорлиги, ўзаро фикр алмашуви бўлмоғи керак. Баъзан ўқувчилар дарсга номигагина киришади. Қотиб қолган эски қолипдаги дарс услуби ўқувчиларнинг ўз имкониятларини ижодий фикрларини намоён этишига ҳалақит бермоқда.

Замонавий дарснинг ноанъанавий турлари жуда кўп. Масалан: синов- дарс, баҳс-дарс, семинар-дарс, ўйин-дарси, суҳбат дарси ва бошқалар. Бу дарсларга ўқитувчи ва ўқувчилар барабарига тайёргарлик кўрадилар. Ўқитувчи ўқувчилар билан яқинроқ тнишадилар, кўпроқ улардан сўраш ва баҳолаш имконияти пайдо бўлади, сўраш ва баҳолашнинг имконияти ва янги шакллари пайдо бўлади.

Маълумки, Вазирлар маҳкамасининг 1998 йил 13 майда қабул қилинган 204-сонли “Ўзбекистон Республикасида ўрта махсус, касб-хунар таълимини ташкил этиш чора тадбирлари тўғрисида”ги қарорнинг 7-бандига асосан академик лицейлар ва касб-хунар коллежлари ўқитувчиларининг билим савияси, кўникма ва малакаларини назорат қилишнинг рейтинг тизими тўғрисидаги Низом айна пайтда қабул қилинди. Назоратнинг бундай ташкил қилиниши ўқувчиларни ўзига ишонч руҳида тарбиялаш, рейтинг усулидан фойдаланиб, уларни меҳнатини ҳолисона баҳолаш, энг муҳими ўқувчилар ўртасида рақобат муҳитини шакллантиради. Бу талабаларнинг ўқув жараёнидаги фаол иштирокини таъминлайди.

Хулоса қилиб айтганда, дарс жараёнида янги педагогик технологиялардан фойдаланиш анча самарали натижалар беради ва ёшларимиз янада билимли, малакали бўлиб етишадилар.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Баркамол авлод-Ўзбекистон тараққиётининг пойдевори. Т: «Шарқ»,1997-645 б.
2. Дидактика производственного обучения / Йод ред. О. Ф.Фёдоровой. М: Вўш. Шк. 1978-41 с.
3. Оконь В. Введение в общую дидактику. Пер. с польск. М: вўш.шк. 1990-382 с.
4. Акмалова С. Таълим назарияси ва дидактика масалалари бўйича ўқув қўлланма. Наманган, 1993 – 115 б.
5. Педагогика тарихидан хрестоматия. Тузувчи-муаллиф. Хусанбоева О. Т: Ўқитувчи, 1993-203 б.
6. Дидактические основы подготовки инженеров-педагогов. Учеб. Пособ. Под ред. П.Ф.Кобрушко, В.П.Косурева. Екатеринбург. Изд-во УГППУ.1997-200 с.
7. Душков. Б.А. Индустриально-педагогическая психология. М: просвещение. 1981-208 с.
8. Чебўшева В.В. Психология трудового обучения. М: Вўш. шк. 1993-239 с.
9. Филиппов А.В. и др. Производственная социология, психология и педагогика. М: Вўш. шк. 1989-255 с.
10. Педагогик маҳорат асослари. Қ. Ишматов, Ш. Қодиров. НамаМПИ 2001.
11. А.И. Мглинец.Г.Н. Ловачева. И др. Справочник технолога общественного питания. М. Колос, 2000.- 416 с.
12. А.П. Антонов Г.С. Фанарёва. и др. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание. 2000 - 663 с.
13. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М: Мастерство, 2001-272 с
14. Л.Е. Голунова. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. С.П.Б: Профессия, 2001-688 с.
15. В.М.Золин. Оборудование предприятия общественного питания. В.М.Золин -М: И.Р.П: изд. Центр. Академия, 1999-259 с.
16. Қ. Ишматов “Педагогик технология” Ўқув қўлланма. Наманган-2004йил.
17. Н.Х.Авлиёкулов “Ўқитишнинг модул тизими ва педагогик технологияси амалий асослари” Бухоро-2002 йил.
18. Н.Н.Азизхўжаев “Педагогик технология ва педагогик маҳорат” Тошкент-2003йил.