

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI XALQ
TA'LIMI VAZIRLIGI**

**A.QODIRIY NOMLI JIZZAX DAVLAT
PEDAGOGIKA INSTITUTI**

«MEHNAT TA'LIMI FANLARI VA UNI O'QITISH USLUBI»

KAFEDRASI

“Himoya qilishga ruxsat beraman”
“Tasviriy san’at va mehnat ta’limi”

_____ dots.A.Shamsiyev

«__» _____2012 y

5142000- Mehnat ta’limi yo’nalishi bo’yicha bakalavr akademik darajasini olish uchun

**“7- sinf o’quvchilariga pazandachilik ishlari uchun ish o’rnini jixozlash va
mehnat xavfsizligi mavzulari bo’yicha mashg’ulotlarni amaliy tashkil etish.”
mavzusida bajarilgan**

BITIRUV MALAKAVIY ISHI

Bajaruvchi: Bo’riyeva Sevara

Ilmiy rahbar: katta o’qituvchi Axmedova G.

Ishni himoyaga tavsiya etaman:

katta o’qituvchi Axmedova G.

BMI «Mehnat ta’limi va umumiy texnika fanlari» kafedrası
Yig’ilishining qarori bilan (Qaror № __, __.__.2012 y)
himoyaga tavsiya etilgan.

Kafedra mudiri:

dots.R.T.Umarov

J i z z a x - 2 0 1 2

MUNDARIJA

Kirish	
Bitiruv malakaviy ishi mavzusini asoslash	
Bitiruv malakaviy ishining maqsad va vazifalari	
I-BOB. UMUMIY O'RTA TA'LIM MAKTABLARIDA PAZANDACHILIK ISHLARI UCHUN ISH O'RNINI JIXOZLASH VA MEXNAT XAVFSIZLIGIGA DOIR DARS MATERIALLARINI PEDAGOGIK-PSIXOLOGIK VA USLUBIY TAXLILI.....	1.1. Pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jixozlashga doir mavzularni taxlili.....
.....	
1.2 7-sinfda pazandachilik asoslaridan mexnat xavfsizligi uchun berilgan mavzularni tahlili.....	
II-BOB. 7-SINF O'QUVCHILARIGA PAZANDACHILIK ISHLARI UCHUN ISH O'RNINI JIXOZLASH VA MEXNAT XAVFSIZLIGI MAVZUSINI AMALIY O'RGATISH ASOSLARI.....	
2.1.7-sinfda "Pazandachilik ishlari uchun mexnat xavfsizligi" mavzusini o'tishning namunaviy dars ishlanmasini ishlab chiqish.....	
2.2.Pazandachilik ishlari uchun sanitariya-gigiyena talablari mavzusini o'qitishning namunaviy dars ishlanmasini ishlab chiqish.....	
XULOSA.....	
FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI.....	

K I R I Sh

2012 yil 19 yanvarda O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2011 yilning asosiy yakunlari va 2012 yilda O'zbekistonni ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirishning ustuvor vazifalariga bag'ishlangan majlisida Prezidentimiz Islom Karimov «2012 yil Vatanimiz taraqqiyotini yangi bosqichga ko'taradigan yil bo'ladi» mavzusidagi ma'ruzasida ta'lim sohasini rivojlantirish bo'yicha amalga oshirgan ishlar haqida alohida to'xtaldi. O'tgan yillar mobaynida yurtimizda umumiy o'rta ta'limdan boshlab o'rta maxsus, kasb-hunar va oliy ta'limgacha bo'lgan bo'g'inlarda chuqur bilim va puxta kasb-hunar tayyorgarligiga ega bo'lgan yosh avlodni tarbiyalash jarayonini o'z ichiga olgan yaxlit uzluksiz ta'lim tizimini shakllantirish ishlari izchil davom ettirildi.

Darhaqiqat, mamlakatimiz o'z mustaqilligini qo'lga kiritganidan keyingi 20 yil ichida xalqimiz o'zining mard va donishmand rahbari boshchiligida asrlarga tatigulik ulkan ishlarni amalga oshirdi. Mamlakatimizda siyosiy, iqtisodiy, ijtimoiy hayot va milliy ma'naviyat sohalarida tub islohotlar tufayli yurtimizda obod va erkin farovon hayot asoslari barpo etildi.

Mamlakatimizda ta'lim tizimini rivojlantirishga qaratilgan uning me'yoriy-huquqiy asoslari quyidagi hujjatlarda belgilab berildi hamda ular bazasida eng muhim yo'nalish va natijalar ijrosi ta'minlandi.

2012 yil 19 yanvarda O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2011 yilning asosiy yakunlari va 2012 yilda O'zbekistonni ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirishning ustuvor vazifalariga bag'ishlangan majlisida Prezidentimiz Islom Karimov «2012 yil Vatanimiz taraqqiyotini yangi bosqichga ko'taradigan yil bo'ladi» mavzusidagi ma'ruzasida ta'lim sohasini rivojlantirish bo'yicha amalga oshirgan ishlar haqida alohida to'xtaldi. O'tgan yillar mobaynida yurtimizda umumiy o'rta ta'limdan boshlab o'rta maxsus, kasb-hunar va oliy ta'limgacha bo'lgan bo'g'inlarda chuqur bilim va puxta kasb-hunar tayyorgarligiga ega bo'lgan yosh avlodni

tarbiyalash jarayonini o'z ichiga olgan yaxlit uzluksiz ta'lim tizimini shakllantirish ishlari izchil davom ettirildi.

Darhaqiqat, mamlakatimiz o'z mustaqilligini qo'lga kiritganidan keyingi 20 yil ichida xalqimiz o'zining mard va donishmand rahbari boshchiligida asrlarga tatigulik ulkan ishlarni amalga oshirdi. Mamlakatimizda siyosiy, iqtisodiy, ijtimoiy hayot va milliy ma'naviyat sohalarida tub islohotlar tufayli yurtimizda obod va erkin farovon hayot asoslari barpo etildi.

Mamlakatimizda ta'lim tizimini rivojlantirishga qaratilgan uning me'yoriy-huquqiy asoslari quyidagi hujjatlarda belgilab berildi hamda ular bazasida eng muhim yo'nalish va natijalar ijrosi ta'minlandi.

Prezidentimiz I.A.Karimovning O'zbekiston Respublikasi Oliy Majlisi IX sessiyasida so'zlagan nutqida hayotimizning hal etuvchi muhim masalalari qatorida ta'lim-tarbiya tizimini tubdan o'zgartirish, uni yangi zamon talabi darajasiga ko'tarish, barkamol avlodimiz kelajagiga daxldor qonun loyihalari ham bu tarixiy sanada e'tiborga olingan.

Madomiki shunday ekan, biz yoshlarni tabiatni atroflicha o'rganib, uning mavjud resurslarini ko'paytirib muhofaza qila oladigan kishilar bo'lib yetishishlari uchun alohida e'tibor bermog'imiz kerak! – degan edilar.

Darhaqiqat, tabiat jamiyatning ko'makchisi va tarbiyachisidir. Tabiatning sir va omillarini o'ziga jamlagan har bir o'quvchi unga nisbatan mehr-muhabbati tobora ortib boradi. Hozirgi kunda yuqoridagi I.A.Karimov ko'rsatib bergan ta'limot barcha O'zbekiston mehnatkashlari bilan bir qatorda maktab o'quvchilarining ham katta an'anasiga aylanib qolmoqda.

O'quvchilarda tabiatning moddiy boyliklariga nisbatan emosional estetik dunyoqarash kun sayin o'qishda, qolaversa, o'qishdan tashqari ishlarda ham amalga oshirib borilmog'i lozim. Buning uchun maktabda amalga oshirilgan asosiy pedagogik ishlardan biri boshlang'ich sinflardan boshlab, tabiatni o'rganish, muhofaza qilishning shakl va metodlarini o'rgatishda ularning ongida bu tushunchalarni rivojlantirishdan iboratdir.

Darvoqe, zamonaviy texnikaning gurkirab o'sishi, qishloq xo'jaligining intensiv rivojlanishi ona tabiat boyliklaridan oqilona foydalanishga har qachongidan ham

ko‘proq da‘vat etmoqda. Shuning uchun Vazirlar Mahkamasi tevarak-atrofni muhofaza qilish haqidagi qator qaror va qonunlarni ishlab chiqib, uni bevosita hayotga tatbiq etmoqda. Mustaqil davlatimiz tomonidan ilgari surilayotgan bunday olijanob ishlar barcha Respublikamiz o‘qituvchilari, tarbiyachilari oldiga ta‘lim jarayonida tabiat resurslarini muhofaza qilishni asosiy vazifa qilib qo‘ydi.

Hozirgi kunda maktablarimizda o‘qish, tabiatshunoslik va mehnat darslarida tabiat moddiy boyliklari, hayvonot olamini o‘rganish, ularni ko‘paytirish va muhofaza qilishning qator forma va metodlari o‘quvchilar ongida shakllantirilmoqda. Masalan, dars jarayonida o‘quvchilarga o‘simliklar, parranda va hayvonot olamini hamda tabiiy ofatlarning oldini olish kabi tabiatni qo‘riqlash muammolari eng oddiy, sodda yo‘llar bilan tushuntirib kelinmoqda. Bu sohada mehnat ta‘limi darslarining ham o‘rni ta‘limda yetakchi sanaladi. Mehnat ta‘limi darslari o‘quvchilarni tabiatga mehrli, uning moddiy boyliklarini tejab-tergab foydalanishni o‘rgatishda muhim o‘rinni egallaydi.

Muhtaram Prezidentimiz o‘zining bir qator asarlarida ma‘naviy-axloqiy tarbiyaga katta e‘tibor bergan. Jumladan o‘zining «O‘zbekistonning o‘z istiqlol va taraqqiyot yo‘li» (1992), «O‘zbekiston buyuk kelajak sari» (1998), «O‘zbekiston kelajagi buyuk davlat» (1992), «Ma‘naviy yuksalish yo‘lida» (1998), «Tarixiy xotirasiz kelajak yo‘q» (1998) va boshqa ko‘plab asarlarida ma‘naviyat va axloqiy tarbiyaga oid g‘oyalar keng yoritib berilgan.

“Farzandlarimiz bizdan ko‘ra bilimli, aqlli, kuchli, dono va albatta baxli bo‘lishlari shart” – deya takidlar ekan Prezidentimiz, kelajagi buyuk bo‘lgan mustaqil demokratik, huquqiy davlatni barpo etish ma‘naviy jihatdan yetuk, axloqan pok qilib tarbiyalangan yoshlar qo‘lidaligini ko‘rsatib o‘tadi. Shunday ekan yoshlar tarbiyasiga e‘tiborni kuchaytirish, ayniqsa, ijtimoiy va ma‘naviy sohada quyidagilarga e‘tibor qaratilishi lozimligi yurtboshimiz tomonidan ham ta‘kidlanadi:

- Insonparvarlik g‘oyalariga sodiqlik;
- Milliy istiqlol g‘oyasiga sodiqlik;
- Ma‘naviyat va axloqiylikni qayta tiklash;
- Qadimgi va zamonaviy madaniy boyliklarni, adabiyot va san‘atni bilish hamda ko‘paytirish;

- Xur fikrlilik, vijdon va din erkinligi qoidalarini qaror toptirish;
- Ijtimoiy adolat qoidalarini ro'yobga chiqarish;

Xalqimizning milliy, tarixiy va madaniy an'analarini, ma'naviy tajribasini ta'lim va tarbiya tizimiga uzviy ravishda kiritish;

- Ijodning barcha turlarini rivojlantirish.

Prezidentimiz ma'naviyatni aql-axloq, ongli amaliy faoliyatda shakllanishi va rivojlanishini ta'kidlab «Ma'naviyat — taqdirning ehsoni emas. Ma'naviyat inson qalbida kamol topishi uchun u qalban va vijdonan aql va qo'l bilan mehnat qilishi kerak»¹ - deb uqtiradi.

Shunday ekan ma'naviyat inson qalbida, ko'nglida aks etib, o'zida adolat, to'g'rilik, sofdillik, vijdon, or-nomus vatanparvarlik, go'zallikni sevish, yovuzlikka nafrat, iroda, matonat kabi insoniy xislatlarni namoyon qiladi. Ma'naviyat insonning dunyoqarashi va e'tiqodini shakllantiradi. Iroda ham uning ajralmas qismidir.

Respublikamizda amalga oshirilgan mustaqillik jarayonlari asrlar davomida rivojlanib kelgan ko'plab milliy, tarixiy, ma'naviy, madaniy, moddiy qadriyatlarning tiklanishiga takomillashtirilishiga sabab bo'ldi. Ana shunday tarixiy qadriyatlardan hisoblangan xalq hunarmandchiligining umumiy o'rta ta'lim maktablaridagi mehnat ta'limi va kasbga yo'naltirish fani negizida o'rganilishi ham muhim jarayonlardan hisoblanadi. Ma'lumki, xalq hunarmandchiligi ko'p ming yillik tarixga ega bo'lib, hozirgi davrgacha 180-200 xilga yaqin turi yetib kelgan va rivojlanib kelinmoqda. Ammo, uzoq yillar davomida biror bir fan negizida yoki, mustaqil fan tarmog'i shaklida ham yoshlarga uzluksiz ta'lim tizimi bosqichlarida o'rgatilmasdan kelindi.

Bitiruv malakaviy ishi mavzusini asoslash.

Umum o'rta ta'lim maktablarida mehnat ta'limi o'qituvchisi mehnat ta'limini barcha yo'nalishlari bo'yicha mashg'ulot o'tishga tayyorlanishda o'quvchilar chuqur va puxta o'zlashtirishlari lozim bo'lgan materialning

hajmini katta e'tibor berishi lozim. Ikkinchi tomondan esa u o'quvchilarda ish vaqtidan to'g'ri va tejimli foydalanishga doir bilim hamda ko'nikmalarni asta-sekin shakllantira borishi kerak. Bunda mehnat topshiriqlarini bajarishga haqiqatan sarflangan vaqtni aniq hisobga olmay turib o'quvchilardagi bilim va ko'nikmalarning sifatini har tomonlama tekshirish hamda baholash mumkin emas. O'qituvchi ana shu masalalarni muvaffaqiyatli hal qilish uchun mehnatni normalashtirish bo'yicha muayyan ma'lumotlar va axborotlardan foydalanishi shart.

Hozirgi kunda umum o'rta maktab ta'lim tizimi amaliy saviyasini oshirish va uni milliylik asosida tashkil qilishga oid ancha samarali ishlar amalga oshirilmoqda. Umum o'rta ta'lim maktablarida ta'limning amaliy samarasini oshirishga, o'quv jarayonini muvofiq tashkil qilish, o'qitish mobaynida ta'limni usul va formalaridan oqilona foydalanish, mehnat ta'limi fanining xonalarini talab darajasida jihozlash hamda ulardan unumli foydalanish, milliylik asosida o'quv dasturlarini yaratish kabi omillar muhim darajada ta'sir qiladi. Mehnat ta'limi fani umum o'rta ta'lim maktablarida yosh avlodga umummehnat ko'nikmalarini shakllantirish va ularni ongli ravishda kasb tanlashga yo'llash maqsadida 5-6-7-sinflarda texnologiya asoslari va 8-9 sinflarda ishlab chiqarish hamda kasb tanlashga yo'llash asoslari o'qitiladi.

Mehnat ta'limini barcha yo'nalishlari kabi "Pazandachilik asoslari" yo'nalishi bo'yicha o'qitishni samarali tashkil qilishga oid bo'lgan muammolar qatoriga ish o'rnini tashkil qilish, mehnat xavfsizligi qoidalari asosida o'quv jarayonini tashkil qilishga qaratilgan mashg'ulotlar, shu asosda o'quv darslarni o'tish muammolarini kiritish mumkin. Hozirgi kunga qadar mehnat ta'limini "Pazandachilik asoslari" yo'nalishi bo'yicha mavjud darsliklarda pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini tashkil qilishga yetarli darajada e'tibor berilmagan.

Yuqoridagi fikrlardan kelib chiqqan holda ushbu bitiruv malakaviy ishi mavzusini " **“7- sinf o'quvchilariga pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jixozlash va mehnat xavfsizligi mavzulari bo'yicha mashg'ulotlarni amaliy tashkil etish.”** deb nomladim.

Bitiruv malakaviy ishining maqsad va vazifalari.

Ushbu bitiruv malakaviy ishida asosiy maqsad mehnat ta'limining servis xizmati yo'nalishi "Pazandachilik asoslari" bo'limiga taalluqli pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jihozlash va mehnat xavfsizligiga oid ayrim mavzularni o'qitish darajasini oshirish maqsadiga qaratilgan.

Ushbu maqsadga erishish uchun quyidagi masalalarni hal qilish lozim deb topdim:

- pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jihozlashga doir mavzularni taxlil qilish;
- 7-sinfda pazandachilik asoslaridan mehnat xavfsizligi uchun berilgan mavzularni tahlil qilish;
- 7-sinfda "Pazandachilik ishlari uchun mehnat xavfsizligi" mavzusini o'tishning namunaviy dars ishlanmasini ishlab chiqish;
- pazandachilik ishlari uchun sanitariya-gigiyena talablari mavzusini o'qitishning namunaviy dars ishlanmasini ishlab chiqish.

I-BOB. UMUMIY O'RTA TA'LIM MAKTABLARIDA PAZANDACHILIK ISHLARI UCHUN ISH O'RNINI JIXOZLASH VA MEXNAT XAVFSIZLIGIGA DOIR DARS MATERIALLARINI PEDAGOGIK-PSIXOLOGIK VA USLUBIY TAXLILI.

1.1. Pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jihozlashga oid mavzularni tahlil qilish.

Men umumiy o'rta ta'lim maktablarining o'quv dasturlaridagi "pazandachilik asoslari" bo'limiga taalluqli mavzularni o'rganib chiqib, bitiruv malakaviy ishimning ushbu paragrafida pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jixozlashda kerak bo'ladigan barcha jihozlar, asbob-uskunalar haqida batafsil ma'lumot keltirishga g'arakat qildim.

Oshxona jixozlari (1.1-rasm). Taomlar maxsus xona – oshxonada tayyorlanadi. Oshxona tartibli jixozlanishi, unda sanitariya-gigiyena hamda xavfsizlik texnikasi qoidalariga rioya qilinishi shart. Ya'ni:

1. Xona jixozlarining saramjonligi va ozodaligini ta'minlash.
2. Toza idishlarni shkafda yoki yopiq etojerkada saqlash.

Chiqindilarni yig'ishtirib maxsus usti yopiq idishga solish va o'z vaqtida chiqarib tashlash. Idishlarni issiq suvda bir oz choy sodasi, garchisa va boshqa idish vositalarini solib, tegishli moslamalar yordamida yuviladi. Bu vositalar idishlarni yaxshi tozalaydi. Og'zi tor idishlar ichi maxsus chutkada yuviladi. Ruxlangan choynaklarning ichini esa choy sodasi bilan qaynatib, sung yuviladi.

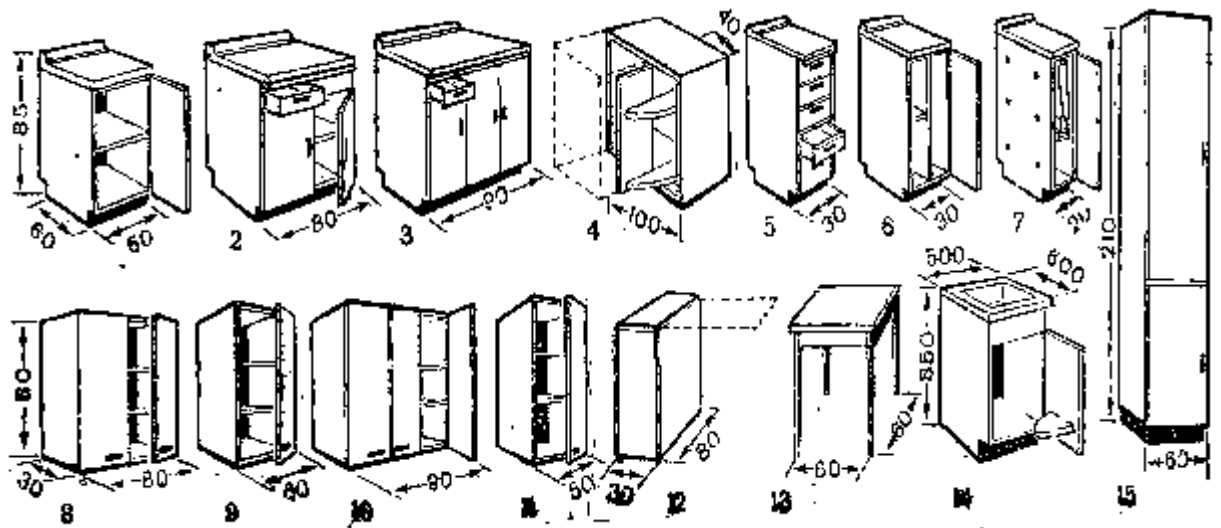
Oshxonada bajariladigan ishlar ichida eng ko'p vaqt oladigani ovqat tayyorlashdir. Ovqat tayyorlash uchun oshxonada maxsus jihozlar bo'lishi lozim ularning turlari va o'lchamlari uy (kvartira) plani va oila a'zolarining soniga bog'liq bo'lib, joylashishi esa ovqat tayyorlash uchun qulay bo'lishi zarur. Bunday jihozlar, juda bo'lmaganda, mahsulotlar va idishlar yuviladigan moyka, mahsulotlar yuvilib, sortlarga ajratiladigan va oshxona idishlari saqlanadigan stol shkaf, quruq mahsulotlar bilan taom suziladigan idishlar saqlanadigan devoriy shkaflar, javonlar, shuningdek gaz plita va muzlatgichdan iborat bo'lishi kerak. Moyka ostidagi shkafga chiqindilar uchun qopqoqli chelak quyish tavsiya etiladi. Agar

oshxona kattaroq bo'lsa, u yerga qo'shimcha jihozlar: issiq ovqatlarni suzish va yaxna taomlarni solish uchun zarur bo'lgan idishlar quyiladigan stol shkaf, ovqatlanish stoli, stullar va boshqalarni ham joylashtirish mumkin. Gaz plitasining yuqorisiga oshxona xidlarini tozalaydigan elektrofiltr (havotozalagich) joylashtirish mumkin. Oshxonaning ayrim jihozlarini qo'yidagi tartibda joylashtirish mumkin: muzlatgich, moyka, ish stol shkafi, plita, servirovka stoli. Moykani plita bilan yonma-yon joylashtirib bo'lmaydi chunki plitaga suv sachrashi mumkii. Polga qo'yiladigan oshxona jixozlari poldan bir xil balandlikda (eng qulay balandlik 85sm) bo'lishi kerak. Devorga qoqib o'rnatiladigan shkaflar ish stoli yuzasidan 55sm balandlikda joylashtirilishi lozim. Agar shkaf pastroq joylashtirilsa, yumushga xalaqit beradi, balandroq joylashtirilsa, yuqori tokchalardan foydalanish noqulay bo'ladi.

Odatda oshxona jihozlari bir devor buylab (bir qatorli sxema) yoki ikki tutash devor bo'ylab burchak shakli (burchakli sxema)da joylashtiriladi. Oshxona devorlarini pardoqlash. Oshxona devorlari vaqt-vaqti bilan nam gubka, chutka yoki latta bilan artib turilishi uchun u namga chidamli bo'lishi kerak. Oshxona devorlarining hammasini moy bo'yoq bilan bo'yash keng tarqalgan. Panel balandligida (1,6m ga yaqni balandlikda) bo'yalganda esa, devorlar bo'linib, oshxona shipi ko'zga past bo'lib ko'rinadi. Devorlarni och ranglarga bo'yash tavsiya etiladi, bunda oshxona ko'zga kengroq kurinadi; och havo rang, och yashil, kul rang (derazalar janub tomonga qaraganda) yoki och novvot rang, nim pushti, zarg'aldoq rang kabi ranglar (derazalar shimol tomonga ochilganda) ga bo'yash maqsadga muvofiq. Bunda buyalgan devorlar sirti yaltiroq bo'lmagani ma'kul - buning uchun bo'yoqqa skipidar va bur qo'shish kerak. Devorlar moy buyok, yoki polivinilasetat bo'yoqlardan tashqari, gigiyenik sifatlarga ega bo'lgai plyonkali gulqog'ozlar bilan pardoqlanadi. Devoriy shkaflar o'rnatiladigan joylar mustahkam issiq va namga chidamli, kimyoviy bardosh matepiallap (sirli sopol plitalar, yog'och tolali emal plitalar, dekorativ qavatli qog'oz plastika) bilan qoplanishi lozim. Ularning rangi devorlar rangi bilan oshxona mebeli rangiga muvofiq bo'lishi kerak. Oshxonada ish joylarining sun'iy yoritilishiga aloxida ahamiyat berish lozim. Yorug'lik ish bajaruvchining chap tomonidan yoki tepasidan tushib turgani ma'kul. Tanlangan

yorug'likdan tashqari, shuni nazarda tutish kerakki, pol, ship, devorlar, jihozlari och ranglarda bo'lsa, yorug'lik xonada yaxshi tarqaladi. Oshxona, chirog'i sifatida 100 Vt li lampasi bo'lgan, osti och sut rang yoritkichlar ishlatiladi. Bunday yoritkichlar shipning o'rtasiga o'rnatiladi. Shu maqsadda quvvati 40 Vt li oq rangdagi 2 ta lyuminessent yoritkichdan ham foydalanish mumkin. Yoritkichlarni oshxona jihozlari joylashtirilgan devordan 60sm uzoqlikda shipga bir chiziqda o'rnatilsa, ovqat tayyorlayotgan odam (pazanda) soyasi ish stoli yuzasiga tushmaydi. Oshxonada yumushga qulay sharoit yaratish uchun qo'shimcha yorug'lik manbalarini o'rnatish maqsadga muvofiqdir. Ovqatlanish stolini yoritish uchun qiziydigan yoki lyuminessent lampali (har biri 20 Vt quvvatga ega bo'lgan 2 lampa) oddiy yoki balandligini o'zgartirib aylantiriladigan devoriy yoritkichlarni ishlatish mumkin. Qo'shimcha yorug'lik manbaini, shuningdek, ish stoliing tepasi - devoriy shkaflar ostiga ham o'rnatish mumkin. Yumush paytida zarur sharoit yaratish, mahsulotlar va idishlarni saqlash uchun oshxonada 1 ta asosiy ish stol shkafi (razmeri 60x60sm, balandligi 85sm) bo'lishi maqsadga muvofiq. Agar oshxona kattaroq bo'lsa, 80-90sm uzunlikdagi ish stol shkafi bo'lgani ma'qul, Stol shkaflardagi ko'chma tokchalar idishlarni saqlashga ancha qulay, chunki ularni idishlarniig katta kichikligiga qarab turlicha balandlikda joylashtirish mumkin. Jihozlari burchak shaklida joylashtiriladigan oshxonalar uchun maxsus stol shkaflar bo'lib, ular

birlashtirilganda, burchak shaklidagi stol hosil bo'ladi. Bunday stollarda vertikal o'q atrofida aylanadigan tokchalar bo'ladi. Tortmalari bo'lgan stol shkaflar qulaydir, stol shkafning 1 ta yoki 2 ta suriladigan taxtachasi bo'lgani yaxshi. Bunday taxtachaning biri stol qopqog'i ostida joylashgan bo'lib, unda mahsulotlarni to'g'rash mumkin. Ikkinchi taxtacha tortma tagiga poldan 65sm balandlikda o'rnatiladi, oddiy kursiga o'tirib unda yumush qilish qulay. Stol tortmalarini pichoq, vilka, qoshiqlar va oshxonaning turli mayda buyumlarini qo'yishga moslashtirilgan alohida qismlarga bo'lib qo'yish yoki pilastmassa satlardan foydalanish maqsadga muvofiq ish steli yuzasi yetarlicha mustahkam, issiqqa chidamli, oson tozalanadigan bo'lishi kerak.



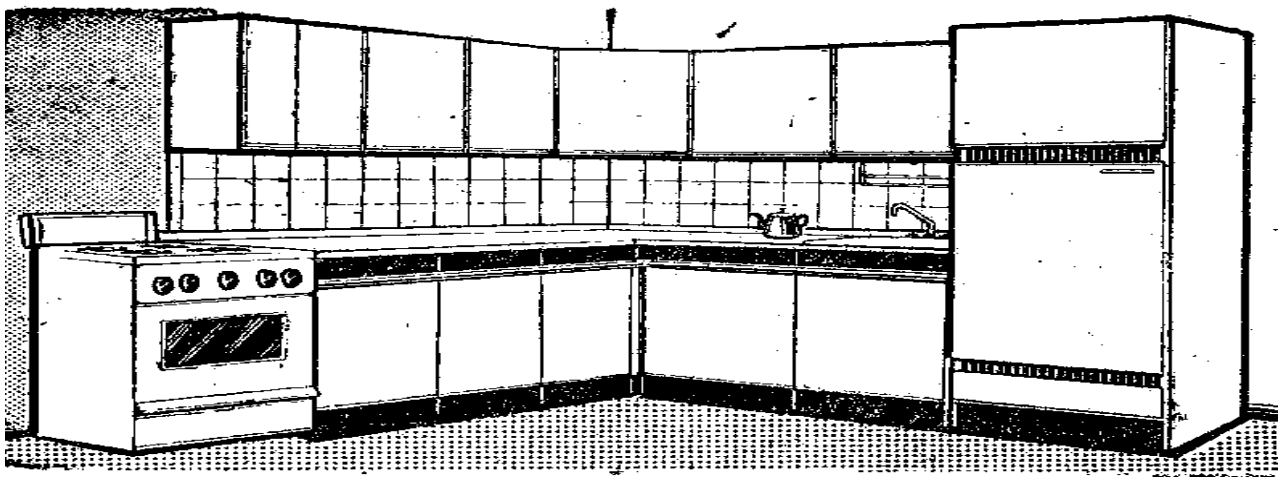
1.1-rasm. Oshxona jihozlari: 1 – ikki tokchali stol-shkaf, 2- ikki tokchali, tortma va suriladigan taxtali stol-shkaf, 3- uchta tokchali va ikkita suriladigan taxtali stol-shkaf, 4- burchakka qo'yiladigan stol-shkaf, 5- go'sht tilimlash uchun tortmali stol-shkaf, 6- sochiqlar uchun bo'limli bo'lgan servizlash uchun stol-shkaf, 7- sochiqlar uchun shkafcha, 8,9,10- tokchali osma shkaflar, 11-moyka tepasiga o'rnatiladigan osma shkafcha, 12- usti kengayadigan ovqat stoli, 13- ovqat stoli, 14- idish-tavoq yuvish uchun mo'ljallangan stol-shkaf, 15- turli maqsadlarga yaraydigan baland shkaf.

Shuning uchun ish stol shkafining yuzasi qat-qat plastika bilan qoplangani yaxshi. Osma (devoriy) shkaflar juda qulay, bunday shkaf 2 ta bo'lgani yaxshi, birini moyka tepasiga, ikkinchisini ish stol shkafi

tepasiga o'rnatish mumkin. Shkaflar uzunligi moyka va stolning katta-kichikligiga mos kelib, chuqurligi 30sm bo'lishi kerak. Osma shkaflar maxkamlangan tokchalar yoki ancha qulay bo'lgan ko'chma tokchalar bilan jihozlanadi tokchalardan tashqari, turli moslamalar bo'lib, shkafdan to'laroq foydalanishga imkon beradi masalan, shkafning pastki yuzasiga sochiluvchan mahsulotlarni qo'yish uchun plastmassa cho'michlar, ziravorlar uchun kichik bankalar o'rnatiladi va hakoza.

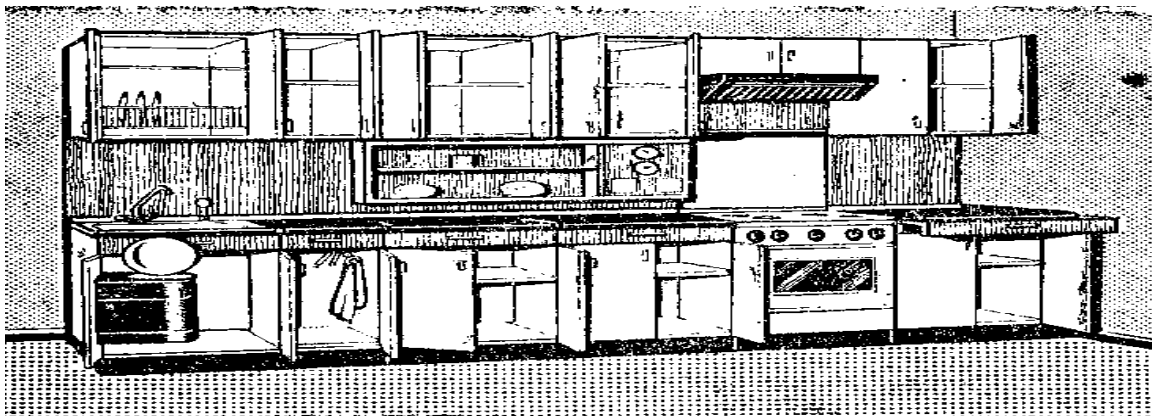
Moyka tepasidagi osma shkaflarga idishlarni quritish uchun sim kurulma o'rnatish mumkin. Osmo shkaflarda ochilib yopiladigan eshikchalar bilan suriladigan eshikchalar yoki yuqoriga ko'tariladigan eshikchalar bo'lib, ular ochiq turganda ham stol yonida ishlab turgan uy bekasiga xalaqit bermaydi. Stolga chuyan emal moyka o'rnatilgan shkafli moyka juda qulay. Moyka ostidagi shkafda chiqindilar, tog'oralar, yuvgich vositalar esa hako'zolar turishi mumkin. Ba'zan moyka shkafga o'rnatilmay,

devorga uzun boltlar yordamida mahkamlangan metall tokcha (kronshteyn) ga mustahkamlanadi. Moyka ostiga qo'yiladigan shkafni uyda yasash mumkin. Buning uchun 2,5 sm o'lchamda qirqilgan 4 qirrali yog'och to'sindan iborat ramka tayyorlash kerak, uning bir tomoni moykaning eniga, ikkinchisi esa bo'yiga mos kelishi kerak. Ramka moykaning ostiga o'rnatiladi va unga eshikchalar yasaladi. Agar oshxona kattaroq bo'lsa, u yerga asosiy ish stol shkafidan tashqari, mahsulotlarni, tayyorlash va sortlarga ajratish uchun ham yana bir stol shkaf joylashtirish mumkin (uzunligi 30-40sm). Bu stol shkafning tortmalariga pichoq, kartoshka tozalagich va boshqa asboblarni qo'yiladi. Odatda bu stol muzlatgich bilan moyka orasida turadi. Oshxonaga tayyor taomlarni servirovka qilish uchun ham stol shkaf (uzunligi 30-40sm) o'rnatish mumkin. Uni plita yoniga qo'yish kerak. Sochiqlarni saqlash uchun kichkina stol shkaf (uzunligi 20sm) tavsiya etilishi



1.2- rasm. Jixozlarni burchak shaklida joylashtirish.

mumkin. Oshxona mebeli yetarlicha gigiyenik sifatlarga ega bo'lishi kerak.



1.3-rasm. Jixozlarni bir qator qilib joylashtirish.

Xozirgi vaqtda bu mebelga turlicha pardozi berish; och ranglardagi nitro emal bo'yoqlar bilan bo'yash, har xil sintetik plyonkalar bilan qoplash, poliefir laklar bilan bo'yash qo'llanilyapti. Pardozlashning bu turlari, odatda, uzoq muddatli bo'lib, namga va temperaturaning o'zgarishiga chidamlidir. Oshxonaning o'zida ovkatlaniladigan bo'lsa, u yerda 60*80 sm li ovqat stoli, bir necha stul va kursilar bo'lishi kerak. Kichik oshxonalarda odatdagi ovqatlanish stolini joylashtirish qiyin bo'lsa, 1 yoki 2 ta qopqoqli yig'ma stol bo'lishi kerak, bunday stol yig'ib qo'yilganda kam o'rin egallaydi. Oshxonada eshikchalari suriladigan ochiq tokcha yoki osma shkafcha ham bo'lishi kerak, u yerda choynak piyola, likoprcha va boshqa idishlar turadi.

Oshxona havo tozalagichi - havoni oshxona gaz plitalarida gazning to'liq yonmasligidan hosil bo'ladigan is gazi, dud, smolasimon moddalar va boshqalardan, shuningdek tutun va noxush hidlardan tozalaydigan apparat; u plita ustiga, devorga skoba, vint, burama mixlar yordamida mahkamlanadi. Og'irligi 20 vt gabarit o'lchamlari (mm hisobida): 550*600*250. Iste'mol qilish quvvati 200 Vt. Xavo tozalagich korpusiga plita ustidagi bo'shliqdan havoni so'radigan ventilyator, hid va aerozolin tutib qoluvchi mato filtr, havoni zararli aralashmadan tozalovchi aktivlashtirilgan ko'mir, havoni sterilizatsiya qiladigan va ozonga boyitadigan ultrabinafsha lampa joylashgan. Korpusda plitani yorituvchi 2 lampa ham o'rnatilgan. Korpusda havo tozalagichga kiradigan havoni rostlovchi tashlama soyabon va

klavishli o'chirgich (viklyuchatel) bor. Xavo tozalagichni ishga tushirish uchun klavishlardan birini bosish kifoya, keyin ventilyator va ultrabinafsha lampani ulash kerak so'ng soyabon oldinga tortiladi. Filtrlovchi material va aktivlashtirilgan ko'mir garantiya ustaxonasida kamida olti oyda bir marta tozalanadi. Xavo tozalagichdan foydalanishda taom tayyor bo'lgach, ultrabinafsha lampani o'chirib qo'yish kerak.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida ish jarayonlarini tashkil qilish usuliga qarab tayyor va qayta tayyorlanadigan mahsulotlar bilan ishlovchi korxonalar yarim tayyor mahsulotlar bilan ishlovchi korxonalarga bo'linadi. Mahsulot - taom tayyorlash uchun ishlatiladigan manba hisoblanadi. Yarim tayyor mahsulot is'temol uchun tayyor bo'lmagan, lekin bir yoki bir necha pazandalik ishlovi jarayonidan o'tgan ammo bevosita is'temol qilish mumkin bo'lmagan, taom tayyor bo'lishi uchun yana ishlov berilishi kerak bo'lgan mahsulot ko'rinishidir. Yarim tayyor mahsulotlarning tayyorligi ularga berilgan ishlov usuliga qarab turli darajada bo'lishi mumkin. Yuqori darajadagi yarim tayyor mahsulotlar deb, qisman yoki to'liq mexanik yoki issiq, yohud kimyoviy ishlov berilgan, shuningdek yarim tayyor mahsulotlarning bir necha xilini qo'shganda ulardan yengil texnologik ishlov berish bilan olinadigan taom yoki pazandalik mahsulotlariga aytiladi. Mahsulotni ishlovchi korxonalar: mahsulotlarni oz muddatda saqlash uchun moslashtirilgan omborxonalarga, mahsulotlarga (go'sht, baliq, sabzavot) mexanik ishlov beriladigan tayyorlov sehlarga shuningdek, issiq, sovuq va qandolat mahsulotlarini ishlab chiqaradigan sexlarga ega bo'lish kerak. Qayta tayyorlanadigan mahsulotda ishlovchi korxonalar umumiy ovqatlanish tarmoqlari bilan bog'liq sanoat yoki tayyorlov korxonalaridan turli xil yarim tayyor mahsulotga pazandalik ishlovi mehanizasiyalashtirilgan. Qayta tayyorlanadigan mahsulotda ishlovchi korxonalarda yarim tayyor mahsulotlarni is'temol uchun tayyor holatga keltiriladi, taomni ho'randalarga tarqatish tashkil etiladi. Ishlab chiqarishni shu tariqa mehnat taqsimoti oshpazlarning ixtisoslashgan sharoit yaratadi, natijada mahsulot ishlab chiqarishi oshadi, uning tannarxi esa arzonlashadi, shuningdek ishlab chiqarish maydoni va omborxonalar qisqaradi. Pazandalik fani boshqa fanlar bilan, jumladan oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi, ovqatlanish fiziologiyasi asoslari, gigiyena va sanitariya, ishlab

chiqarishni tashkil qilish, umumiy ovqatlanish korxonasining texnologik asbob-anjomlari, kimyo, fizika, fanlari bilan uzviy bog'liqdir. Iste'mol qilish uchun tayyor bo'lgan taomning sifati ko'pincha uni tayyorlash uchun foydalanilgan mahsulotga bog'liq. Shuning uchun oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi fanini o'rganish mahsulot sifatini baholash uchun, uni omborxonalarda to'g'ri asrash va ularga ishlov berishning oqilona yo'lini belgilash uchun zarurdir. Oshpazlar ovqatlanish fiziologiyasi asoslarini bilishi lozim. Bu unga yarim tayyor mahsulotlar, pazandalik mahsulotlari va tayyor taomga to'g'ri texnologik ishlov berishida, taomdagi oziqalik sifatini to'liq saqlab qolishda va yuqori sifatli mahsulot olishida yordam beradi. Xom ashyoni va tayyor mahsulotni saqlash muddati, uning texnologiyasi buzilar ekan bunday mahsulotdan zaharlanish ro'y berishi mumkin. Shuning uchun oshpaz taomni tayyorlash, saqlash va tarqatishda sanitariya va gigiyena talablarini bilishi va unga qat'iy, rioya qilishi lozim. Oshpaz fizika va kimyo fanini bilishi zarur, chunki mahsulotga pazandalik ishlovi berilayotgan paytda fizik, kimyoviy va biokimyoviy jarayonlar sodir bo'lib, ular tayyor taom sifatiga ta'sir qilishi mumkin. Oshpazning mehnat unumdorligi yuqori bo'lishida va iste'molchilarga xizmat ko'rsatish madaniyatini oshirishida iqtisodiyotni va ishlab chiqarishni tashkil etish asoslarini bilishi qo'l keladi. Nihoyat, umumiy ovqatlanish korxonalaridagi oshpazning mehnati mexanik, issiqlik va muzlatgich uskunalari bilan muomala qilishga asoslangan. Shuning uchun u turli xil mashinalar va apparatlar tuzilishini va ulardan foydalanish qoidalarini yaxshi bilishi lozim. Umumiy ovqatlanish korxonalaridagi barcha mahsulotlar taom va pazandalik mahsulotlari tayyorlashning tasdiqlangan reseptlari to'plamiga muvofiq ishlab chiqariladi. Unda taom va pazandalik mahsulotlar tayyorlash uchun ishlatiladigan mahsulotlar ro'yxati va miqdori ko'rsatilgan bo'ladi. To'plamda ko'rsatilgan xom ashyo sarfi hamda yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlar chiqishi normasining miqdori barcha umumiy ovqatlanish korxonalari uchun majburiydir. Ishlab chiqarishni industrlashtirish, mahsulot turlarining takomillashib borishi, oziq-ovqat sanoati va qishloq xo'jaligi mahsulotlari yangi navlarining chiqarilishi yuqorida zikr qilingan taomlar to'plamini muntazam

to'ldirib borish maqsadida aniqlashtirib va qayta ko'rib berishni taqozo etadi. Umumiy ovqatlanish korxonalari reseptlar to'plamini tuzish uchun tarmoq standartlari, texnik shartlar va texnologik tavsiyalar muhim normativ hujjatlar hisoblanadi. Yumush paytida zarur sharoit yaratish, mahsulotlar va idishlarni saqlash uchun oshxonada 1 ta asosiy ish stol shkafi (razmeri 60X60 balandligi 85sm) bo'lishi maqsadga muvofiq. Agar oshxona kattaroq bo'lsa, 80-90sm uzunlikdagi ish stol shkafi bo'lgani ma'qul. Stol shkaflardagi ko'chma tokchalar idishlarni saqlashga ancha qulay, chunki ularni idishlarning katta-kichikligiga qarab turlicha balandlikda joylashtirish mumkin. Jihozlari burchak shaklida joylashtiriladigan oshxona uchun maxsus stol shkaflar bo'lib ular birlashtirilganda, burchak shaklidagi stol hosil bo'ladi. Bunday stollarda vertikal o'q atrofida aylanadigan tokchalar bo'ladi. Tortmalari bo'lgan stol shkaflar qulaydir. Stol shkafning 1 ta yoki 2 ta suriladigan taxtachasi bo'lgani yaxshi. Bunday taxtachaning biri stol qopqog'i ostida joylashgan bo'lib, unda mahsulotlarni to'g'rash mumkin. Ikkinchi taxtacha tortma tagiga poldan 65sm balandlikda o'rnatiladi, oddiy kursiga o'tirib unda yumush qilish qulay. Stol tortmalarini pichoq, vilka, qoshiqlar va oshxonaning turli mayda buyumlarini qo'yishga moslashtirilgan alohida qismlarga bo'lib quyish yoki plastmassa savatlardan foydalanish maqsadga muvofiq. Ish stoli yuzasi yetarlicha mustahkam, issiqqa chidamli, oson tozalanadigan bo'lishi kerak. Shuning uchun ish stol shkafining yuzasi qat-qat plastika bilan qoplangani yaxshi. Osmo (devoriy) shkaflar juda qulay. Bunday shkaf 2 ta bo'lgani yaxshi birini moyka tepasiga, ikkinchisini ish stol shkafi tepasiga o'rnatish mumkin. Shkaflar uzunligi moyka va stolning katta-kichikligiga mos kelib, chuqurligi 30sm bo'lishi kerak. Osmo shkaflar mahkamlangan tokchalar yoki ancha qulay bo'lgan ko'chma tokchalar bilan jihozlanadi. Tokchalardan tashqari, turli moslamalar bo'lib, shkafdan to'laroq foydalanishga imkon beradi. Masalan, shkafning pastki yuzasiga sochiluvchan mahsulotlarni quyish uchun plastmassa cho'michlar, ziravorlar uchun kichik bankalar o'rnatiladi va moyka tepasidagi osma shkaflarga idishlarni quritish uchun sim kurilma o'rnatish mumkin. Osmo shkaflarda ochilib yopiladigan eshikchalar bilan birga, suriladigan eshikchalar

yoki yuqoriga ko'tariladigan eshikchalar bo'lib, ular ochiq turganda ham stol yonida ishlab turgan uy bekasiga xalaqit bermaydi. Stolga chuyan emal moyka o'rnatilgan shkafl moyka juda qulay. Moyka ostidagi shkafda chiqindilar, tog'oralar, yuvgich vositalar va hokazolar turishi mumkin. Ba'zan moyka shkafga o'rnatilmay, devorga uzun boltlar yordamida mahkamlangan metall tokcha (kronshteyn) ga mustahkamlanadi. Moyka ostiga qo'yiladigan shkafni uyda yasash mumkin. Buning uchun 2sm * 5sm o'lchamda qirrilgan 4 qirrali yog'och to'sindan iborat ramka tayyorlash kerak, uning bir tomoni moykaning eniga, ikkinchisi esa bo'yiga mos kelishi kerak. Ramka moykaning ostiga o'rnatiladi va unga eshikchalar yasaladi. Agar oshxona kattaroq bo'lsa, u yerga asosiy ish stol shkafidan tashqari, mahsulotlarni tayyorlash va sortlarga ajratish uchun ham yana bir stol shkaf joylashtirish mumkin (uzunligi 30-40sm). Bu stol shkafning tortmalariga pichoq, kartoshka tozalagich va boshqa asboblarni qo'yiladi. Odatda bu stol muzlatgich bilan moyka orasida turadi. Oshxonaga tayyor taomlarni sortirovka qilish uchun ham stol shkaf (uzunligi 30-40sm) o'rnatish mumkin. Uni plita yoniga qo'yish kerak. Sochiqlarni saqlash uchun kichkina stol shkaf (uzunligi 20sm) tavsiya etilishi mumkin. Oshxona mebeli yetarlicha gigiyenik sifatlarga ega bo'lishi kerak.

Fan xonasidagi jihozlar

Mehnat ta'limi (pazandachilik texnologiyasi) fan xonasini jihozlash va bezashda xona quyidagi jihozlar bilan jihozlanishi kerak bo'ladi.

№	Nomlanishi	Soni
1.	Davlat ramzlari	1 dona
2.	Stend DTS	1 dona
3.	Sinf doskasi	1 dona
4.	O'kuvchilar ijodiy ishlari: taomlar mulyajlari	1 necha

5.	Javon (bo'limli shkaf)	1 dona
6.	Javon (maxsus kiyimlar uchun)	1 dona
7.	Rakovina	1 dona
8.	Stend: Xavfsizlik texnikasi	1 dona
9.	Stend: «Sabzavotlarni to'rash usullari»	1 dona
10.	Stend: «Kasblar xakida»	1 dona
11.	Vanna	1 dona
12.	Maxsulotlarning tayyorlash stoli	2 dona
13.	Stend: «Maxsulotlarga issik ishlov berish»	1 dona
14.	Stend: «Dasturxon bezash», «Taom turlari»	1 dona
15.	Elektr plitasi	2 dona
16.	Asbob-uskunalar va jixozlar saklash javoni	2 dona
17.	O'kituvchi stoli va stuli	1 dona
18.	Muzlatgich	1 dona

Mehnat ta'limi fanining «Pazandachilik asoslari» yo'nalishi bo'yicha ustaxonalarning jixozlanishi quyidagilarni o'z ichiga oladi:

№	Nomlanishi	Soni
1.	O'kituvchi stoli	1 dona
2.	O'kituvchi stuli	1 dona
3.	Sinf doskasi	1 dona
4.	O'kuvchi stoli	10 dona
5.	O'kuvchi stuli	20 dona
6.	Gaz plita (2-4 ko'zli)	2 dona
7.	Jadvallar saklanadigan kuticha	1 dona

8.	Kartoshka tozalagich	10 dona
9.	Mikro to'likli elektropechp	4 dona
10.	Kiymalagich	10 dona
11.	Oshxona anjomlari	1 komp.
12.	Xar xil pichoklar	1 komp.
13.	Muzlatgich	1 dona
14.	Vanna	1 dona
15.	Maxsulot tayyorlash stoli	2 dona
16.	Davlat ramzlari	1 dona
17.	Stend DTS va «Kasblar xakida»	1 dona
18.	Stend «Xavfsizlik texnikasi» va «Pazandachilik asoslari koidalari»	1 dona
19.	Stend «Sabzavotlar to'rash usullari»	1 dona
20.	Siyend «Maxsulotlarga issik ishlov berish»	1 dona
21.	Stend «Dasturxon bezatish», «Taom turlari».	1 dona

**Mexnat ta'limi fanining «Pazandachilik asoslari» bo'yicha mashg'ulotlari
quyidagi vazifalardan iborat:**

- Oziq-ovkat maxsulotlarining ozuqa qiymatini inson organizmi uchun ahamiyati;
- Rasional asosda ovkatlanishning to'ri tashkil etishi;
- «Zamonaviy pazandachilik texnologiyalari» xakidagi bilimlarini shakllantirish;
- O'kuvchilarni amaliy mashulotlaridan foydalanib, xar kandy masallikni lazzatli va foydali taomga aylantirish.

II. Xonaning o'kuv, moddiy-texnika bazasi

1. «Pazandachilik asoslari» xonasida quyidagi maxsus tayyorlangan illyustrativ-tasviriy vositalar bo'lishi kerak.

№	Nomlanishi	Mikdori
1.	«Kasblar xakida»	1 komplekt
2.	«Xavfsizlik texnikasi» va «Pazandachilik asoslari» koidalari	1 komplekt
3.	«Sabzavotlar to'rash usullari»	1 komplekt
4.	«Maxsulotlar issik ishlov berish»	1 komplekt
5.	«Dasturxon bezatish», «Taom turlari».	1 komplekt
6.	Elektr plitaning tuzilishi	1 komplekt
7.	Amaliy mashulotlar uchun zarur asbob-anjomlar	1 komplekt
8.	Maxsulotlarga birinchi pazandachilik ishlov berish jadvali	1 komplekt
9.	Go'sht maxsulotlarni bo'laklash	1 komplekt
10.	Maxsulotlarga issiklik ishlov berish turlari	1 komplekt
11.	Xamir maxsuslari va taomlarini tayyorlash turlari	1 komplekt
12.	Shirin taomlar tayyorlash turlari	1 komplekt

1.2. 7-sinfda pazandachilik asoslaridan mehnat xavfsizligi uchun berilgan mavzularni taxlil qilish.

Men ushbu paragrafda pazandachilik ishlarini bajarishda xavfsizlik texnikasi qoidalarini, oshxona asbob-uskunalaridan foydalanganda amal qilinadigan xavfsizlik qoidalariga oid mavzularni tahlil qilib chiqishga harakat qildim.

Xavfsizlik texnikasi: o'quv ustaxonalarida joylashtirishda yong'in xavfsizligi, mehnatni muhofaza qilish va sanoat sanitariyasining quyidagi talablariga rioya qilish lozim bo'ladi.

Pazandachilik xonasi ortiqcha inventar va uskunalar bilan to'ldirilib tashlanmasligi kerak. Inventarlar, idish -tovoqlar, jihozlar belgilangan norma doirasida bo'lishi lozim.

Pazandachilik xonasida qo'l yuvish, ustki kiyim va ish fartuklarini saqlash uchun ham sharoit yaratilishi kerak.

Kesuvchi asboblarni ishlaganda:

1. Juda ehtiyot bo'lib ishlash. Kartoshkani ariqchali pichoq bilan, baliqni qirg'ich bilan tozalash, go'shtni qiymalagichga turtgich bilan kiritish kerak. Pichoq va vilkani tutgich tomoni bilan uzatish kerak.
2. Non va boshqa mahsulotlarni kesishda maxsus taxtakachdan foydalanish va kesish qoidalariga amal qilish kerak. Barmoqlar bir oz egallagan holatda pichoq kesish qirrasidan bir oz masofada ushlanishi kerak.
3. Qirg'ich bilan ishlayotganda ehtiyot bo'lish kerak.
4. Go'shtni qiymalagichga solishda maxsus yog'och moslamadan foydalanish va shu jarayonda begona kishilar bilan muloqotda bo'lish tavsiya etilmaydi.

Suyuqliklar (suv, yog' va bo'shqalar) bilan ishlaganda.

1. Qaynayotgan suyuqlik idish chekasidan to'kilib ketmasligini nazorat qilish. Suyuqlik juda kuchli qaynab ketsa, olovni pasaytirish.
2. Issiq jihozlarni maxsus asbob yoki sochiq bilan ushlash kerak.
3. Suyuqlik qaynab turgan idishlar qopqog'ini o'ziga qaratib ochish kerak.

4. Tovadagi qizdirilgan yog' mahsulotlarni oz-ozdan, asta-sekin tovaning bir chetidan solish kerak.

Oziq –ovqat mahsulotlariga ishlov berib taom tayyorlashda asbob va moslamalardan foydalaniladi. Taom tayyorlash jarayonida asbob va moslamalarni ishlatish vaqtida doimo ehtiyot bo'lish mehnat xavfsizligi va sanitariya-gigiyena qoidalariga qattiq ro'ya qilish kerak. Taom tayyorlashda ehtiyotsizlikka yo'l qo'yilsa kuyish, kesib olish, sinish va boshqa shu kabi kungilsiz holatlar ham tayyorlangan taomning gigiyenik jihatidan tarkibi o'zgarib istemol talabiga javob bermasligi mumkin. Oshxonada ishlatilishi lozim bo'lgan asbob moslamalar qozonlar , plitalar, yuvish va tozalash moslamalari , qirqish va maydalash asboblari qaynatish va isitish moslamalari va boshqa oshxona jihozlarini (metallar , idishlar va xokazo). Tegishli me'yoriy hujjatlarda ko'rsatilgan xavfsizlik qoidalarini asosida joylashtirish hamda ulardan foydalanilganda ehtiyot choralari tarkibiga qat'iy ro'ya qilish kerak. Qo'yida ya'ni mehnat xavfsizligiga oid tartib qoidalarini ko'rib o'tamiz. Ovqat tayyorlashda oshxonada bo'lishi lozim bo'lgan jihozlar mahsulotlar va idishlar yuviladigan moyka, mahsulotlar yuvilib, sortlarga ajratiladigan va oshxona idishlar saqlanadigan stol-shkaf, quruq mahsulotlar bilan taom suziladigan idishlar saqlanadigan devoriy shkaflar, javonlar soniga qarab turlari bo'yicha ovqat tayyorlash jarayoni bo'lishiga joylashtiriladi, shuningdek ovqat tayyorlashda bevosita foydalaniladigan asbob va moslamalar, buyumlar ishlatish xavfsizligini xosobga olgan holda qulay joyga qo'yiladi. Yong'in va ovqat tayyorlovchilarning xavfsizligini ta'minlaydigan tartibda bo'lishi shart. Yong'in chiqmasligi uchun gaz plitalarni ustiga (ayniqsa yog'larni dog'lashda) maxsus oshxona moslamalari joylashtiriladi gaz plitasini yaqiniga servirovka stoli ma'lum masofada xavfsiz holda joylashtiriladi. Xuddi shuningdek, muzlatgich, moyka ish stol shkafi joylashtiriladi. Moyka plita bilan yonma-yon joylashtirilmaydi, sababi suv sachrab qizigan yog'larni yondirishga olib kelishi mumkin. Muzlatgichlar ham plitadan ma'lum masofada ziyon yetkazmaydigan darajada joylashtiriladi. Oshxonada normal ish sharoiti va xavfsizlik ta'minlagan holda yoritish va isitish elektr jihozlari ma'lum tartibda

o'rnatiladi. Elektr ta'minot jihozlarini shunday o'rnatish kerakki oshxonada ayrim xollarda juda issiq (yozgi sharoitlarda) holatlarida yoritish va isitish moslamalariga ziyon yetmasligi hamda kungilsiz xodisalarni oldini olish mumkin bo'lsin. Turli oziq ovqatlarni tayyorlashda foydalanadigan oshxona asbob uskunalari oddiy va murakkab buyumlarga bo'linadi. Bu buyum jihozlar assosan yog'och va metallardan yasalgan bo'lib, agar bir jarayonda ishlatilsa, oddiy, agar bir necha jarayoda foydalanilsa murakkab oshxona buyumlari hisoblanadi. Shunga ko'ra ular bilan ishlaganda mehnat xavfsizlik talablari ham oddiy va murakkab e'tiborli tartib qoidalarga bo'linadi. Oziq – ovqat mahsulotlarini asbobva moslamalardan foydalanid ishlov berilayotganda ular doimo toza , qaynoq suv bilan yaxshi yuvilishi va ishga soz bo'lishi ham kungilsiz xodisalar bo'lmasligini ta'minlaydi. Xuddi shuningdek oshxona buyumlaridan ovqat mahsulotlarini tayyorlashda, qizdirishda, isitishda, qaynatishda, qovurishda, suzishda, tashishda, ularni tarqatishda, plita, qozon, kapkir, chumich, qaynatgichlar, p, patnislar va boshqalardan foydalanilganda har qaysi ish jarayoniga qo'yilgan tartiblariga qat'iy roiya qilish mehnat xavfsizligini to'la ta'minlaydi. Shuning uchun umumiy ovqatlanish korxonalarida xodimlarga ma'lum bir tartibda ish jarayonini to'liq o'rganib malakali mutaxasis bo'lsa ham, mo'ngra ish jarayoniga qo'yiladi. Oshxona jihozlaridan foydalanganda ularning tozalik sanitar holati tayyorlanadigan, taomlarning sifatiga va ozuqaviy qiymatiga ta'sir qilmasligi kerak.

Gaz plitasi va ulardan foydalanish tartibi.

Gaz plitkasi— suyuq holga keltirilgan propan, butan gazlari va ularning aralashmalarn ishlatiladigan ixcham plitka. Bog'-uy (dacha), turistik yurishlarda keng qullaniladi. Ikki konforkali ixcham PG-2P gaz gglitkasida berkitkich reduktor klapan va egiluvchan shlang vositasida plitka shtuseriga ulangap bosim rostlagichi bor. Gaz ballonlari bilan birgalikda ishlatiladi. Plitka chemodansimon korpusga joylashgan bo'lib, uning ichida gorelka, uchoqcha va alangani rostlaydigan krani bor. Plitka gabaritlari (mm da): 230X X2VOX128. Ballon diametri 222 mm, balaidligi 290 mm, sig'imi 5 l, ish bosimi 16 kg/sm². Gorelkaga 1 soatda 0,066—0,074 m³ gaz sarflanadi, ya'ni 5 l li gaz ballon bitta gorelkaga 18—20 soatta

yetadi. Gaz litkani o'rnatishda va undan foydalanishda instruksiyadagi qoidalariga to'g'ri rioya qilish kerak. Alangani rostlayotganda uning juda past yonishiga yo'l qo'ymaslik lozim, chunki bu gorenning erishiga va ishdan chiqishiga sabab bo'ladi. Alanga gorenkadan yuqori bo'lishi kerak. Zapas ballonni turar joydan tashqarida saqlash, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'yish lozim. Gaz hidini sezgan zaxoti darhol litka gorenkasini o'chirish va gaz chiqayotgan joyni aniqlash, o'sha joyga sovun eritmasi-ni surib qo'yish kerak. Klapapning germetikligi ustki qismiga suv qo'yib tekshiriladi; gazni chiqarib tashlayotganda (faqat ochiq havoda qilinadi bunda shamolga teskari turiladi) gaz ko'piklari bo'lmasligi kerak. Balonining sig'imi 0,9 l li, korpus o'lchamlari 240X345X90 mm li bo'lgan bir konforkali litkalarb, ham chiqariladi.

Gaz plitalaridan foydalanishda quyidagi xavfsizlik texnikasi qoidalariga rioya qilinishi lozim:

1. Ish boshlashdan oldin xonani shamollatish lozim.
2. Gaz plitasi to'g'ri yoqilishi kerak.
3. Gaz plitaning konforkasi qizg'ish sariq uzilib yonsa, bu gazda ishlash mumkin emas.
4. Gazning olovi ko'k - havorang bo'lishi kerak.
5. Gaz plitaning duxovkasini ishlatishdan oldin shamollatish kerak.
6. Gaz hidi chiqsa darhol mutaxassisni chaqirish kerak.
7. Gaz plitalarni nazoratsiz qoldirish mumkin emas.
8. Ishlatib bo'lgandan so'ng gaz plitasini o'chirib tozalab qo'yish shart.

Elektr plitasidan foydalanish:

1. Agar kichkina elektr plitasi bo'lsa, ushbu stolga qo'yishdan oldin, uning tagiga olovga qarshi taglik ishlatiladi.
2. Elektr plitani yoqishdan oldin elektr shnuriga qarash lozim, ochik joylar bo'lishi mumkin emas.
3. Shtepsel rozetkasi o'z joyidan chiqib turgan, osilib turgan bo'lishi mumkin emas.

4. Quruq qo'l bilan elektr asboblarni shtepsel vilkasini ushlab o'chirish va yoqish lozim.
5. Plitkalar usti yorilmagan tekis bo'lishi shart.
6. Ovqatni elektr plitkalarda tayyorlash uchun faqat sirli idishlardan foydalanish zarur.
7. Elektr plitkani nazoratsiz qo'ymaslik kerak.

Gaz suv isitkichi. Avtomat gaz suv isitkichi — sathi 60— 100 m² li turar joy binolarini shu joyning o'zida suv bilan isitish, shuningdek vanna va oshxonalarpi (asosan, idish va hokazolarni yuvishda) issiq suv bilan ta'minlashga mo'ljallangan issiqlik almashinuvchi suv isitish apparati. Suv isitkichda isigan suvni ovqatga ishlatish taqiqlanadi. Suv isitkichda isiyotgan suv temperaturasini avtomatik ravishda rostlaydigan qurilma xamda gaz bosimi kamayib, zapalnik o'chib qolganda gazni to'xtatib qo'yadigan xavfsizlik sistemasi bor. Suv temperaturasi 40—85° S oralig'ida rostlanib turadi.

Suvning issiqligi belgilangan temperaturaga yetganda termorostlagich goralkaga gaz kelishini to'xtatib qo'yadi vz suvning temperaturasi 5— 10°S ga pasayganda gazni yana bera boshlaydi. Bunday suv isitkichlardan foydalanganda ularning xavfsizligini oshirish uchun yaxshi tortuvchi dudburun zarur.

Suv isitkich suv baki, sovuq suv, issiq va qaynoq suv keladigan quvurlar o'tquvur, gaz gorelkasi, o't oldirgich, termopara, sezgir patron, temperatura rostlagichi, termomagnit klapan, gaz filtri va boshqalardan iborat.

AGV-80Mva-AGV-123DT(raqamlar suv baklarining sig'imini litrlarda ko'rsatadi) avtomatik gaz suv isitkichlar ko'plab ishlab chiqarilayotir.

Gaz elektr zajigalkasi. Iste'mol qiladigan quvvati 200 Vt ga yaqin og'irligi taxminan 200 g. Gaz gorelkalarini yoqish uchun qo'llaniladi.

Muzlatkichlar va ulardan foydalanish qoidasi.

Muzlatkichlar sovitkichlar (ro'zg'orda ishlatiladigan kamerasidagi zarur temperatura + 6°S dan—18°S gacha bo'lgan turli hajmdagi xolodil-niklar ishlab chiqariladi. Muzlatkichlarning kompression (bir yoki ikki kamerali), absorbsion, termoelektrik xillari bor. Tashqi ko'rinishiga ko'ra polga va stolga o'rnatiladigan,

osma, ko'chma (xaltatermos), kombinasiyalashgan (shkaf ko'rinishida, shuningdek oshxona mebeliga o'rnatilgan) bo'ladi.

Kopressiyey muzlatkichlar da kamera germetchk sovitish agregati bilan sovitiladi. Unda sovitish agenti (freon) elektr dvigateli yordamida harakatlanuvchi kompressor bilan sirkulyasiyalanadi. Freon zararsiz, alangalanmaydi va hidi yo'q. Sovitish agregati ixcham bo'lib, kam shovqin bilan ishlaydi, ishlatish vaqtida ishqalanuvchi detallarni almashtirish va moylash ta-lab etilmaydi. Muzlatish kamerasida past temperatura sovitish agregatining muntazam ravishda qisqa vaqt ishlashi natijasida hosil bo'ladi; bu esa elektr energiyani tejashga imkon beradi. Sovitish agregatini ishga tushirish va to'xtatish, kameradagi kerakli temperaturani saqlab turish ko'p pozisiyali avtomatik termorostlagich vositasida amalga oshiriladi. Kompressor elektr dvigateli ortiqcha nagruzkadan avtomatik ishlaydigan issiqlik relesi bilan saqlanadi. Absorbsion muzlatkichlarda sovitish agenti sifatida elektr qizdirgichdan yoki gaz gorelkasidan ajralib chiqadigan issiqlik hisobiga sirkulyasiyalanuvchi ammiak ishlatiladi. Bunda harakatlanuvchi mexanizmlarning bo'lmasligi muzlatkichlarning shovqinsiz ishlashini ta'minlaydi. Muzlatish kamerasining hajmi kichik bo'lganligi uchun unda mahsulotlarni muzlagan holda saqlashga imkoniyat yo'q. Gaz bilan ishlovchi muzlatkichlar foydalanishda iqtisodiy jihatdan ancha qulay ishlaydi. Ular alanga bo'lmaganda gorelkaga beriladigan gazni avtomatik o'chiradigan qurilmaga ega.

Termoelektrik (yarim o'tkazgichli) muzlatkichlarda yarimo'tkazgichli termoelementlar ishlatiladi. Ularda sovitish agregati va sovitish agenti bo'lmaydi. Ular shovqinsiz, ancha uzoq muddat ishlashi bilan boshqalaridan farq qiladi. Xo'jalikda foydalaniladigan muzlatkichlar bilan bir qatorda avtomobillar uchun ularning akkumulyatorlari tokidan ta'minlanuvchi kuchma muzlatkichlar ham ishlab chiqariladi. Rozg'or termostatlari (xaltatayermoslar)da sovitilgan mahsulotlar saqlanadi. Termo-statda temperatura 10—12 soat davomida $+10^{\circ}\text{S}$ atrofida bo'ladi. Bunda issiqlik sig'imi katta bo'lgan maxsus suyuqlik bilan to'ldirilgan plastmassa xaltacha ko'rinishidagi sovuqlik akkumulyatorlari ishlatiladi. Termostatga mahsulot solishdan oldin

akkumulyator 2—4 soat ro'zg'orda foydalaniladigan muzlatkichning muzlatish kamerasiga qo'yiladi. Bunday muzlatkichlar yozda shahar atroflariga dam olishga chiqishda qulay bo'lishi uchun sumka (xalta) ko'rinishida ishlab chiqariladi. Ro'zg'orda ishlatiladigan muzlatkichlarning x i z m a t m u d d a t i 15 yil va undan ortiq. Elektr muzlatkichlar magazindan kelgan mexaniklar tomonidan, gazlisi esa gaz jihozlaridan foydalanish va remont qilish rayon idorasi mexaniklari tomonidan o'rnatiladi. Respublikamizda ishlab chiqariladigan muzlatkichlarga garantiya muddati belgilangan. Shu muddat davomida mahsulotni tayyorlagan zavodning aybi bilan muzlatkich ishlamay qolsa, uni haksil garantiya remontini bajaruvchi tashkilotlarning mexaniklari tuzatib beradi. Garantiya muddati tugagach, buzilgan muzlatkichlarni murakkab ro'zg'or tsxnikasini remont qilish korxonalari remont qiladi.

Sotib olingan muzlatkichlar haqidagi ma'lumotlarni uning pasporti va foydalanish bo'yicha instruksiyasidan olish mumkin.

Muzlatkichdan to'g'ri foydalanish. Elektr energiya sarfini tejash uchun muzlatkichlarni plitalar, isitish radiatorlaridan uzoqroq va imkoni boricha salqin joyga o'rnatish kerak. Sovitish kamerasiga zarur temperatura rejimi berish uchun termorostlagich dastasini shkalaning kerakli bo'linmasiga o'rnatiladi. Sovuqligicha iste'mol qilinadigan mahsulotlar 6—8°S dan, ichimliklar esa Yug—G2°S dan past bo'lmasligi kerak. Mahsulotlar tokcha (polka) larga o'yib tashlanmay, kamerada havoning kerakli sirkulyasiyasini hisobga olgan xolda quyiladi, muzlatish kamerasiga yaqin joylardagi mahsulotlar ko'proq soviydi. Muzlatkich eshigini zich, yopish va juda qisqa vaqtda ochish juda muhim. Mahsulotlarni saqlash. Yangi go'sht, nimtalanmagan baliq va parranda go'shti, dudlangan mahsulotlarni 2°S dan 0°S gacha temperaturada saqlash ma'kul. Buning uchun ularni sovitish kamerasining yuqori tokchalariga qo'yish lozim, go'sht va baliqlar nimtalangach, ularni doim manfiy temperatura bo'ladigan muzlatish kamerasining ostiga qo'yish mumkin. Mahsulotlar qo'rib va suvsizlanib qolmasligi uchun ularni sellofan, zar qog'ozga urab yoki polietilenli paketga solib qo'yish tavsiya etiladi. Dudlangan baliqlarni o'rab qo'yish lozim, chunki ochiq holda hidi boshqa mahsulotlarga o'tib qoladi.

Pishloq sariyog' va boshqa yog'lar 4^S temperaturada, eritilgan sariyog' va oq yog' 1^S gacha bo'lgan temperaturada yaxshi saqlanadi. Muzlatkichda bularga mo'ljallangan ikki yuqori polkasi bor. Pishloqning o'tkir hidi boshqa mahsulotlarga o'tib qolmasligi uchun uni sellofan, zar qog'oz polietilenli paket yoki maxsus pishloqdonda saqlash tavsiya etiladi. Shuningdek, moy va yog'larni xam o'rab qo'yish kerak, chunki ular boshqa xidlarni o'ziga tez oladi.

Konditer mahsulotlari — krem, kremli tortlar, tez buziluvchi piroglarni 1^S dan yuqori bo'lmagan temperaturada, boshqa xamirli pishiriqlarni 4° dan 6°S gacha temperaturada saqlash kerak. Duxovkada pishirilgan mahsulotlarni biror idishda, ustini xavo almashib turishligi uchun doka yoki yupqa mato bilanyopib saqlagan ma'qul. Tuxum, qaymoq, sut, kefir, qatiq mayonezni 3—6°S, smetana va tvorogni 0—4°S temperaturada saqlash tavsiya etiladi. Agar muzlatkichda tu-xum qo'yadigan maxsus chuqurchalar bo'lmasa, uni biror idishga solib, o'rtadagi tokchaga qo'yish kerak. Tuxumni muzlatish kamyorasiga yaqin joyga qo'yish mumkin emas, aks holda u muzlab qoladi. Muzlatkichda sut, qaymoqni 1 — 2 kun, suzmani 5—10 kun, tuxumni 2—3 xafta, sariyog' va margarinni uch haftagacha saqlash mumkin. Sabzavotdarni muzlatkichning tubidagi maxsus idishlarga solib, 3°S dan 7°S gacha temperaturada saqlagan ma'qul. Mevalarni xam shun-day saqlash mumkin. Mevalarni yuvmay, nam o'tkazmaydigan idishga joylab uzog'i bilan 8 kun saqlash mumkin. Tuzlangan mahsulot va marinadlar 6°temperaturada pastki tokchada saqlanadi. Vino, pivo, sharbat va mineral suvlar 4—8°S da saqlanadi. Mineral suvlarni juda ham sovitib yuborish yaramaydi, chunki u shifobaxshlik xususiyatini yo'qotadi. Ochilmagan konservalarni muzlatkichda saqlash shart emas, chunki ular normal uy temperaturasida buzilmaydi (etiketkasiga salqin joyda saqlansin, deb yozilganlaridan tashqari).

Muzlatkichni tozalash. Taxminan, har 2—3 haftada sovitish kamerasi va emal bilai qoplangan buyumlari osh sodasi (bir l suvga 1 oshqoshiq eritmasi) bilan yuviladi. Ichki shkaf, bachok, panel, eshiklarning sirlari va boshqa polistirol an yasalgan detallari sovunli suv bilan yuviladi. Shkafning tashqi sirti, barcha anjomlari, eshik zichlagichi iliq suv bilan yuviladi.

Barcha sirtlar quriguncha yumshoq sochiq yoki flanel bilan artiladi. Muzlatkich hidlanib qolganda uning sovitish kamerasi va barcha anjomlari yuviladi, quruqlayin artiladi va shamollatiladi. Xidni ketkazish uchun muzlatkichka maxsus hid yutgichlar qo'yish tavsiya etiladi. Bug'latgich devorlarida hosil bo'lgan muzni vaqt-vaqti bilan eritib turish" lozim, aks holda u mahsulotlarni yaxshi sovitmaydi. Muz qatlami tez ko'paymasligi uchun muzlatkichka issiq taom qo'ymaslik, suyuqliklarni usti ochiq idishda saqlamaslik, shuningdek shkaf, eshigini zich yopmay qoldirmaslik lozim. Muzlatkich uzoq muddat ishlatilmaganda shkaf eshigini ochiq qoldirish tavsiya etiladi. Muzlatkich joydan-joyga tik holda tasmalar yordamida siljiriladi. Tashilayotganda muzlatkich turg'un turishi, qattiq silkinmasligi kerak.

ISITKICH – bolalar ovqat isitkichi ikki yuz grammli standart butilkaga solingan sut, qaymoq, bo'tqa va boshqa mahsulotlarni isitish va issiq holda saqlash uchun ishlatiladigan elektr asbob. Isitkichni elektr tarmog'iga ulashdan oldin, uni suv bilan to'ldirib, bo'tilkani solib qo'yish zarur. Isitkich ulangan va ishlayotgan bo'lsa, signal lampochkasi yonib turadi. Ovqatni 34 °S temperaturagacha isitishga 3-4 minut ketadi. Quvvat rostlagich dastagini burib, temperaturani 20-34 °S atrofida oshirib yoki pasaytirib turish mumkin. Isitkichdan foydalanib bo'lgandan keyin har gal undagi suvni almashtirish kerak. Isitkichning is'temol qilish quvvati 75 Vt.

SAMOVAR- ning ko'mir, ham elektr quvvati bilan qaynatiladigan xillari bor. Ular figurali , qirrali, silindirsimon, konussimon va kichik figurali shakllarda chiqariladi. Korpusi odatda latundan ishlanib, ichi qalaylanadi, tashqarisi jromlanadi yoki nekellanadi va sayqallanadi. Ro'zg'or samovarlarining hajmi 4.5-7 l li bo'ladi (bir piyola suv sig'adigan yodgorlik yoki sovg'a buyumi sifatida ishlab chiqarilgan samovarlar ham bor). Samovar uchun eng yaxshi yoqilg'i pista ko'miri , tosh ko'mir, tarasha. Elektr quvvati bilan qaynatiladigan xillari suv quvirsimon elektr isitgich yordamida qaynatiladi. Samovar hajmiga ko'ra 800-1600 Vt quvvati bo'lib, 10-17 minutda qaynatadi.

MOYKA. Oshxonada idish za oziq-ovqat mahsulotlarini yuvish uchun ishlatiladigan moykalar cho'yan va po'latdan sirlab bir kosali, ikki kosali qilib

tayyorlanadi, devorga yoki maxsus stolga o'rnatiladi. Bir kosali moykaning hajmi 500X600 mm, chuqurligi 170—200 mm, maxsus stolcha (balandligi 850 mm) ustiga o'rnatiladigan ikki kosaligining uzunligi 800—900 mm kengligi 600 mm.

SIFONLAR (gidravlik to'siqlar) unitazdan tashqari barcha sanitariya asbob-uskunalarida, jumladan umivalnik, moykalar ostida o'rnatiladi. Bukib ishlangan cho'yan quvur va butilkasimon sifonlardan ko'proq foydalaniladi. Ularda pastga tushadigan suvdan 50—70 mm qalinlikda kanalizasiya tarmog'idan chiqadigan hid va zararli gaz yo'lini tusib turadigan doimiy suv qatlami bo'ladi. Bukilgan qismining ustida boltlar bilan mahkamlangan qopqoq bor, sifonning qo'yi qismida to'plangan chiqindilarni olib tashlash uchun vaqt-vaqti bilan bu qopqoq ochiladi. Sifonlar konstruksiyasi chuqindi loyqalardan o'zini-o'zi tozalab turishni ta'minlaydi. Oila uzoqroq muddat biror yovda ketmoqchi bo'lsa, sifonga mashina moyi yoki kerosin quyib ketishi kerak, aks holda sifon ichidagi suv bo'g'lanish natijasida ko'rib qolishi, xona ichiga kanalizasiya tarmog'idan zararli gazlar kirib to'planishi mumkin.

Sanitariya asbob-uskunalaridan foydalanish qoidalariga rioya qilinishi lozim; latta, qog'oz, turli chiqindilarni tashlamaslik, qum, mayda chiqindilar tushishiga yo'l qo'ymaslik kerak. Qutl , sovun, moy kabilar qo'shilib quvurlarning devorini toraytiradi. Sifon quvurlari qaynoq (70°S dan ortiq bo'lmasin) suv, kerosin, skipidar, maxsus pastalar bilan yuvib tozalanadi. Sirlangan asbob-uskunalarni tozalashda kislota eritmalari ishlatmaslik kerak, chunki sirlangan yuza kislota ta'sirida yemiriladi, kir sodasini xam ishlatib bo'lmaydi, kir sodasi sifonda qattiq qatlam hosil qilib, suv yo'lini tusishi mumkin.

Oshxona jihozlaridan idish-tovoq, yuvish moslamalari, oshxonastollari, quritgich moslama va shkaflardan foydalanish tartibi.

Idish-tovoq metall, sopol, chinini, shisha, plastmassadan tayyorlanadi. Metall idishlarning alyuminiy, po'lat, jez, cho'yan, mis va boshqa metall va qotishmalardan ishlanadigan turlari bor.

Alyuminiy idishlar shtampovka qilib, qo'yib tayyorlanadi. Shtampovka qilib tayyorlanadigan alyuminiy idishlar ishlatilishiga qarab xar xil og'irlikda bo'ladi: yengillari tagining qalinligi 1,5 mm, o'rtachalari —2 mm, og'irlari —2,5 mm bo'ladi.

Qalin qilib qo'yilgan alyuminiy idishlar (tova, kastryul, qozon va shu kabilar), asosan yog' dog'lab, masallikni qovurishga, quyuq taomlar pishirishga mo'ljallangan. Alyuminiy idishlar kumushsimon xira sirlab, silliqlab, jilolab, xromlab, bo'yamay yoki har xil ranglarga buyab sirlab ishlanadi. Alyuminiy idish-tovoqlar issiqqa chidamli (658°S da eriydi) bo'ladi, haroratning tez o'zgarishi ta'sir ko'rsatmaydi, bunday idishlarda taomning rangi, hidi, ta'mi buzilmaydi, sho'r, organik kislotalarga boy masalliklarni qovurib yoki qaynatib pishiraverish mumkin. Lekin ovqatni 2 sutkadan ortiq saqlab bo'lmaydi. Tuzlangan karam, sho'r bodring kabilarni alyuminiy idishlarda saqlash mumkin emas, tuz, kislota, ishqordan tez ayniydi. Yangi alyuminiy idishni hayvon yoki o'simlik moyi surtib qaynatib tashlab, keyin foydalanish kerak. Polirovka qilinmagan alyuminiy va har qanday metall idishlarni tozalash uchun «Blesk», «Metalloblesk», «Pemoksol», «Chistol» poroshoklari bor. Alyuminiy idishlar «Бытовaya», «Vostochnaya», «Skaydra», «Universalnaya-2» pastalari bilan ham tozalanadi. Alyuminiy idishlarni ishqorli preparatlar (masalan, kalsinasiya qilingan soda, «Posudomoy», «Svetlyy» preparatlari) bilan yuvib-tozalamaslik kerak, shuningdek qattiq poroshoklar, metall cho'tkalar bilan xam tozalab bo'lmaydi. Ishqor va kislotalar ta'sirida qoraygan joylarini sirkaga namlangan paxta bilan ishqab artish kerak, keyin qaynoq suv bilan yuvib, quritish lozim. Po'lat idishlar emallab, ruxlab, qalay bilan oqartib ishlanadi. Emallangan po'lat idishlarga organik kislotalar, tuz, sovun, ishqor ta'sir etmaydi, tez yuviladi, ovqat tayyorlashdan tashqari, oziq-ovqat mahsulotlarini uzoq, vaqt saqlashga ham yaraydi. Lekin quyuq taomlarni, ayniqsa bo'tqa, palov kabi taomlarni bunday idishlarda tayyorlamaslik kerak, harorat tez o'zgarishi oqibatida emali tez ko'chib ketadi. Alyuminiy idishlarni tozalashda qullaniladigan preparatlar emallangan po'lat idishlarni tozalashda ham foydalaniladi. Ruxlangan po'lat, idishlarda suv, kerosin kabilarni saqlash mumkin, lekin taom tayyorlashga yaramaydi, ularda suv qaynatish xam mumkin emas (kir yuvish uchungina suv qaynatsa bo'ladi), oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash ham mumkin emas (rux qatlami tuz, kislotalardan tez buziladi). Ruxlangan idishlarni «Chistol», «Kama-75» preparatlari bilan tozalash kerak, maydalangan burni movut bilan ishqab tozalasa ham buladi. Qalaylab oqartirilgan po'lat idishlarda xam iste'mol qilish uchun suv

qaynatmaslik kerak, qalay qatlami yumshoq bo'lgani uchun bunday idishlarni qattiq poroshoklar bilan ham tozalash mumkin emas. Zanglamaydigan po'latdan tayyorlangan idishlar suyuq taomlar tayyorlashga mos, ularda taomlarni uzoq saqlash)ham mumkin.

Jez (mis va rux qotishmasi) idishlar suv qaynatish va shirinliklar (murabbo va shuning kabilar) tayyorlashga mos. Bunday idishlar alyuminiy va emallangan idishlarga nisbatan chidamli bo'ladi. Odatda ro'zg'orda kam ishlatiladigan jez idishlar vaqt o'tishi bilan qorayadi, zanglay boshlaydi, chunki organik kislotalar, moy, sut va boshqa ko'pgina masalliqlar unga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Shuning uchun bunday idishlar faqat suv bilan qaynatiladigan taomlar tayyorlashda ishlatilishi kerak. Shirinliklarni saqlashga ham yaramaydi. Jez idishlar «Asidol» suyuq preparati, «Yuvelirnaya-2» pastasi, shuningdek «Polyamet» preparati bilan tozalanadi.

Cho'yan idishlar asosan qovurish, dimlash uchun ishlatiladi. Cho'yan idishlar qora cho'yan tarzida, shuningdek, bir tomoni yoki ikkala tomoni shisha-emal bilan qoplab ishlanadi. Qora cho'yan idishlar mo'rt bo'ladi, sirti notekis bo'lganidan yaxshi artilmasa, quritilmasa zanglaydi. Cho'yandagi temir tuzi vitaminlarni nobud qiladi. Emallangan cho'yan idishlar organik kislota, tuz, ishkorga chidamli bo'ladi. Cho'yan qozon seryog' taomlar, ayniqsa quyuq taomlar tayyorlashga yaxshi. Uzoq vaqtlar yog' qizdirilaverib, bunday qozonlar xar qanday suyuq taomlar tayyorlashga xam moslashib qoladi. Chuyan qozonda mosh, loviyali taomlarni uzoq saqlab bo'lmaydi. Chuyan idishlarning emali sinib kuchganda ularii taom tayyorlashda boshqa ishlatmaslik kerak. Emallangan cho'yan idishlar xam emallangan po'lat idishlarni tozalashda ishlatiladigan. preparatlar : bilan tozalanadi. Melxior (m i s b i l a n n i k e l q o t i s h m a s i) v a n e y z i l b e r (m i s , n i k e l , r u x q o t i s h m a s i) i d i s h l a r asosan dasturxon ustiga qo'yiladi. Bu qotishmalar mustaxkam bo'lib, tashqi tomonidan kumush, nikel bilan, ichkari tomondan qalaylab, nikellab oqartiriladi. Tozalash uchun «Polimet», «Yuvelirnaya-2» pastalari, «Ametist» emulsiyasi ishlatiladi. Tez-tez ishlatilib turganda bunday idishlarni har 7—10 kunda sovunli suvda 1 l suvga 1 choyqoshiq novshadil spirt qo'shib yuviladi. Namdan qoraygan joylari iliq sirka bilan yuviladi, keyin toza

suvga chayqaladi (*Kumush buyumlarni tozalash* maqolasiga xam qarang). Tozalangan bur bilan sovun (baravariga) qo'shib, yarqiratish mumkin (Sovun suvda eritilib, bur qo'shib xamir holiga kelguncha qoriladi). Chinni idishlar ikki turga bo'linadi: nafis chinni (farfor) va dag'al chinni (fayans). Nafis chinni limon va sirka kislotalariga chidamli, yupqa sirlangan bo'ladi, qattiq (kirilmaydi), jaranglaydi, asosan oq, ba'zan rangli sirlanadi. Dag'al chinni qalin, sirlangan, nafis chinniga nisbatan anchagina chidamsiz (tez sinuvchan), nisbatan yengil, yirik idishlarga (masalan, katta kosa, guldon, sut va yog' solinadigan idishlar, qanddon va shuning kabilar)ga qulay. Chinni idishlar «Pemoksol», «Chistol», «Blesk» poro shoklari, «Vostochnaya», «Skaydra», «Universalnaya», «Yura» pastalari bilan tozalanadi. Yuvib turish uchun esa «Posudomoy», «Svetlyy», «Kodu» poroshoklari, «Vilva», «Sredstvo dlya mytya posudy», «Jemchug» suyuq preparatlari ishlatiladi.

Sopol idish - tovoqlar ichi sirlangan bo'ladi, oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashda va ularni iste'mol qilishda ko'p ishlatiladi. Piyola, kosa, tovoq, ko'za, xurma, xum va shuning kabi idishlar O'rta Osiyoda juda keng tarqalgan, ular qaynoq suvda yuvilib (ba'zan sovun ishlatib) tozalanaveradi. Shisha idishlar ikki usulda: cho'yan yoki po'lat qoliplar yordamida presslab va puflab tayyorlanadi. Puflab tayyorlangan shisha idishlar yupqa, nafis bo'ladi, tiniq, ba'zan rangli ishlanadi. Presslangan shisha idishlar qalin, rangsiz, rangli, kamroq miqdorda billurdan ishlanadi. Suv, choy, vino va turli ichimliklar ichiladigan stakan, qadaxlar, salat, qand solinadigan turli idishlar, vazalar shishadan ishlanadi. Olovga chidamli maxsus shishadan ishlanadigan idishlar ovqat pishirishda foydalaniladi. Lekin foydalanayotganda ehtiyot bo'lish kerak: qizigan paytda sovuq suvga tegmasligi, sovuq, nam joyga qo'yilmasligi, idish sovib turganda esa to'satdan qaynoq suv solinmasligi lozim. Olov ustiga metall setka qo'yib, ustidan shisha idish qo'yilgani ma'qul. Shisha idishlarni yuvishda qum ishlatmaslik kerak, metall cho'tkalardan ham foydalanib bo'lmaydi, ularni ilik, suvda yuvish kerak. Xaroratni keskin o'zgaritmay asta-sekin isitib yoki soviitib yuvish lozim (undan foydalanayotganda ham shu

qoidaga rioya qilmoq kerak). Og'zi tor idishlar ichini maydalangan, qog'oz paxta kabilarni tashlab, suv solib chayqash, tozalashda «Vilva», «Jemchug», «Posudomoy», «Svetlyy» preparatlaridan foydalanish kerak. Idish yuviladigan suyuq preparatlar xam bor. Xrustal idishlarni qaynoq suvda yuvib bo'lmaydi xiralashadi. Iliq hatto sovuq suvda yuvgan yaxshi.

Plastmassa idish-tovoqlar chinni va sopol idishlarga nisbatan ancha chidamli bo'lib, oson yuviladi. Plastmassa idishlardan sovuq taomlar, oziq-ovqat mahsulotlarini qisqa muddat saqlashda foydalangan ma'qul. Bunday idishlarni tozalash uchun «Kometa» pastasi, «Jemchug». «Vilva», «Sosenka» kabi suyuq preparatlar mavjud. Nam latta yoki, cho'tkaga poroshok yoki pasta tashlab, suvga botirib olingan idish artiladi, keyin toza suv bilan yuviladi. Suyuq preparatlar bilan latta yoki gubka qo'llanib, idish artiladi, ishqalanadi, 15—20 minutdan keyin suv, bilan yuviladi.

Yumush paytida zarur sharoit yaratish, mahsulotlar va idishlarni saqlash uchun oshxonada 1 ta asosiy ish stol-shkafi (razmeri 60X60 balandligi 85 sm) bo'lishi maqsadga muvofiq. Agar oshxona kattaroq bo'lsa, 80 — 90 sm uzunlikdagi ish stol-shkafi bo'lgani ma'qul. Stol-shkaflardagi ko'chma tokchalar idishlarni saqlashga ancha qulay, chunki ularnn idishlarning katta-kichikligiga qarab turlicha balandlikda joylashtirish mumkin. Jihozlari burchak shaklida joylashtiriladigan oshxona uchun maxsus stol-shkaflar bo'lib ular birlashtirilganda, burchak shaklidagi stol hosil bo'ladi. Bunday stollarda vertikal o'q atrofida aylanadigan tokchalar bo'ladi. Tortmalari bo'lgan stol-shkaflar qulaydir. Stol-shkafning 1 ta yoki 2 ta suriladigan taxtachasi bo'lgani yaxshi. Bunday taxtachaning biri stol qopqog'i ostida joylashgan bo'lib, unda mahsulotlarni to'g'rash mumkin. Ikkinchi taxtacha tortma tagiga poldan 65 sm balandlikda o'rnatiladi, oddiy kursiga o'tirib unda yumush qilish qulay. Stol tortmalarini pichoq, vilka, qoshiqlar va oshxonaning turli mayda buyumlarini qo'yishga moslashtirilgan alohida qismlarga bo'lib quyish yoki plastmassa savatlardan foydalanish maqsadga muvofiq. Ish stoli yuzasi yetarlicha mustahkam, issiqqa chidamli, oson tozalanadigan bo'lishi kerak. Shuning uchun ish stol-shkafining yuzasi qatqat plastika bilan qoplangani yaxshi.

Osma (devoriy) shkaflar juda qulay. Bunday shkaf 2 ta bo'lgani yaxshi birini moyka tepasiga, ikkinchisini ish stol-shkafi tepasiga o'rnatish mumkin. Shkaflar uzunligi moyka va stolning katta-kichikligiga mos kelib, chuqurligi 30 sm bo'lishi kerak. Osma shkaflar mahkamlangan tokchalar yoki ancha qulay bo'lgan kuchma tokchalar bilan jihozlanadi. Tokchalardan tashqari, turli moslamalar bo'lib, shkafdan to'laroq foydalanishga imkon beradi. Masalan, shkafning pastki yuzasiga sochiluvchan mahsulotlarni quyish uchun plastmassa cho'michlar, ziravorlar uchun kichik bankalar o'rnatiladi va moyka tepasidagi osma shkaflarga idishlarni quritish uchun sim kurilma o'rnatish mumkin. Osma shkaflarda ochilib-yopiladigan eshikchalar bilan birga, suriladigan eshikchalar yoki yuqoriga ko'tariladigan eshikchalar bo'lib, ular ochiq turganda ham stol yonida ishlab turgan uy bekasiga xalaqit bermaydi. Stolga chuyan emal moyka o'rnatilgan shkafli moyka juda qulay. Moyka ostidagi shkafda chiqindilar, tog'oralar, yuvgich vositalar va hokazolar turishi mumkin. Ba'zan moyka shkafga o'rnatilmay, devorga uzun boltlar yordamida mahkamlangan metall tochka (kronshteyn) ga mustahkamlanadi. Moyka ostiga qo'yiladigan shkafni uyda yasash mumkin. Buning uchun 2 sm X 5 sm o'lchamda qirqilgan 4 qirrali yog'och tusindan iborat ramka tayyorlash kerak, uning bir tomoni moykaning eniga, ikkinchisi esa bo'yiga mos kelishi kerak. Ramka moykaning ostiga o'rnatiladi va unga eshikchalar yasaladi. Agar oshxona kattaroq bo'lsa, u yerga asosiy ish stol-shkafidan tashqari, mahsulotlarni tayyorlash va sortlarga ajratish uchun xam yana bir stol-shkaf joylashtirish mumkin (uzunligi 30—40 sm). Bu stol-shkafning tortmalariga pichoq, kartoshka-tozalagich va boshqa asboblarni qo'yiladi. Odatda bu stol muzlatkich bilan moyka orasida turadi. Oshxonaga tayyor taomlarni servirovka qilish uchun ham stol-shkaf (uzunligi 30—40 sm) o'rnatish mumkin. Uni plita yoniga qo'yish kerak. Sochiqlarni saqlash uchun kichkina stol-shkaf (uzunligi 20 sm) tavsiya etilishi mumkin.

Oshxona mebeli yetarlicha gigiyenik sifatlarga ega bo'lishi kerak. Hozirgi vaqtda bu mebelga turlicha pardozi berish: och ranglardagi nitroemal buyoqlar bilan bo'yash. Xar xil sintetik plyonkalar bilan qoplash, poliefir laklar bilan bo'yash qo'llanilyapti. Pardozlashning bu turlari, odatda, uzoq muddatli bo'lib, namga va temperaturaning o'zgarishiga chidamlidir.

Oshxonaning o'zida ovqatlaniladigan bo'lsa, u yerda 60X80 sm li ovqat stoli, bir necha stul va kursilar bo'lishi kerak. Kichik oshxonalarda odatdagi ovqatlanish stolini joylashtirish qiyin bo'lsa, 1 yoki 2 ta qopqoqli yig'ma stol bo'lishi kerak, bunday stol yig'ib qo'yilganda kam o'rin egallaydi. Oshxonada eshikchalari suriladigan ochiq tokcha yoki osma shkafcha ham bo'lishi kerak, u yerda choynak-piyola, likopcha va boshqa idishlar turadi. Bunday shkafcha yoki tokcha ovqat stoli tepasiga osib qo'yiladi.

Oshxonada qo'llaniladigan o'tkir tig'li asbobva moslamalar hamda ulardan foydalanish tartibi.

Pichoq - 1) bir tomoni o'tkirlangan, plastinkasimon kesuvchi asbob. Qadimda tosh, mis, bronzadan ishlangan. Umuman, ilk paleolit davridan ma'lum. Temir davridan boshlab temir pichoqlar keng tarqalgan. Pichoqlar tig', dastadan iborat bo'ladi. Pichoq tuzilishiga ko'ra to'g'ri pichoq, qayqi pichoq, bodomcha pichoq, katta-kichikligiga ko'ra o'rtasuyamlik, gezlik, bolapichoq, chalabuzar, bezatili-shiga ko'ra sodda pichoq, guldor pichoq, chilmixagulli pichoq, rufta pichoq, dastasining tuzilishiga ko'ra, yog'och sopli, suyak sopli, shoxdastali, dandon sopli, o'n uch sadafli, o'n besh sadafli, yasalish usuliga ko'ra tus (chust) pichoq, Qorasuv pichoq, shahrixon pichoq, buxorcha pichoq., poyto'g' pichoq, quqon pichoq. deb yuritiladi. Dastlab pichoq kosiblik do'konlarida ishlab chiqarilgan.

2) mashina va mexanizmlarning kesuvchi qismlari. Ayniqsa, yog'och tilish, qirqish, faner yo'nish va boshqalar. mashinalarda pichoq. keng qo'llaniladi. Bunday pichoqlar frezer va disk shaklida bo'ladi. Oziq-ovqat sanoati va qishloq xo'jalik mashinalarida (mas., karam maydalash, kartoshka archish, silos qirqish, somon maydalash mashinalarida) ham pichoq asosiy qism hisoblanadi. Elektrotexnikada rubilniklar va shtepsellardagi qisqichlar ham pichoq deb ataladi.

Konserva pichog'ining – oddiy (metalldan ishlangan bankalarki ochishgagina xizmat qiladigan) va kombinasiyalangan (shisha banka, shisha idishlarning og'zini ochadigan, metall bankalarni kesib ochadigan) xillari bor. Dastakli (richagli) pichoq bilan banka qopqog'ini pastdak yuqoriga ochiladi. Bunday pichoqdan foydalanilayotganda ehtiyot bo'lish kerak — bexosdan qo'lga tegib ketish mumkin. Yig'ma plastinka pichoq bilan konserva bankasini ochayotganda

vertikal tutiladi, banka qirrasiga tayanib kesiladi. Dastasi uzun rolikli pichoq bilan kesilayotganda pichoq yuqori qirrasida turishi, tishli rolik esa tashqari qirradi ostiga tushishi lozim. Korpusi siliidsimon, rolikli pichoqdan foydalanayotganda dastasi soat strelkasi yo'nalishida harakat qildiriladi. Bulardan boshqa ham konserva kesadigan turli-tuman pichoqlar ishlatiladi. Foydalangandan keyin pni iliq suvda yuvib, artib quritish kerak.

Pechenye qoliplari va xamirkeskichlar. Yoyilgan xamirni, har xil shaklda kesish uchun oq tunuka, alyuminiy va plastmassadan yasalgan xamirkeskichlardan foydalaniladi. Mexanik xamirkeskichlar ham keng tarqalgan. Ular turli aylanadigan g'ildirakcha yoki disk (turli shakllarda)lar yig'indisi va yog'och ruchkali sim romchadan iboratdir. G'ildirakchalar olinadi va osongina romcha o'qiga o'rnatiladi. Yoyilgan xamirni kontur shakllarda kesish uchun maxsus qoliplardan foydalanish ham qulay.

Ovqat tayyorlashda sanitariya--gigiyena sharoitlari. Ovqat tayyorlash ozodalikni, sanitariya-gigiyena (qoidalariga to'la rioya etishni talab qiladi. Ko'pincha oshqozon-ichak kasalliklari va ovqatdan zaharlanish sababchisi faqat sifati past mahsulotlar bo'libgina qolmay, balki oshxona, oshxona buyumlari va qurilma moslamalarining antisanitariya holati ovqat tayyorlash jarayonida yo'l qo'yilgan palapartishlik va betartiblik hamdir.

Mahsulotlarni dastlabki tayyorlashga ham pishirish yoki qovurishdagi kabi e'tibor berish kerak. Yuqori sifatli va yangi xom go'shtda ham mikroblar bo'lishi mumkin, shuning uchun bunday go'shtni boshqa mahsulotlar, ayniqsa tayyor mahsulotlar bilan birga quyish tavsiya etilmaydi. Xom go'shtni to'g'rash uchun ishlatilgan pichoq va oshtaxta qaynoq suv bilan yaxshilab yuvilishi lozim. Xom go'shtni bo'laklarga bo'lish uchun alohida oshtaxta va pichoq tutish tavsiya etiladi. Go'sht qiymalagichni ishlatishdan avval qaynoq suvda chayib olish kerak. Xom go'sht muzlatkichda yoki o'rada saqlanishi mumkin. Go'sht va baliq qiymada mikroblar ayniqsa tez ko'piyadi, shuning uchun qiymalarni bevosita ovqat tayyorlashdan oldin hozirlash yoki harid qilish kerak. Qiymali go'shtdan tayyorlangan barcha taomlar yaxshilab qovurilishi yoki qaynatib pishirilishi va isitilishi lozim. Dastlabki ishlov berish jarayonida xom baliq ichiladigan oqin

suvda yuvilishi kerak: birinchi marta — baliq tangachalari va ichak-chovoqlari olib tashlanguncha yuviladi, ichak-chovoqlari olib tashlanib tozalangach, ikkinchi marta yuviladi. Turli sabzavot va mevalarni ayniqsa tozalab, bir necha marta ichiladigan oqin suvda yuvish kerak. Yangi tayyorlangan taomni ilgari tayyorlangan taom bilan aralashtirish tavsiya etilmaydi.

Sutning ustini ochiq holda qoldirish mumkin emas, uni toza qog'oz yoki doka bilan yopib qo'yish kerak. Issiq ovqatlarga avval toza doka yoki sochiq soviganida esa qopqoq yopiladi. Qo'l ish boshlashdan avval va ish davomida ham tez-tez yuvib turilishi kerak. Ish kiyimi nihoyatda toza bo'lishi zarur. Boshga yengil durracha o'rab olinadi. Oshxona idishlari va ovqat suzilgan idishlarning yuvilishiga ham ahamiyat berish kerak; idishlarni sovun yoki maxsus yuvgich vositalar (gorchisa, soda, poroshoklar) bilan yuvish kerak.

Oshxonada bajariladigan ishlar ichida eng ko'p vaqt oladigani ovqat tayyorlashdir. Ovqat tayyorlash uchun oshxonada maxsus jihozlar bo'lishi lozim ularning turlari va o'lchamlari uy (kvartira) plani va oila a'zolarining soniga bog'liq bo'lib, joylashishi esa ovqat tayyorlash uchun qulay bo'lishi zarur. Bunday jihozlar, juda bo'lmaganda, mahsulotlar va idishlar yuviladigan moyka, mahsulotlar yuvilib, sortlarga ajratiladigan va oshxona idishlari saqlanadigan stol-shkaf, quruq mahsulotlar bilan taom suziladigan idishlar saqlanadigan devoriy shkaflar, javonlar, shuningdek gaz plita va muzlatkichdan iborat bo'lishi kerak. Moyka ostidagi shkafga chiqindilar uchun qopqoqli chelak quyish tavsiya etiladi. Agar oshxona kattaroq bo'lsa, u yerga qo'shimcha jihozlar: issiq ovqatlarni suzish va yaxna taomlarni solish uchun zarur bo'lgan idishlar quyiladigan stol-shkaf, ovqatlanish stoli, stullar va boshqalarni ham joylashtirish mumkin. Gaz plitasining yuqorisiga oshxona hidlarini tozalaydigan elektrofiltr (havotozalagich) joylashtirish mumkin. Oshxonaning ayrim jihozlarini qo'yidagi tartibda joylashtirish mumkin: muzlatkich, moyka, ish stol-shkafi, plita, servirovka stoli. Moykani plita bilan yonma-yon joylashtirib bo'lmaydi chunki plitaga suv sachrashli mumkii. Polga qo'yiladigan oshxona jixozlari poldan bir xil balandlikda (eng qulay balandlik 85 sm) bo'lishi kerak. Devorga qoqib o'rnatiladigan shkaflar ish stoli yuzasidan 55 sm balandlikda joylashtirilishi

lozim. Agar shkaf pastroq joylashtirilsa, yumushga xalaqit beradi, balandroq joylashtirilsa, yuqori tokchalardan foydalanish noqulay bo'ladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida ish jarayonlarini tashkil qilish usuliga qarab: tayyor va qayta tayyorlanadigan mahsulotlar bilan ishlovchi korxonalar yarim tayyor mahsulotlar bilan ishlovchi korxonalarga bo'linadi. Mahsulot – taom tayyorlash uchun ishlatiladigan manba hisoblanadi. Yarim tayyor mahsulot-is'temol uchun tayyor bo'lmagan, lekin bir yoki bir necha pazandalik ishlovi jarayonidan o'tgan ammo bevosita is'temol qilish mumkin bo'lmagan, taom tayyor bo'lishi uchun yana ishlov berilishi kerak bo'lgan mahsulot ko'rinishidir. Yarim tayyor mahsulotlarning tayyorligi ularga berilgan ishlov usuliga qarab turli darajada bo'lishi mumkin. Yuqori darajadagi yarim tayyor mahsulotlar deb, qisman yoki to'liq mexanik yoki issiq, yohud kimyoviy ishlov berilgan, shuningdek yarim tayyor mahsulotlarning bir necha xilini qo'shganda ulardan yengil texnologik ishlov berish bilan olinadigan taom yoki pazandalik mahsulotlariga aytiladi. Mahsulotni ishlovchi korxonalar : mahsulotlarni oz muddatda saqlash uchun moslashtirilgan omborxonalarga, mahsulotlarga (go'sht, baliq, sabzavot) mexanik ishlov beriladigan tayyorlov sehlari shuningdek, issiq, sovuq va qandolat mahsulotlarini ishlab chiqaradigan sexlarga ega bo'lish kerak. Qayta tayyorlanadigan mahsulotda ishlovchi korxonalar umumiy ovqatlanish tarmoqlari bilan bog'liq sanoat yoki tayyorlov korxonalaridan turli xil yarim tayyor mahsulotga pazandalik ishlovi mehanizasiyalashtirilgan. Qayta tayyorlanadigan mahsulotda ishlovchi korxonalarda yarim tayyor mahsulotlarni is'temol uchun tayyor holatga keltiriladi, taomni ho'randalarga tarqatish tashkil etiladi. Ishlab chiqarishni shu tariqa mehnat taqsimoti oshpazlarning ixtisoslash: sharoit yaratadi, natijada mahsulot ishlab chiqarishi oshadi, uning tannarxi esa arzonlashadi, shuningdek ishlab chiqarish maydoni va omborxonalar qisqaradi. (Pazandalik fani boshqa fanlar bilan, jumladan oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi, ovqatlanish fiziologiyasi asoslari, gigiyena va sanitariya, ishlab chiqarishni tashkil qilish, umumiy ovqatlanish korxonasining texnologik asbob-anjomlari, kimyo, fizika, fanlari bilan uzviy bog'liqdir. Iste'mol qilish uchun tayyor bo'lgan taomning sifati ko'pincha uni tayyorlash uchun foydalanilgan mahsulotga bog'liq. Shuning uchun oziq-ovqat

maxsulotlari tovarshunosligi fanini o'rganish mahsulot sifatini baholash uchun, uni omborxonalarda to'g'ri asrash va ularga ishlov berishning oqilona yo'lini belgilash uchun zarurdir. Oshpaz ovqatlanish fiziologiyasi asoslarini bilishi lozim. Bu unga yarim tayyor mahsulotlar, pazandalik mahsulotlari va tayyor taomga to'g'ri texnologik ishlov berishida, taomdagi oziqalik sifatini to'liq saqlab qolishda va yuqori sifatli mahsulot olishida yordam beradi.

Xom ashyoni va tayyor mahsulotni saqlash muddati, uning texnologiyasi buzilar ekan bunday mahsulotdan zaharlanish ro'y berishi mumkin. Shuning uchun oshpaz taomni tayyorlash, saqlash va tarqatishda sanitariya va gigiyena talablarini bilishi va unga qat'iy, rioya qilishi lozim. Oshpaz fizika va kimyo fanini bilishi zarur, chunki mahsulotga pazandalik ishlovi berilayotgan paytda fizik, kimyoviy va biokimyoviy jarayonlar sodir bo'lib, ular tayyor taom sifatiga ta'sir qilishi mumkin. Oshpazning mehnat unumdorligi yuqori bo'lishida va iste'molchilarga xizmat ko'rsatish madaniyatini oshirishida iqtisodiyotni va ishlab chiqarishni tashkil etish asoslarini bilishi qo'l keladi. Nihoyat, umumiy ovqatlanish korxonalaridagi oshpazning mehnati mexanik, issiqlik va muzlatkich uskunalari bilan muomala qilishga asoslangan. Shuning uchun u turli xil mashinalar va apparatlar tuzilishini va ulardan foydalanish qoidalarini yaxshi bilishi lozim. Umumiy ovqatlanish korxonalaridagi barcha mahsulotlar taom va pazandalik mahsulotlari tayyorlashning tasdiqlangan reseptlari to'plamiga muvofiq ishlab chiqariladi. Unda taom va pazandalik mahsulotlar tayyorlash uchun ishlatiladigan mahsulotlar ro'yxati va miqdori ko'rsatilgan bo'ladi.

To'plamda ko'rsatilgan xom ashyo sarfi hamda yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlar chiqishi normasining miqdori barcha umumiy ovqatlanish korxonalari uchun majburiydir. Ishlab chiqarishni industrlashtirish, mahsulot turlarining takomillashib borishi, oziq-ovqat sanoati va qishloq xo'jaligi mahsulotlari yangi navlarining chiqarilishi yuqorida zikr qilingan taomlar to'plamini muntazam to'ldirib borish maqsadida aniqlashtirib va qayta ko'rib berishni taqozo etadi. Umumiy ovqatlanish korxonalari reseptlar to'plamini tuzish uchun tarmoq standartlari, texnik shartlar va texnologik tavsiyalar muhim normativ hujjatlar hisoblanadi.

1. O'quvchilar xonaga qo'ng'iroqdan oldinroq kirishlari kerak, xonadan o'qituvchining ruxsati bilangina chiqiladi.
2. Navbatchi barvaqtroq kelib ish o'rinlarini tayyorlaydi.
3. Dars boshlanishidan avval korjomalar (maxsus kiyimlar) kiyiladi.
4. Xamma o'zining belgilangan joyida o'tirishi, o'qituvchining ruxsatisiz hech kim o'rnidan turib yurmasligi lozim.
5. Ish o'rinlari tartibli va ozoda saqlanishi lozim.
6. Xavfsizlik texnikasi va sanitariyag'gigiyenasi qoidalariga roiya qilish kerak.
7. Xonadagi asboblari va moslamalarga e'tibor va ehtiyotkorlik bilan qarash lozim.
8. Mashg'ulotdan keyin har kim o'z o'rnini tozalab va tartiblab qo'yishi shart.

Sinf navbatchisining vazifalari.

1. Sinf jixozlarini, foydalanilgan asboblari va moslamalarni, xonadagi saramjonlikni tekshirtirish.
2. O'quvchilarning tozaligi va korjomalarini ko'zdan kechirish.
3. Amaliy ish uchun kerakli narsalarni o'qituvchidan olish va ish o'rinlariga qo'yib chiqish.
4. Amaliy ishning tartibli bajarilishini kuzatib borish.
5. Ish o'rinlarini yig'ishtirish va xonani shamollatish

II- BOB. 7-SINF O'QUVCHILARIGA PAZANDACHILIK ISHLARI UCHUN ISH
O'RNINI JIXOZLASH VA MEXNAT XAVFSIZLIGI MAVZUSINI AMALIY
O'RGATISH ASOSLARI.

2.1. 7-sinfda "Pazandachilik ishlari uchun mexnat xavfsizligi" mavzusini o'tishning
namunaviy dars ishlanmasini ishlab chiqish. (1soat)

Sana:

Sinf: VII.

Fan: Mehnat ta'limi.

Darsning mavzusi: "Pazandachilik ishlari uchun mexnat xavfsizligi".

Darsning maqsadi:

a) ta'limiy maqsad:

O'quvchilarga pazandachilik ishlarini bajarishda amal qilinadigan xavfsizlik texnikasi qoidalari bilan tanishtirish, ularga amal qilish tartiblarini o'rgatish. **tarbiyaviy maqsad:**

O'quvchlarni o'z maqsadiga erishish ruhida tarbiyalash, bir-birlariga o'zaro hurmat, jamoa bo'lib ishlash, o'zaro yordam va berilgan vazifani bajarishda mas'uliyat sezish ko'nikmalarini tarkib toptirish.

c) rivojlantiruvchi maqsad:

O'quvchlarni mustaqil ishlash, oshxonada mustaqil ishlash, oshxona anjomlaridan to'g'ri foydalana olish qobiliyatini o'stirish, ijodiy izlanish orqali bilim olishga, xotirani mustahkamlashga, tez fikrlash, fikrini aniq ifodalashga o'rgatish, nutq madaniyatini o'stirish.

Darsda yoritilishi lozim bo'lgan asosiy tushunchalar va atamalar:

Yong'in xavfsizligi, gaz plitkalari, kesuvchi asboblari, nomexanik uskunalar.

Dars uchun zarur jihozlar va ma'lumotlar manbalari:

7 - sinf darsligi, ko'rgazmali qurollar, tarqatma materiallar, oshxona anjomlari.

Texnik vositalar:

Kompyuter, Multimedia, slaydlar.

Dars tipi:

nazariy dars.

Dars turi:

Noan'anaviy.

Dars o'tish metodi:

"Kichik guruhlarda ishlash", "Aqliy hujum".

Darsning bosqichlari va vaqt taqsimoti:

1	Tashkiliy qism	2 daqiqa
	Guruhlarga bo'linish	
2	Uy vazifani tekshirish	3 daqiqa
3	Yangi mavzuni yoritish:	20 daqiqa
	Tayyorgarlik;	2 daqiqa
	Aqliy hujum;	10 daqiqa
	Xulosa;	2 daqiqa
4	Yangi mavzuni mustahkamlash	3 daqiqa
5	Darsni yakunlash, uyga vazifa berish va o'quvchilar bilimini baholash.	3 daqiqa

Darsning borishi:

1. Tashkiliy qism:

a) Salomlashish, davomatni aniqlash;

b) O`quvchilarni guruhga ajratib olish;

O`quvchilar 3 guruhga bo`linib oladilar.

I – guruh.

II – guruh.

III – guruh.

O`quvchilarga bergan javoblariga qarab “RAG`BAT” yoki “JARIMA” kartochkalari berib boriladi.

2. O`tilgan mavzuni takrorlash uchun guruhlariga tezkor savollar beriladi.

O`qituvchi guruhlar javobini umumlashtirib, o`tilgan mavzuni xulosalaydi.

3. Yangi dars mavzusini yoritish:

O`qituvchi slaydlar va xonada bor bo`lgan oshxona anjomlari orqali yangi mavzuni tushuntiradi.

Shundan so`ng o`qituvchi noan`anaviy usuldan foydalangan holda navbatni kichik guruxlarga beradi. Bunda o`quvchilar oldindan berilgan savol va topshiriqlarga navbat bilan javob bera boshlaydilar. O`qituvchi ularni tinglab boradi. navbat birinchi guruxga:

Guruhlariga quyidagi savollar berilgan:

I – guruhga:

a) Gaz plitasining vazifasi nima?

v) Gaz plitasi bilan ishlaganda qanday xavfsilik texnikasi qoidalariga amal qilinadi?

1. Gaz plitkasi — suyuq holga keltirilgan propan, butan gazlari va ularning aralashmalarini ishlatiladigan ixcham plitka. Bog'-uy (dacha), turistik yurishlarda keng qullaniladi. Ikki konforkali ixcham gaz gglitkasida berkitkich reduktor klapan va egiluvchan shlang vositasida plitka shtuseriga ulangap bosim rostlagichi bor. Gaz ballonlari bilan birgalikda ishlatiladi. Plitka chemodansimon korpusga joylashgan bo'lib, uning ichida garelka, uchoqcha va alangani rostlaydigan krani bor. Plitka gabaritlari (mm da): 230X X2VOX128. Ballon diametri 222 mm, balaidligi 290 mm, sig'imi 5 l, ish bosimi 16 kg/sm². Garelkaga 1 soatda 0,066—0,074 m³ gaz sarflanadi, ya'ni 5 l li gaz ballon bitta garelkaga 18—20 soatta yetadi. Gaz lilitkani o'rnatishda va undan foydalanishda instruksiya-dagi qoidalar-ga to'da rioya qilish kerak. Alangani rostlayotganda uning juda past yonishiga yo'l qo'ymaslik lozim, chunki bu garelkaning erishiga va ishdan chiqishiga sabab bo'ladi. Alanga garelkadan yuqori bo'lishi kerak. Zapas ballonni turar joydan tashqarida saqlash, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'yish lozim. Gaz hidini sezgan zaxoti darhol plitka garelkasini o'chirish va gaz chiqayotgan joyni aniqlash, o'sha joyga sovun eritmasi-ni surib qo'yish kerak. Klapapning germetikligi ustki qismiga suv qo'yib tekshiriladi; gazni chiqarib tashlayotganda (faqat ochiq havoda qilinadi bunda shamolga teskari turiladi) gaz ko'piklari bo'lmasligi kerak. Balonining sig'imi 0,9 l li, korpus o'lchamlari 240X345X90 mm li bo'lgan bir konforkali plitkalarb, ham chiqariladi.

2. Gaz plitalaridan foydalanishda quyidagi xavfsizlik texnikasi qoidalariga rioya qilinishi lozim:

0. Ish boshlashdan oldin xonani shamollatish lozim.

1. Gaz plitasi to'g'ri yoqilishi kerak.

2. Gaz plitaning konforkasi qizg'ish sariq uzilib yonsa, bu gazda ishlash mumkin emas.

3. Gazning olovi ko'k - havorang bo'lishi kerak.

4. Gaz plitaning duxovkasini ishlatishdan oldin shamollatish kerak.

5. Gaz hidi chiqsa darhol mutaxassisni chaqirish kerak.

6. Gaz plitalarni nazoratsiz qoldirish mumkin emas.

7. Ishlatib bo'lgandan so'ng gaz plitasini o'chirib tozalab qo'yish shart.

II – guruh.

a) O'tkir tig'li asboblarga nimalar kiradi?

s) O'tkir tig'li asboblardan foydalanganda qanday xavfsilik texnikasi qoidalariga amal qilinadi?

1) bir tomoni o'tkirlangan, plastinkasimon kesuvchi asbob. Qadimda tosh, mis, bronzadan ishlangan. Umuman, ilk p paleolit davridan ma'lum. Temir davridan boshlab temir plar keng tarqalgan. Plar tig', dastadan iborat bo'ladi. P tuzilishiga ko'ra to'g'ri p, qayqi p, bodomcha p, katta-kichikligiga ko'ra o'rta suyamlik, gezlik, bola pichoq, chalabuzar, bezatilishiga ko'ra sodda p, guldor p, chilmixagulli p, rufta p, dastasining tuzilishiga ko'ra, yog'och sopli, suyak sopli, shoxdastali, dandon sopli, o'n uch sadafli, o'n besh sadafli, yasalish usuliga ko'ra tus (chust) p, qorasuv p, shahrixon p, buxorcha p, p oyto'g' p, quqon p deb yuritiladi. Dastlab p kosiblik do'konlarida ishlab chiqarilgan. Xozir asosan, mahalliy sanoat korxonalarida ishlab chiqarilmoqda. Ishlatilishiga ko'ra ro'zg'or plari, bog'dorchilik, kosibchilik va boshqalarda qo'llanadigan xillari bor; 2) mashina va mexanizmlarning kesuvchi qismlari ayniqsa, yog'och tilish, qirqish, faner yo'nish va boshqa mashinalarda p keng qo'llaniladi. Bunday plar frezer va disk shaklida bo'ladi. Oziq-ovqat sanoati va qishloq xo'jalik mashinalarida (masalan: karam maydalash, kartoshka archish, silos qirqish, somon maydalash mashinalarida) ham p asosiy qism hisoblanadi. Elektrotexnikada rubilniklar va shtepsellardagi qisqichlar ham p deb ataladi.

2. 1. Pichoqdan to'g'ri foydalanish.

2. Pichoqni dastasidan ushlab ishlatish.

3. Tig'li tomonini qo'l bilan ushlamaslik.

4. Pichoqni qoshiqlar va boshqa oshxona anjomlari saqlamaslik kerak.

5. Sabzavotlar uchun, go'sht maxmulotlar uchun, non uchun aloxida p ishlatilishi lozim, bu inson srg'ligi uchun juda muhim hisoblanadi.

III - guruhiga.

a) muzlatkichning vazifasi nimadan iborat?

v) muzlatkichdan foydalanganimizda nimalarga e'tibor berishimiz kerak.

1. **MUZLATKICHLAR** sovitkichlar (ro'zg'orda ishlatiladigan kamerasidagi zarur temperatura $+6^{\circ}\text{S}$ dan— 18°S gacha bo'lgan turli hajmdagi xolodil-niklar ishlab chiqariladi. Muzlatkichlarning kompression (bir yoki ikki kamerali), absorbsion, termoelektrik xillari bor. Tashqi ko'rinishiga ko'ra polga va stolga o'rnatiladigan, osma, ko'chma (xaltatermos), kombinasiyalashgan (shkaf ko'rinishida, shuningdek oshxona mebeliga o'rnatilgan) bo'ladi.

2. Muzlatkichdan to'g'ri foydalanish. Elektr energiya sarfini tejash uchun muzlatkichlarni plitalar, isitish radiatorlaridan uzoqroq va imkoni boricha salqin joyga o'rnatish kerak. Sovitish kamerasiga zarur temperatura rejimi berish uchun termorostlagich dastasini shkalaning kerakli bo'linmasiga o'rnatiladi. Sovuqligicha iste'mol qilinadigan mahsulotlar $6\text{—}8^{\circ}\text{S}$ dan, ichimliklar esa Yug— $G2^{\circ}\text{S}$ dan past bo'lmasligi kerak. Mahsulotlar tokcha (polka) larga o'yib tashlanmay, kamerada havoning kerakli sirkulyasiyasini hisobga olgan xolda quyiladi, muzlatish kamyorasiga yaqin joylardagi mahsulotlar ko'proq soviydi. Muzlatkich eshigini zich, yopish va juda qisqa vaqtda ochish juda muhim. Mahsulotlarni saqlash. Yangi go'sht, nimtalanmagan baliq va parranda go'shti, dudlangan mahsulotlarni — 2°S dan 0°S gacha temperaturada saqlash ma'kul. Buning uchun ularni sovitish kamerasining yuqori tokchalariga qo'yish lozim, Go'sht va baliqlar nimtalangach, ularni doim manfiy temperatura bo'ladigan muzlatish kamerasining ostiga qo'yish mumkin. Mahsulotlar qo'rib va suvsizlanib qolmasligi uchun ularni sellofan, zar qog'ozga urab yoki polietilenli paketga solib qo'yish tavsiya etiladi. Dudlangan baliqlarni o'rab qo'yish lozim, chunki ochiq holda hidi boshqa mahsulotlarga o'tib qoladi.

4. Yangi mavzuni mustahkamlash.

O'qituvchi uchala guruhning javoblarini umumlashtirib, o'quvchilarning tilmidan to'liq o'zlashtirilmagan qismlarini o'zi to'ldirib umumiy xulosp beradi.

Har bir guruhdan bittadan o`quvchi doska yoniga chiqadi va ular yangi mavzu bo`yicha “Bilimingni sinab ko`r” ko`rgazmasidan savollar olishadi. O`quvchilar javobiga qarab, oxirida qolgan o`quvchiga alohida rag`bat beriladi.

5. Mavzuni yakunlash va baholash.

O`quvchilarni qo`lga kiritgan “RAG`BAT” kartochkalari orqali baholanadi va eng faol o`quvchilar aniqlanadi. Guruhlarning darsdagi ishtirokiga ko`ra “Eng faol guruh”, “Eng chaqqon guruh” va “Eng bilimdon guruh” nominatsiyalari beriladi.

6. Uyga vazifa.

Mavzuni o`qib, krasvord tuzish topshiriqnini bajarib kelish va bilimingizni sinab ko`ring bandini bajarish (test variantlari orqali).

2.2. Pazandachilik ishlari uchun sanitariya-gigiyena talablari mavzusini o'qitishning namunaviy dars ishlanmasini ishlab chiqish. (2 soat)

Dars maqsadi:

Ta'limiy: O'quvchilarga oziq-ovqat mahsulotlari bilan ishlash xonalariga bo'lgan sanitariya-gigiyena talablarini o'rgatish.

Tarbiyaviy: O'quvchilarga sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilishni o'rgatish.

Rivojlantiruvchi: Zamonaviy asboblardan va moslamalar xaqida tushuncha berish.

Dars tipi: O'quvchilar yangi bilimlarni egallaydigan dars.

Dars turi: nazariy.

Dars metodlari: og'zaki, ko'rgazmali, amaliy.

Fanlararo bog'lanish: pedagogika, psixologiya, pedagogik mahorat, nutq madaniyati, kasb ta'limi praktikumi, pazandachilik asoslari.

Moddiy-texnik jihatdan jihozlash va ko'rgazmali qurollar: Oshxonada kerak buladigani asboblardan va moslamalar chizilgan plakatlardan, ko'rgazmali qurollar.

Mavzu yuzasidan tavsiya etiladigan adabiyotlar:

1. Avazboyeva O.I., Isyanov R.G., Odilboyev X. Mehnat ta'limi uslubiyotidan amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari. Toshkent, TDPU. 1995.
2. Davlatov K. Mehnat va kasb ta'limi tarbiyasi hamda kasb tanlash nazariyasi va metodikasi. – T.: «O'qituvchi», 1992.
3. Davlatov K. Mehnat va kasb ta'limi, tarbiyasi hamda kasb tanlash nazariyasi va metodikasidan amaliy mashg'ulotlar: Pedagogika instituti o'quvchilari uchun qo'llanma. – T.: «O'qituvchi», 1995.
4. Boltaboyev S.A., Magdiyev O.Sh. Mehnat va kasb ta'limi metodikasidan amaliy mashg'ulotlar (Metodik qo'llanma). T.: TDPU, 2002.

5. Sharipov Sh.S. va b. Pedagogik amaliyot (metodik qo'llanma). T.: TDPU, 2006.
6. Sharipov Sh.S., Jalilov T. Xavfsizlik texnikasi va ishlab chiqarish sanitariyasi qoidalari. Metodik yo'riqnoma. Toshkent-2002.
7. Boltaboyev S.A., Magdiyev O.Sh., Sattorov V.N., Avazboyev O.I. Mehnat va kasb ta'limi metodikasidan o'quv mashg'ulotlari. Uslubiy qo'llanma. 2002.
8. . Mo'minova M. Ovqat tayyorlash jarayoni. O'quv qo'llanma. Toshkent-2006
9. Poshshaxo'jayeva.Sh.A, Abdurahmonova. Sh.A. Mehnat ta'limi. (xizmat ko'rsatish mehnati) 5-sinf uchun. Toshkent "O'qituvchi" 1998.

Mashg'ulot yuzasidan metodik tavsiyalar

«Oziq-ovqat maxsulotlari bilan ishlash xonalari uchun sanitariya-gigiyena talablari.» mavzusini 5-sinf mehnat ta'limi darslarining «Pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini tashkil etish » bo'limida o'qitiladi. Bu mavzuni o'qitishdan maqsad o'quvchilarga pazandachilik xonalarida o'zini tutish, kiyinishga bo'lgan talablarni o'rgatish va ishlash jarayonida xavfsizlik choralarini ko'rish. Pazandachilik xonalarining tozaligi va sanitariya-gigiyena talablariga javob berishi taom tayyorlash jarayonida muhim ahamiyatga ega ekanligini o'quvchilar ongiga singdirish.

O'qituvchi o'quvchilarga sanitariya-gigiyena so'zlarining ma'nosi haqidagi fikrlarini o'rganish uchun savollar berib bilimlarini tekshirib ko'radi.

Darsning borishi

1. Tashkiliy qism. (5 daqiqa).

Davomatni tekshirish, navbatchi tayinlash, ishni boshlashdan avval mehnat xavfsizligi va sanitariya – gigiyena qoidalariga muvofiq ish o'rnini tayyorlash, maxsus kiyimlarni kiyib olish.

2. O'tgan dars mavzusi va yangi mavzu uchun zaruriy materiallarni takrorlash (10 daqiqa).

O'quvchilarga o'tgan mavzu yuzasidan tarqatma materiallar beriladi.

O'quvchilar javoblari umumlashtirilib va yangi mavzu yuzasidan yo'l-yo'riqlar beriladi.

3. Yangi mavzu yuzasidan yo'l-yo'riqlar (30 daqiqa).

Reja:

Yangi mavzuni tushuntirish uchun reja beriladi va rejaga asosan tushuntiriladi.

Mavzu: Pazandachilik ishlari uchun sanitariya-gigiyena talablari .

REJA:

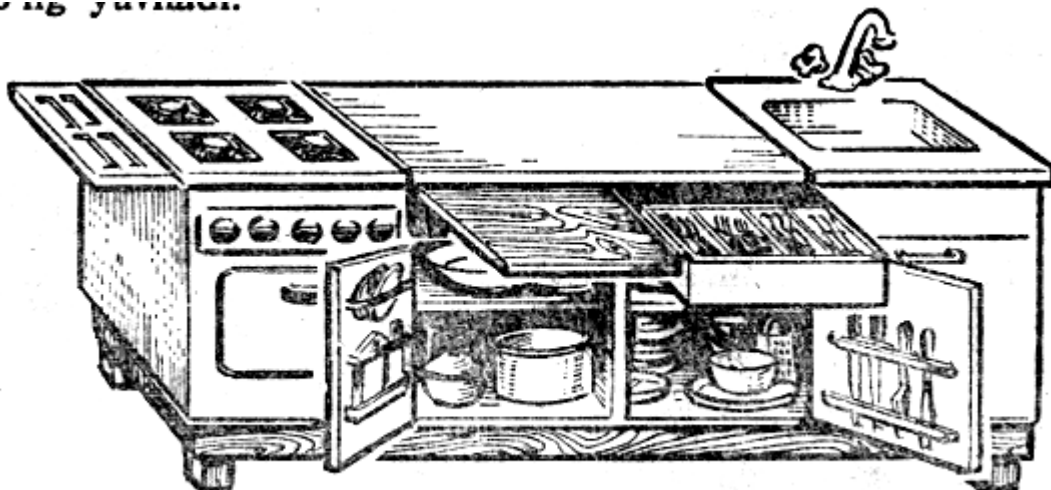
1. Pazandachilik xonalarida ishlaganda texnika-xavfsizlik va sanitariya-gigiyena qoidalari.
2. Gaz va elektr plitalaridan foydalanish.
3. Kesuvchi asboblarni ishlatish.
4. Suyuqliklar bilan ishlatish.

Xavfsizlik texnikasi

O'quv ustaxonalarida uskunalarni joylashtirish yong'in xavfsizligi, meqnatni muxofaza qilish va sanoat sanitariyasining quyidagi talablariga rioya qilish lozim bo'ladi.

Ustaxonalar inventar va uskunalari bilan ortiqcha to'ldirib tashlanmasligi kerak. Dastgohlar, stanoklar, mashinalar xamda dastgoh qatorlari o'rtasidagi o'tish joylari belgilangan norma doirasida bo'lishi lozim.

3- rasm



3- rasm

Dastgoxlar, stanoklar, mashinalar chekka qatori bilan ustaxona devorining o'rtasi 0,5 m. dan kam bo'lmasligi kerak.

Dastgohlar, stanoklar, mashinalar ish joyiga yaqin joylashtirishni xamda qo'shimcha vklyuchatelga ega bo'lishi lozim.

Stanoklar oldida ximoya ekrani va elektr blakirovka bilan ta'minlangan bo'lishi zarur.

Ustaxona (kabinet) da qo'l yuvish, ustki kiyim va karjomalarni saqlash uchun xam sharoit yaratilishi kerak

Pazandachilik ishlarini bajarishda xafsizlik texnikasi

1. Buziluvchan mahsulotlarni xolodilnikda saqlash lozim.
2. Oshxonada chelakning qopqog'i bo'lishi shart.
3. Gaz plitalarni nazoratsiz qoldirish mumkin emas.
4. Isitish asboblarni tagliksiz ishlatilmaydi.
5. Idishni suyuqlik bilan to'ldirib yubormaslik lozim.
6. Elektr asboblarni quruq qo'l bilan ushlanadi.
7. Go'sht qiymalagichdan foydalanayotganda ehtiyot bo'lish kerak.
8. Issiq asboblarni sochiq bilan ushlash kerak.

9. Chiqindilari solingan chelakning og'zi berk turishi kerak.

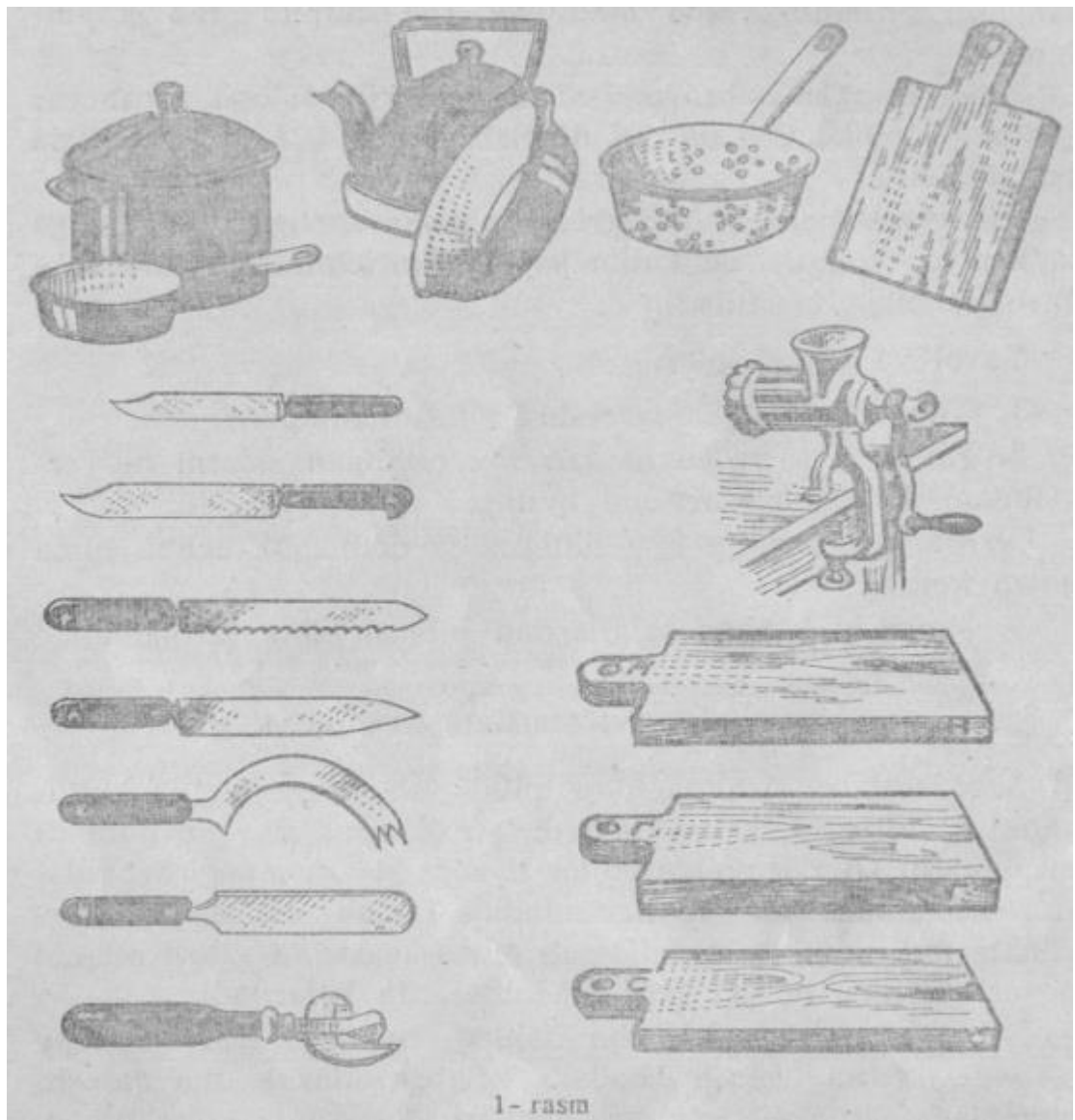
10. Sovuq shisha idishga ovqat solishdan oldin uni ilitish kerak.

11. Ish vaqtida asboblardan to'g'ri foydalanish.

O'quvchilarga barcha qoidalar tushuntirib berilgan keyin o'quvchilar oshxona jixozlari bilan amaliy jixatdan foydalanib ko'radilar. Buning uchun o'qituvchi o'quvchilarga kirish yo'riqnomasini yana bir bor aytib o'tadi. O'quvchilar esa amalda birma bir bajarib kshrsatadilar (30-35daqqa):

1. Pichoq bilan ishlaydilar.
2. Glo'shtqiymalagich bilan ishlab kshrsatadilar.
3. Sabzi artib ko'rsatadilar. Shu tariqa darsni davom ettirish mumkin.

O'qituvchi ularning bajarayotgan ishlarini nazorat qilib boradi, yo'l qo'yilgan kamchiliklar bo'yicha joriy yo'l-yo'riq beriladi.



Yakuniy qism (10 -15 daqiqa)

Mavzuni mustaxkamlash uchun savol-javob o'tkaziladi, savol javobda qatnashgan o'quvchilarga bergan javoblariga hamda bajargan amaliy ishlarining natijalariga qarab baholanadi va baxolarni e'lon qiladi. Uyga vazifa beriladi.

X U L O S A

Ushbu bitiruv malakaviy ishida men o'z oldimga asosiy maqsad qilib mehnat ta'limining servis xizmati yo'nalishi "pazandachilik asoslari" bo'limiga taalluqli pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jihozlash va mehnat xavfsizligiga oid ayrim mavzularni o'qitish bo'yicha amaliy mashg'ulotlarni tashkil qilish bo'yicha dars materiallarini g'ar tomonlama tahlil qilib, namunaviy dars ishlanmalarini ishlab chiqishni maqsad qilib qo'ygan edim.

Ushbu bitiruv malakaviy ishini bajarish mobaynida tadqiqot va tahlil natijalari yuzasidan quydagicha xulosa yasashimiz mumkin:

- pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jixozlashga doir mavzularni taxlil qilib chiqildi ;
- 7-sinfda pazandachilik asoslaridan mexnat xavfsiziligi uchun berilgan mavzularni tahlil qilib chiqildi;
- 7-sinfda "Pazandachilik ishlari uchun mexnat xavfsizligi" mavzusini o'tishning namunaviy dars ishlanmasini ishlab chiqildi ;
- pazandachilik ishlari uchun sanitariya-gigiyena talablari mavzusini o'qitishning namunaviy dars ishlanmasini ishlab chiqildi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI.

1. Karimov I.A. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2011 yil 20 maydagi "Oliy ta'lim muassasalarining moddiy-texnik bazasini mustahkamlash va yuqori malakali mutaxassislar tayyorlash sifatini tubdan yaxshilash chora-tadbirlari to'g'risida"gi qarori// Xalq so'zi, 2011 yil 20 may, № 100 (5267).
2. Karimov I.A. "Yuksak ma'naviyat yengilmas kuch"-T.:2009 yil.
3. Karimov I.A. "Jahon moliyaviy iqtisodiy inqirozi, O'zbekiston sharoitida uni bartaraf etish yo'llari va choralari"-T.: 2009 yil.
4. Karimov I.A. "Yuksak malakali mutaxassislar taraqqiyot omili"-T.: "O'zbekiston"-1995 yil.
5. Karimov I.A. "Ma'naviyat yuksalish yo'lida"-T.: "O'zbekiston", 1998.
6. Karimov I.A. "Vatan ravnaqi uchun har birimiz mas'ulmiz"-T.:, 2001.
7. O'zbekiston Respublikasi Davlat ta'lim standarti, Oliy ta'lim 5/4 2000-mehnat ta'limi yo'nalishi zaruriy mazmuni va bakalavrlilik darajasiga qo'yilgan talablar. Toshkent, 2003 yil.
8. Bitiruv malakaviy ishiga qo'yilgan talablar. Oliy ta'lim 1-qism. Toshkent.
9. "Ta'lim to'g'risida"gi Qonun 1997 yil 2-sentyabr.
10. Davlat ta'lim standarti va Kadrlar tayyorlash milliy dasturi.1997 yil 29-avgust.
11. Davlatov K "5-9-sinf mehnat ta'limi dasturlari"-T.: "O'qituvchi", 1992 yil.
12. Davlatov K. "Mehnat va kasb ta'limi, kasb tanlash, mehnat tarbiyasi nazariyasi va uslubiyati"-T.: "Mehnat", 1999 yil.
13. Avazboyeva O.I., Isyanov R.G., Odilboyev X. Mehnat ta'limi uslubiyotidan amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari. Toshkent, TDPU. 1995.
14. Davlatov K. Mehnat va kasb ta'limi tarbiyasi hamda kasb tanlash nazariyasi va metodikasi. – T.: «O'qituvchi», 1992.

15. Davlatov K. Mehnat va kasb ta'limi, tarbiyasi hamda kasb tanlash nazariyasi va metodikasidan amaliy mashg'ulotlar: Pedagogika instituti o'quvchilari uchun qo'llanma. – T.: «O'qituvchi», 1995.
16. Boltaboyev S.A., Magdiyev O.Sh. Mehnat va kasb ta'limi metodikasidan amaliy mashg'ulotlar (Metodik qo'llanma). T.: TDPU, 2002.
17. Sharipov Sh.S. va b. Pedagogik amaliyot (metodik qo'llanma). T.: TDPU, 2006.
18. Sharipov Sh.S., Jalilov T. Xavfsizlik texnikasi va ishlab chiqarish sanitariyasi qoidalari. Metodik yo'riqnoma. Toshkent-2002.
19. Boltaboyev S.A., Magdiyev O.Sh., Sattorov V.N., Avazboyev O.I. Mehnat va kasb ta'limi metodikasidan o'quv mashg'ulotlari. Uslubiy qo'llanma. 2002.
20. . Mo'minova M. Ovqat tayyorlash jarayoni. O'quv qo'llanma. Toshkent-2006
21. Poshshaxo'jayeva.Sh.A, Abdurahmonova. Sh.A. Mehnat ta'limi. (xizmat ko'rsatish mehnati) 5-sinf uchun. Toshkent "O'qituvchi" 1998.

A.Qodiriy nomli Jizzax Davlat pedagogika instituti Tasviriy san'at va mehnat ta'limi fakulteti mehnat ta'limi yo'nalishi bitiruvchisi Bo'riyeva Sevaraning "7-o'quvchilariga pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jihozlash va mehnat xavfsizligi mavzulari bo'yicha mashg'ulotlarni amaliy tashkil etish" deb nomlangan bitiruv malakaviy ishiga berilgan

T A Q R I Z

Bitiruvchi bosqich talabasi Bo'riyeva Sevara o'zining bitiruv malakaviy ishida mehnat ta'limining xozirgi kundagi umumiy ta'lim maktablari oldida turgan dolzarb masalalardan biri darslarni samaradorligini oshirishga qaratilgan. Servis xizmati yo'nalishi bo'yicha pazandachilik asoslaridan pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jihozlash va mehnat xavfsizligi mavzulari bo'yicha mashg'ulotlarni amaliy o'rgatish darajasini oshirish masalalariga qo'l urgan.

Talaba malakaviy bitiruv ishini mavzusini asoslab bergan, bitiruv malakaviy ishida qo'yilgan maqsad va vazifalar aniq belgilab olingan.

Bitiruv malakaviy ishi kirish, ikki bob, hamda xulosa qismidan iborat.

Bitiruv malakaviy ishining birinchi bobida umumiy o'rta ta'lim maktablarida pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jihozlash va mehnat xavfsizligiga doir dars materiallari pedagogik, psixologik va uslubiy jihatdan tahlil qilib chiqilgan.

Bitiruv malakaviy ishining ikkinchi bobida esa 7-sinf o'quvchilariga pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jihozlash va mehnat xavfsizligi mavzusini o'quvchilarga amaliy o'rgatishga oid mashg'ulotlarni tashkil qilish doir amaliy mashg'ulotning namunaviy dars ishlanmasi ishlab chiqilgan. Ish to'liq yakuniga yetkazilgan. Ishning yakuni bo'yicha xulosa qilingan. Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati keltirilgan.

Bitiruv malakaviy ishining yozilishi bitiruv malakaviy ishining yozilish nizomiga to'la mos keladi, to'g'ri va aniq rasmiylashtirilgan. Rasmlarning qo'yilishida kamchiliklar uchraydi, bu ishning sifatini pasaytirmaydi. Ishni ijobiy baholab, himoyaga tavsiya etaman.

"MTF va UO'U" kafedrası dosenti:

M.Z.Murtazoyev

A.Qodiriy nomli Jizzax Davlat pedagogika instituti Tasviriy san'at va mehnat ta'limi fakulteti mehnat ta'limi yo'nalishi bitiruvchisi Bo'riyeva Sevaraning "7-sinf o'quvchilariga pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jihozlash va mehnat xavfsizligi mavzulari bo'yichamashg'ulotlarni amaliy tashkil etish"deb nomlangan bitiruv malakaviy ishiga berilgan

X U L O S A S I

Bitiruvchi bosqich talabasi Bo'riyeva Sevara o'zining bitiruv malakaviy ishida mehnat ta'limining hozirgi kundagi dolzarb masalalarini o'rganib chiqishni o'z oldiga maqsad qilib qo'ygan. Tanlagan mavzusi bo'yicha reja tuzib olgan va shu reja asosida ish olib borgan. Rejaga asosan mehnat ta'limining servis xizmati yo'nalishining "Pazandachilik asoslari" bo'limi bo'yicha pazandachilik ishlari uchun ish o'rnini jihozlash va mehnat xavfsizligi mavzulari bo'yicha mashg'ulotlaroni amaliy o'rgatish darajasini oshirish masalalariga qo'l urgan.

Talaba oldiga qo'yilgan maqsadga erishish uchun o'z odiga bir necha masalalarni yechishni maqsad qilib qo'ygan.

Bitiruv malakaviy ishi kirish, mavzuni asoslash, bitiruv malakaviy ishida qo'yilgan maqsad va vazifalar, ikki bob, hamda xulosa qismidan iborat.

Bitiruv malakaviy ishining kirish qismida tanlangan mavzuning dolzarbligi asoslab berilgan. Maqsad va vazifalari aniq belgilab olingan. Bitiruv malakaviy ishining birinchi bobida tikuv mashinalariga oid dars materiallari pedagogik, psixologik va uslubiy jihatdan tahlil qilib chiqilgan.

Bitiruv malakaviy ishining ikkinchi bobida esa birinchi bobdagi tahliliy materiallar asosida tikuv mashinalarini o'quvchilarga amaliy o'rgatishga oid mashg'ulotlarni tashkil qilish asoslari ya'ni tikuv mashinalarini o'rgatishga doir amaliy mashg'ulotning namunaviy dars ishlanmasi ishlab chiqilgan. Ish to'liq oxiriga yetkazilgan. Ishning yakuni bo'yicha xulosa qilingan.

Talaba tavsiya qilingan adabiyotlardan to'g'ri foydalana bilgan, umuman olganda bitiruv malakaviy ishini barcha talablarga amal qilgan holda tayyorlagan, bitiruv malakaviy ishining yozilishida ayrim jiddiy bo'lmagan kamchiliklar uchraydi. Bu ishning sifatini pasaytirmaydi.

Talaba o'qish davrida olgan nazariy bilimlarini amaliyotga qo'llay bilgan, men talabani mehnat ta'limi o'qituvchisi bakalavr darajasini olishga loyiq deb hisoblayman.

Bitiruv malakaviy ishini himoyaga tavsiya etaman.

Ilmiy rahbar:

katta o'qituvchi G.M.Axmedova.