

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA
MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI**

Al Xorazmiy nomidagi Urganch Davlat Universiteti

Pedagogika fakulteti

“Mehnat ta’limi” kafedrası “Mehnat ta’limi” ta’lim yo’nalishi

Yuldosheva Saida Erkinovna

**BITIRUV MALAKAVIY
ISHI**

**Mavzu: “Pazandachilik asoslari bo’limini o’qitishni tashkil qilishda o’qitishn
zamonaviy vositalaridan foydalanish”**

Kafedra mudiri:

p.f.n. Xudoyberganov A.N.

Ilmiy rahbar:

Yo’ldoshev Q.K.

Taqrizchi:

Yangibozor tuman 24-son o’rta maktab
Mehnat talimi o’qituvchisi Yuldosheva
Muyassar



Urganch Davlat Universiteti kundizgi bo'lim «Mehnat ta'limi» kafedrası

Malakaviy bitiruv ishi tayyorlash bo'yicha topshiriq.

Talaba Yuldosheva Saida

1. Bitiruv malakaviy ishi mavzusi: Paxandachilik asxlari b'limi- ni o'qitishni tashkil qilishda o'qitishni ta- monaviy shtalaridan foydalanish

2. Kundizgi bo'lim bo'yicha 07.02.12 № 187 buyruq bilan tasdiqlangan.

3. Talabaning tugallangan ishini topshirish muddati. 19.05.2012

4. Bitiruv malakaviy ishi tarkibi va bo'limlarining qisqacha mazmuni:

a) Bitiruv malakaviy ishining nazariy qismi (bitiruv malakaviy ishida qo'llanadigan savollar ro'yxati) Paxandachilik tarixi va tarag'giyoti haqida nimolarni

Paxandachilik b'limini o'qitishni tashkil qilishda qanday tamonaviy shtalar foydalanish?
b) Maktabdagi pedagogik – psixologik tajribalarni materiallarini (rasm, chizmalar, o'quvchilar ishlari) Tal d'olmo taomini tayyor-

lash texnologiyasiga doir k'lgazmali qur'ol

5. Topshiriq berilgan vaqti 28.06.2011

1. Bitiruv- malakaviy ish mavzusi kafedrada tasdiqlangandan keyin bitiruv - malakaviy ishi topshirig'i va uni bajarish grafigi ikki nusxada to'ldiriladi. Ularning biri talabaga beriladi, ikkinchisi kafedrada saqlanadi.

U kafedrada bitiruv malakaviy ishi papkasida saqlanib, talabalarning malakaviy-bitiruv ishini bajarishi muxokama qilinadigan yig'ilishlarda ko'rib boriladi. Shu haqda kafedra yig'ilishi bayonnomasida va bitiruv- malakaviy ishi topshirig'ida qayd qilinib boriladi.

DAK yig'ilishida bitiruv- malakaviy ishini ximoya qilishdan avval, ish kafedra ko'rigidan o'tkazilib DAK ka qo'yish-qo'ymaslik masalasi hal qilinadi. Shu haqda kafedra yig'ilishi bayonnomasida va bitkazuvchi Yuldosheva Saida ning bitiruv malakaviy ishi topshirig'i grafigi qo'shib taqdim qilinadi.

Tasdiqlayman.

«Mehnat ta'limi»

kafedrası mudiri:

p.f.n. Xudoyberganov A.N.

Rahbar

Topshiriqni bajarish uchun qabul qildim 28.06.2011
(sana)

Bitkazuvchi talaba imzosi. Saida

Bitiruv malakaviy ish loyihasi ximoyaga qo'yildi.

Kafedra yig'ilishining 25-may 2012 yildagi bayonnomasi.

Kafedra mudiri:

p.f.n. Xudoyberganov AN.

Kotib:

Sharifzoda S.

Bitiruv malakaviy ish loyihasi rahbari: Yo'ldoshev O K

Urganch – 2012 yil
Malakaviy bitiruv ishini bajarish

Grafigi.

№	Malakaviy bitiruv ishlarini bosqichlarining nomlari	Nazorat vaqti	Rahbarning talaba tomonidan bajarilgan ishlarning ahvoli haqidagi belgisi, sana, imzo
1.	Mavzuni kafedrada tasdiqlash	28.06.11	Bajarildi <i>[imzo]</i>
2.	Malakaviy bitiruv ish rejasini tuzish	5.11.2011	Bajarildi <i>[imzo]</i>
3.	Mavzu bo'yicha manba yig'ish, maxsus adabiyotlarni o'rganish va tahlil qilish. Uzlaksiz ta'lim tizimini isloh qiluvchi davlat xujjatlarini o'rganish	5.12.2011	Bajarildi <i>[imzo]</i>
4.	Mavzuning nazariy ped.psix.va metodologik asoslarini o'rganish	12.01.12	Bajarildi <i>[imzo]</i>
5.	Yechilayotgan muammoni amalga oshirish uchun aniq didaktik va tarqatuv materiallarini ishlab chiqish	27.02.2012	Bajarildi <i>[imzo]</i>
6.	Noan'anaviy o'qitish usullaridan foydalanish uchun metodologik va ped.psix tajribalarni o'tkazish.	12.03.12	Bajarildi <i>[imzo]</i>
7.	Tajriba natijalarini tahlil etish va ishni taqrizdan o'tkazish.	24.03.12	Bajarildi <i>[imzo]</i>
8.	Rahbar tomonning tugallangan bitiruv malakaviy ishlarini taqrizdan o'tkazish.	16.04.12	Bajarildi <i>[imzo]</i>
9.	Tugallangan ishni rahbar bilan birgalikda kafedraga taqdim qilish.	19.05.12.	Bajarildi <i>[imzo]</i>

Bitiruvchi talaba *[imzo]* Gulalshewa S
(imzo)

Malakaviy – bitiruv ishi rahbari *[imzo]* *[imzo]*
(imzo)

Mudarija

Kirish	4
I. Inson va Pazandachilik	
1.1 Pazandachilik tarixi va taraqqiyoti . ovqatlanishning inson hayotidagi o'рни	11
1.2 Maktab oshxonasini jihozlashga qo'yiladigan talablar sanitariya-gigiyena talablari va texnika xavsizlik qoidalari	39
II. Taomlar tayyorlash texnologiyasini o'rgatishda zamonaviy vositalardan foydalanish.	
2.1 7 sinfda pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda yangi pedagogic texnologiyalardan foydalanish	52
2.2 7 sinfda pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil etishda o'qitishni zamonaviy vositalaridan foydalanish.....	109
2.3 7 sinfda taomlar tayyorlash texnologiyasini o'rgatishda kompyuter va internet ma'lumotlaridan foydalanish metodikasi.....	113
Xulosa.....	134
Adabiyotlar	137
Internet saytlar.....	140

Kirish

Mavzuning dolzarbligi Mamlakatimiz istiqboli uchun O'zbekiston Respublikasining "Ta'lim to'g'risida" gi va "Kadrlar tayyorlash milliy dasturi" to'g'risidagi qonunlari muhim ahamiyat kasb etmoqda. Ushbu xujjatlarda maktab ta'lim tizimi yangi ta'lim turi sifatida qaralgan. Inson, har tamonlama kamol topishi va faravonligi shaxs manfaatlarini ro'yobga chiqarishning sharoitlarini eskirgan tafakkur va ijtimoiy hulq-atvorning andozalarini o'zgartirish respublikada amalga oshirilayotgan islohatlarning asosiy maqsadi va harakatlantiruvchi kuchdir. Halqning boy intellektual merosi umumbashariy qadriyatlar asosida, zamonaviy ma'naviyat iqtisodiyot fan texnika va texnologiyalarning yutuqlarning asosida kadrlar tayyorlashning mukammal tizimini shakllantirish. O'zbekiston taraqqiyotining muhim shartidir.

"Birovni o'qitqigan, tarbiya qiladigan inson, avvalo, o'zi har jihatdan barkamol bo'lmog'i shart", -deydi Prezidentimiz I.A Karimov!

I.A Karimov. Yuksak malakali mutahassizlar-taraqqiyot omili Bunyodkorlik yo'lidan T,4-T, 1996-52-b

Kadrlar tayyorlash milliy dasturi "Ta'lim to'g'risida" gi O'zbekiston Respublikasi qonuning qoidalariga muvofiq holda tayyorlangan bo'lib, milliy tajribaning tahlili va ta'lim tizimidagi jahon miqyosidagi yutuqlar asosda tayyorlangan hamda yuksak umumiy va kasb-hunar madaniyatga ijodiy va ijtimoiy faollikka ijtimoiy-siyosiy hayotda mustaqil ravishda mo'ljalni to'g'ri ola bilish mahoratiga ega bo'lgan istiqbol vazifalarini ilgari surish va hal etishga qodir kadrlarning yangi avlodini shakllantirishga yo'naltirilgandir.

"Bilimga chanqoq iste'dodli yoshlarni topib, ularni vatanga fidoiy insonlar qilib tarbiyalash muqaddas vazifadir", -deydi Prezidentimiz I.A Karimov! Ha haqiqat Prezidentimiz aytganidek bilimga chanqoq yoshlarni topib ularga ta'lim tarbiya berishdek muqaddas vazifa biz bo'lajak va bo'lgan pedagoglar qo'lidadir shunday ekan har birimiz bu vazifani bajarish uchun astoydil mexnat qilishimiz tinmay izlanishimiz zarurdir.

I.A Karimov. "Barkamol avlod orzusi" "O'zbekiston milliy ensiklapedyasi" davlat ilmiy nashriyoti 2000 yil

Insonga tashqi muhitdan ijobiy ta'sir qiluvchi eng kuchli omil ovqatdir. Ovqatlar turli oziq mahsulotlaridan tayyorlanadi. Bu mahsulotga oshpazlik ishlovi berilgach, ularda fizik-kimyoviy o'zgarishlar sodir bo'lib, ana shu o'zgarishlar ovqatning xazm qilishdan, o'zlashtirishda kata yordam berdi.

Mrexnat ta'lim bo'yicha davlat ta'lim standarti pazandalik yo'nalishida o'quvchilar oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish oshpazlik va qandolatchilik asoslari oziq-ovqat mahsulotlarining inson hayotidagi o'rni hususiyatlari ta'yimliliigi turlari milliy taom va millat taomlari, oziq-ovqat sanoati ishlab chiqaradigan mahsulotlar turlari to'g'risida chuqur bilimlarini berilishiga talab qilinadi.

Bitiruv malakaviy ishining maqsadi sog'lom avlodni tarbiyalashda ovqat tayyorlash jarayonini ovqatlanish rejimi meyorini madaniyatini o'rgatish o'quvchilarda taom tayyorlash texnologiyasi bo'yicha ko'nikma va malakalarni samarali shakllantirish ilmiy metodik asoslarini ishlab chiqish. Bitiruv malakaviy ishining vazifalari. Mazkur maqsadga erishish uchun quyidagilarni vazifa qilib belgiladik:

- Pazandachilik tarixi va taraqqiyoti ovqatlanishning inson hayotidagi ahamiyati;

- Maktab oshxonasini jihozlanishiga qo'yiladigan talablar sanitariya va gigiyena talablari va xavsizlik qoidalari;

- 7 sinfda pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda yangi pedagogic texnologiyalardan foydalanish;

- 7 sinfda pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda o'qitishni zamonaviy vositalardan foydalanish;

- 7 sinfda taomlar tayyorlash asoslari bo'limini o'qitishni tayyorlash texnologiyasini o'rgatishda kompyuter va internet ma'lumotlaridan foydalanish metodikasi;

- Bitiruv malakaviy ishining metodologik asosi "Ta'lim to'g'risida"gi va "Kadrlash tayyorlash milliy qonuni" to'g'risidagi qonuni; o'zbekiston respublikasi Prezidenti I.A. Karimovning "Kompyuterlashtirish va Axborot kommunikatsiya texnologiyalari to'g'risida"gi farmoni va Vazirlar mahkamasining qarorlari metodologik asosini tashkil qiladi. Bitiruv malakaviy ishida qo'yilgan masalalarni yoritishda K. Mahmudov, T. Mo'minova, T. Hudayshukorov, S. Yo'ldasheva, T.H. Ikromov, T.M. Poshshaxo'jayeva va boshqa olimlarning ilmiy fikr xulosalariga suyardik. Shuningdek gugungi kunda erishgan ilmiy-nazariy nutqlar va yangicha qarashlarga tayandik.

Bitiruv malakaviy ishining ilmiy yangiligi 7 sinfda pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda o'qitishni zamonaviy vositalardan foydalanish Bitiruv malakaviy ishining ilmiy yangiligini tashkil etqadi. Pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda kompyuter va internet ma'lumotlaridan foydalanish, radio va televidenya tele dasturlaridan va videolavhalardan hamda darsni tashkil qilishda yangi pedagogic tehnanlogiyasidan foydalanish metodikasi yoritildikiy bular ham muhum ilmiy yangiliklardir.

Bitiruv malakaviy ishining nazariy va amaliy ahamiyati. Har qanday masalliqning lazzatli va foydali taomga aylantirish pazandaning mahoratiga bog'liqdir. Taom tayyorlash jarayoni ham ilmga asoslangan bir san'atdir taom tayyorlashda pazandachilik mahsulotlarining tayyorlashda o'quvchilarning badiiy didini ijodkorligini tarbiyalashga alohida ahamiyat berilishi dars davomida nazariy va amaliy ko'nikma va malakalarini shakllantirish metodiksi Davlat ta'lim standarti bilan o'zaro bog'liqligi asoslandi. Pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda kompyuter va axborot kommunikatsiya texnologiyalardan va darsni tashkil qilishda yangi pedagogic texnologiyalardan foydalanish metodikasi ishlab chiqildi.

Bitiruv malakaviy ishining tuzulishi va hajmi kirish fasllarni o'z ichiga olgan II bob va adabiyotlar ro'yxatidan iborat umumiy hajmi 140 bet.

I bob inson va pazandachilik

1.1. Pazandachilik tarixi va taraqqiyoti ovqatlanishning inson hayotidagi ahamiyati.

Oshpazlik san'at va ilmni o'zida mujassamlashtirgan murakkab mutahassizlik hisoblanadi. Uning san'ati pazandalik deb yuritiladi. Ta'rifi bunday: asosan tabiat xususan o'simlik va hayvonot masallig'laridan inson a'zolari mustahkamlaydigan mexnat va yashash qobiliyati

ortishida vosita bo'ladigan har turli ser lazzat toktutar va pokiza taomlarni tayorlash hamda did bilan dasturxonga tuzash usullarining yig'indisi pazandalik san'ati deb ataladi. Pazandalik san'ati kishilikning eng qadimiy bfaoliyatlaridan biri bo'lib, uning taraqqiyoti har doim jamiyatning iqtisodiy ravnaqiga bog'liq bo'ladi.

Taomlar xilma-xilligi, sifati, did bilan dasturxonga qo'yilishi farovonlikning asosiy ko'rsatgichlaridan xisoblanadi. Ovqatlanish inson hayot kechirishining muhim vositasi sixat-salomatligining va uzoq umr ko'rishining garovi, mexnatga qobilligining omilidir. A'zolarini almashinuvi zarur bo'lgan moddalarni inson o'z mehnati bilan tabiatdan oladi. Bu moddalar .. suv, havo har hil tuzlar, oqsil moddalari, yog', shaker, vitaminlar va boshqa moddalar iborat bo'lib, inson hayot kechirishi juda zarurdir. Ushbu ne'matlar bizni o'rab turgan tabiat bilan bog'laydi. Bu to'g'rida akademik I.P. Pavlovning fikrlari ham g'oyat qiziqarli. U deydi: "Inson o'z hayotining barcha hodisalarda hamisha non-nasiba ustida g'amho'rlik qilishi bejiz emas". Bu g'amho'rlik juda ibtidoiy bog'lanishdan iborat dir; u barcha tirik mavjudotlarni, jumladan insonni ham o'rab turgan tabiat bilan taom orqali bog'laydi. Organizmda taom o'zgarib, parchalanib, a'zolar bilan uyg'unlashadi, yana qayta parchalanib hayot jarayonining umumiy ko'lamini o'zida ifodalaydi.

Shuni alohida aytib o'tish zarurki, tabiatdan taom o'zlashtirishda inson faoliyitining barcha boshqa mavjudotlar faoliyitidan juda nham keskinj farqi bor. Chunonchi, hayvonlar tabiatdagi ovqat qanday bo'lsa shundayligicha istemol qilaveradi. Kishi esa har qanday taomni qayta ishlagan hoolda, yeyishga yaroqli qilib tayyorlab istemol qiladi. Anashunday tayyrlashda esa pazandalik san'ati va tehnalogiya ilmiga amal qiladi.

Pazanda taom tayyorlar ekan, albatta o'zi habarsiz holda bo'lsa ham ilimning fizika, kimyo, mikro biologiya, va hatto pisixalogiya kabi javhalaridan foydalanadi. Pishirishda muayyan qoidalarga amal qilish tehnalogiya deb yuritiladi. Pishirishda maqsad organizmda taom hazim bo'lishini osonlashtirish, masaliq tarkibidagi foydali moddalarni sintezlashtirish, zararli moddalar va mikroorganizmlarning kuchini qirqish va har hil hush- hor narsalar (tuz zirovlar) qo'shib taomga lazzat kiritishda iborat bo'ladi.

Ma'lumki, a'zolarimiz uchiun eng zarur moddalardan biri krahmaldir. Biroq, bu mjdda "homligicha" tanaga singmaydi. Uni yahshi hazm bo'lishi uchun kleystrlash, yani yelim yopishqoq holga keltirish zarur.

Shundagina u yegulik narsaga aylanadi. Tarkibida krahmal moddasi ko'p bo'lgan un, gurunch, kartoshka, mosh, nohat va shu kabilarni yeb bo'lmasligining sababi shunmda. Pishirilgan krahmal suv ho'plab bortadi, kleystrlashadi, so'ng shakar moddasiga, olov kuchli berilsa karamelga aylanadi. Shakar yoki karmellashgan krahmal esa tanaga esa juda tez tarqaydigan ozuqadir.

Taom tayyorlash tehnalogiyasi inson uchun zarur ozuqa moddasi- oqsining kimyov o'zgarishiga ham sababchi bo'ladi buning manosi shuki olv tasirida oqsil denaturatsiyasi (yani o'z tabiiy holatidan o'zgarish) hosil qiladi. Oqsilning turi ko'p: o'simlik hayvonot massaliqlaridagi oqsillar. Hayvonot massalaiqlaridan tarkibida oqsil moddasi ko'p bo'lgan go'sht, sut va baliqni misol qilib olaylik. Bularni ham yeyeish mumkin emas, madani buzadi. Olov tasirida (qaynatib yoki qovurib) denaturatsiya hosil qilinsa, medada yaxshi hazimlanib kimyoviy o'zgarishlrga ko'maklashadigan fermentlar tasirida qonga va linfa suyuqliklariga juda yaxshi so'riladiga bo'lib qoladi. Bazi o'simlik oqsillari to'g'risida ham huddi shuni aytish mumkin.

Inson uchun kundalik zarur bo'lib turadigan moddalardan yog'lar ham tehnologik o'zgartirilmasdan turib yeyishga yaroqli bo'la olmaydi. Sarasini aytganda ham yog' tanaga hech ham sigmaydi. CHunki uni parchalash uchun odam organizimidagi me'da shirasi va fermentlarning kuchi yetmaydi. SHuning uchun yog'larni emual'gatsiya holatiga keltirish kerak. Buning texnlagik usuli dog'lashdir. Dog' bo'lgan yog' suyulib nafislashadi, to'yinman yog' kisltalari kuyib kamayadi, bazi zaharli moddalarning kuchi qirqiladi, massaliqning mazasi juda totli, chuchuk bo'lib qoladi. Dog'alshni halqimiz 'chuchutish' deb atashining sababi ham shunda bo'lsa kerak. CHuchitilayotgan yog'nig harorati 160-180 darjagacha boradi. Ortiqcha olov

berilganda kuyib molekulalari yemirilib ketadi. Demak, pishirishda juda murakkab jarayonlar sodir bo`ladi. Mana shuni taom tayyorlash texnologiyasi deyiladi.

Tehnakagik o`zgarishga kiritilgan massaliq tarkibidagi vitaminlarning hazmlanishi ham yaxshilanadi. Taomdagi vitaminlarning bazilari (A,D) yog`da (qovurilganda), bazilari (B,C) suvda (qaynatilganda) yahshi eriydi shuning uchun pazanda texnolog qaysi massaliqda qanday moddalarbor va ularni qanday texnalagik usul bilan tayyorlash kerakligini o`rganib olishi shart. Pishirilayotgan taomning hushbo`y hidi laziz tami, asosan masaliqning tarkibi va pazzandaning mahoratiga bog`liq. Pazzanda shuni unutmasligi kerakki meva-cheva hamda sabzavotlar qaynatilayotganda ko`pincha ulardagi hushbo`y moddalar uchib ketib, ularga hos hid yo`qoldi. Bazan aksincha holat ro`y beradi; pishirish paytida masaliqlardagi ayrim moddalarning parchalanishi tufayli hushbo`y hid hosil bo`ladi.

Olov pishirilayotgan ovqatning tashqi ko`rinishini ham o`zgartiradi. Qattiq masaliqlar yumshaydi (asosan, qaynatilganda), yumshoq massaliqlar qotadi (asosan qovurilganda) va hakazo. Umuman olgnd pazzanda fizik va himik mutahasis tarzida ish olib boradi. Misol uchun, guruchdagi oq pigment modda kislata tasirida ishqorlanib sariq tus oladi. Agar qaynatilayotgan guruchga javharilimu yoki limu sharbati tomizilsa, guruchning pingmeti o`zining oq rangini saqlab qoladi. Yana: sho`rva yoki qayla pishirilayotgan massaliq yuzida parda hosil bo`ladi. Bunday parda hosil qildirilmaslik uchun qozondagi taom yuziga yog` tomizish lozim bo`ladi. Bazan, masalan, oqsilni quvlash va rangini tiniq qilish uchun taom yuzida atyin parda hosil qilishga urunadi va uni suzib olib tashlydi. Pazzandning taom tayyorlash texnologiyasini bjaryotganda kimyogar tarzida ish olib borishining yorqin misoli yana shuki, chunonchi, archib qo`yilgan krtoshka qoraya boshlaydi. Buning boisi shuki, kartoshkadagi fenol deb atalmish arganik birikmalar havodagi oksigent tasirida oksidlnb, masalliq sirtida hinyon deb ataluvchi pardani vujudga keltirdi. Bu parda bora-bora ko`kish-qormtir tusga kira bordi va mahsulotni buzadi. Bordi-yu, arcgilgan kartoshka suvga solib qo`yilsa unga havo o`tmaydi, demak, fenal oksidlanmydi. Biroq, archilgan kartoshkaani suvd uzoq tutish ham hato krahmali suvga o`tib ketadi, C vitamin g`oyib bo`aldi.

SHuning uchun pazzanda o`sha holatlarni oldini oladi: archilgn kartoshkani qaynoq suvda bir chayqab yuborilsa oksidlanish ham bo`lmaydi, krahmal va vitamin ham ko`p g`oyiblanmydi. Yoki suvg a solib qo`yilgan karto`shkaga limu sharbati tomizikadi.

Ovqat pishirayotgan pazzandaning faoliyatida mikrobiologiyaning ham ishtiroki bor ahir, ayrim achituvchi bakteriyalar mikroorganizmlar pazzandaning be minnat ko`makchisi bo`lsa, bazilari unga dushmanlik qiladi. Foydali bakteriyalar hamir turushda, Qatiqda, uzum sirkasida, vinada, qimizda, sovutib ataylab achitma qilingn goja oshida va shu kabilarda tinmay mehnat qiladi. Bunaqa baqteriyalarsiz pazand ko`p ishlarini amalga oshira olmas edi.

Mana oshpazning ko`rinmas dushmanlari- chirituvchi mikro orgonizmlar. Bular chala pishgan taomlarda tuzlmagan goshtda yuvulmagan sabzavot va mevalarda, yahshi saqlanmagan taomlarda va barcha masaliqlarda yniqs ko`p uchrydi. CHirituvchi mikroblar ajralib chiqaradigan moddalaar odamni zaxarlashi, turli kasaliklarga giriftor etib qo`yishi mumkin. Demak pazzanda pokizalikka rioya qilgan holda vrach kabi ish tutishi ham kerak ekan.

Mohir pazanda tayyorlangan taomni suzib, chiroyli qilib bezak, did bilan dasturxonga keltirish marosimi bilan bog`liq bo`lgan psixologik muvozanatni hm bajarishi zarur bo`ladi, toki odamlar ovqatni yeganlarida chinakkam huzur qilsinlar.

Xullas, pazandalik turi soxadagi ilimni o`z ichiga oladigan sanatdir. Ammo taomni totli qilib tayyorlash ugun pazanda biron maxssus bilim yurtini tugatgan bo`lishi shart emas. Ko`pincha pazandalar yuqoridagi fizik, kimyoviy mikrobiologik jarayonlarning kechishini aslo bilmagan holda ish tutadilar. Taomni lazzatli qilish talantga, moxirlikga va boshqalarga bog`liq. Pazanda o`z sanatini yaxshi egallab olgan bo`lsa va amalda tadbiiq qilgan bo`lsa, bas. Bu joyda shunday onologiya keltirish mumkin. Biz logika qoidalarini o`qib bilmagan bo`lsak-da to`g`ri fikr yurita olaamiz yoki sozanda notani bilmasada muziqa chala oladi, yoxud dehqon agronomiyani bilmagan bo`lsada, yuqori hosil ola biladi, pazanda ham shunga o`hshash taomni serlazzat

,to`qtutar ,pokiza tayyorlar ekan ,u yuqorida keltirilgan ilm sohalariga bilsa-bilmasa amal qilgan bo`ladi .

B pishirishko`rishimiz mumkin.

Ovqatlanish inson hayotining asosiy shart –sharoiti hisoblanadi va u xalq iqtisodiy farovonligining muxim ko`rsatkichlaridan biri bo`lib muayyan jamiyatning o`tmishi, an`analari va qadryatlari urf-odatlar bilan chambarchas bog`liq bo`ladi .Ovqat tayyorlash usuli hamma halqlarda juda qadimzamonlardan kelib chiqqan bo`lib, uning keying rivojlanishi bir tomondan mamlakatning iqtisodiy va iqlim sharoitlari bilan ikkinchi tomondan esa jamiyat tarihi va xalqning madaniy tarrahiyoti bilan belgilanadi.

O`zbek oshbazligi va pazandalik san`ati ham san`atning boshqa tarmoqlari kabi doimo o`zgarib, tabora boyib brogan.

Ovqat pishirish boshlang`ich jamoa tuzumida-yovvoyilik ning o`tabosqichida kelib chiqqan deyish mumkin .Bu davrda odamlar davrni kashf etganlar ,baliq ovlab olingan turli hayvonlarni pishirib , ovqat sifatida istemol qila boshlaganlar .Olovdan foydalanish natijasida odamlar har xil hayvon va o`simliklarning oziqalik sifatini ajrata oladigan bo`lganlar , shu bilan birga taomlarning har xil turlarini kashf etishga asos solganlar.

O`zbekiston xududida asrlar davomida dehqonchilik, bog`dorchilik ,chovachilik,taraqiy etgan .CHorvachilik ,bog`dorchilik va dexqonchilik mahsulotlarining mavjudligi oshpazlikni avvaldagiga qaraganda birmuncha rivojlanishiga sabab bo`lgan .

O`zbeklarning “tandir kabob ” ,”ko`mma qorin” ,”qovurdoq ”va dehqonchilik mahsulotlaridan tayyorlanadigan turli suyuq va yovg`on ovqatlari,” komoch”va har xil nonlari ehtimol o`sha davrlarda kelib chiqandir .

O`rta asrlarda pazandalik sanati va oshpazlik yana rivojlana bordi .Jamiyat rivojlangan sari inson didining ham o`sa borishi natijasida eng oddiy mahsulotlardan murakkab mahsulotlarni tayyorlash va istemol qilishga olib keldi.

Endilikda o`zbek oshpazligi va pazandaligi nihoyatda keng taraqiy etish imkoniyatiga ega bo`ldi.

Meva sabzovotlar va rezovor o`simliklarning ovqatlanishda ahamiyati .Oziq ovqat mahsulotlari orasida meva saabzovot va rezavorlar juda muhim o`rin tutadi .Fsabzavotlarning 40-50%ini tashkil qiladi .

Meva, sabzavot va boshqa turli o`simliklarning hosili poyasi barg va ildizlari inson ovqatlanishida muhim o`rin tutadi .

O`simlik ovqatlari bo`lgan meva kartoshka va sabzavotlar karam poliz ekinlari va rezovorlar o`z tarkibida inson organizimi uchun zarur bo`lgan moddalarni saqlaydi bularning bazilarida oqsil moddalari bazilarida qand moddasi (glyukoza.saxaroza vafruktoza) bor.Bundan tashqari o`simlik ovqatlarida yana temir ,kalsiy ,marganets,fosfor ,moddalarning mineral tuzlari benzoy,limon olma ,vino kislotalari mavjud bo`lib ovqatga yaxshi ta`m beradi va taomlarning yahshi hazm bo`lishiga yordam qiladi.Bazi sabzavotlarda va mevalarda uchraydigan ifor yog`lari hamda glukozalar oshqozon so`laklarini qo`zg`otishga va ishtaxa ochishga yordam qiladi .Piyozsimonlar (bosh piyoz ,ko`k piyoz ,sarimsoq piyoz, yovvoyi piyoz) da mavjud bo`lgan fitonsidlar esa kishi organizimidagi mikrob va viruslarni o`ldiradi barcga o`simlik ovqatlardagi klechatka (hujayra moddasi) garchi o`zi inson arganizmida yaxshi hazm bo`lmasada ,taomlarning hazm bo`lishiga yordam qiladi .Organizm uchun eng kerakli bo`lgan yog` moddalarning bir turi yong`oq mevalarda mavjuddir.

Non ,guruch ,gosh,baliq ,sir,tuhum va shu kabi taomlarning quruq o`zini yeganda inson organizmida bir muncha zararli kislatalar paydo bo`ladi .Mevalardagi moddalar va sabzavotlardan ajralgan mineral tuzlar bunday kislatalarni zararsizlantiradi .SHu sababli un va dondan tayyorlangan taomlar saryog` sergosht qilib pishirilgan ovqatlarning tarkibida ham sabzavotlar asosiy o`rinni egallaydi va bunday kuchli ovqatlarni yeyishdan oldin yoki keyin meva va poliz ekinlaridan istemol qilish ham tavsiya qilinadi Tuxum,go`sht va baliqdan qilingan taomlarga sabzavot va mevalar berilishining sababi ham shunda.

Bundan tashqari meva ,sabzavot , rezavor va inson iste'mol qiladigan boshqa xil o'simliklarning mevasida ,tanasida ,bargida yoki ildizida vitaminlar bo'ladi ,bu moddalarning yetishmasligidan hujayra va to'qmalarimizdagi modda almashinuvi buziladi ,organizmning ish qobiliyati pasayadi ,u tez charchaydigan bo'lib qoladi darmon ketadi ma'lum kasalliklar duchor bo'ladi .

Hozir olimlarimiz 25ga yaqin vitaminlarning kimyoviy tarkibini aniqlaganlar ,ulardan eng muhimlari A,B,C,D,E,K,PP,vitaminlaridir .Bularning ko'p xili meva va sabzavotlarda bo'ladi Avitamini yosh organizmning o'sishi uchun eng kerakli modda bo'lishi bilan birga ko'rish funksiyasini yaxshilaydi ichki sekretsika bezlarining ishini kuchli qiladi .Ushbu vitaminning yetishmasligi natijasida arganizm shamollashga chidamsiz bo'ladi .

B₂,vitamini Nerv sistemasi va yurak faoliyati uchun eng yahshi shifodir.Mushaklarni bo'shashib ketishi,shollik va boshqalar shu vitaminning yetshmasligidan bo'ladi.

Bvitamini ko'zdan yosh oqib turadigan kassalikdan va lablarning bichilishidan saqlaydi.Cvitamini Bu vitamin yetishmasligidan inson yuqumli kasalliklar bilan og'riydi .Bu eritmalar juda shifobahsh bo'lib ,opka shamollashi ,ko'kyo'tal ,bo'g'ma kabi og'ir kasalliklarni tezroq tuzalishiga yordam beradi .Bundan tashqari jarohat va siniq suyakni tezroq bitib ketishiga vosita bo'lib ,arganizmn charchashdan saqlaydi .

K vitamin ,qon uvib qolishdan saqlaydi va jarohatlarni tez bitishiga yordam qiladi .Kamqonlik kasalik arganizmda shu vitaminlarning yetishmasligidan kelib chiqadi

. PP vitamini organism faoliyatini yaxshilaydi modda almashishig tasir qiladi va darmon qurib kuchsizlanishdan saqlaydi .Bu vitamin qon tomirlarini yaxshilaydi va ularni mo'rtlashishi-ateraskleroz kasaligiga davodir.

Barcha vitaminlarning ko'pchiligi asosan sabzavot,meva va boshqa o'simlik ovqatlarida mavjuddir.

Ovqat pishirishning asosiy tartibi vaqt ni to'g'ri sariflashdir.Bunga har bir minut va sekundni hisobga olish va shu vaqtlardan to'g'ri foydalanish ovqatni qay vaqtga tayyorlash va qachon istemol qilish o'rta o'rtasidagi vaqtni belgilab olish asosida erishiladi .Vaqt ziq bo'lganda tezroq pishadigan ovqatlarni tanlash ,vaqt yetarli bo'lganda esa pishadigan ovqatlar tayyorlash kerak.

Ovqat pishirishda ishlatiladigan asboblarni va idish tovoqlarni hamma vaqt tayinli bir joyda toza va ozoda saqlash kerak.

Taom pishiruvchi pazzandaning malum darajada chaqan bo'lishi ham ovqat pishirish vaqtini tejaydi .

Ovqat pishirishda avval hamma masajirlarni tayyorlab bo'lib ,so'ngra o't yoqish yaramaydi, chunki bunda vaqt ko'p ketib qoladi .Qozonga qaysi mahsulotni ilgari solish kerak bo'lsa dastlab o'sha mahsulotni tayyorlash kerak .Pirovardida solinadigan mahsulot qozonga tushganda ,tayyorlayotgan taom tarkibidagi mahsulotlarning bazilari yarim pishgan,ba'zilar esa allaqachgon pishgan bo'ladi .Masalan sho'rva qilayotgan bo'lsak kartoshkani artib solginuvimizcha go'sht bir qaynab chiqqan bolishi kerak .Yoki palov pishiradigan bo'lsak yog`dog` bo'lgunchga allaqachon go'shtni maydalab ,sabzi-piyozni archib to'g'rab qo'ygan bolishimiz massaliq qovurilgancha va zirvak qaynab chiqquncha ,guruchni terib -tozalab ,yuvib ,ivitib ,qo'yishimiz kerak bo'ladi .

Pazzanda qozonning boshidan ketmay unga tikilib turishi shart emas .O'zbek taomlari orasida 2-3soatda pishadiganlari ham bor ,bunga qozon kabob yoki dimlama baliq misol bo'la oladi.,lekin bunday taomlar pazzandadan faqat mahsulotlarni tayyorlash tozalash va to'g'rab qozonga solish uchun tahminan 15-20 minut vaqt talab etadi xolos .Murabbolarning bir xilarini pishirish 3sutkaga ham cho'zilib ketsada har safar ko'pi bilan 10minut vaqtini oladi xolos .

Mahsulotlarni tayyorlash ovqat pishirish avvalo mahsulotlarni tayyorlashdan boshlanadi .Maxsulot to'g'ritayyorlansa ovqat lazzatli bo'ladi ,yaxshi va tez pishadi ,tarkibidagi foydali moddalar yo'qolib ketmaydi.Maxsulot tayyorlashquyidagilardan iborat : sortlarga ajratish yuvish archish chopish (qiymalar)to'g'rash va hakazo .To'g'rash usulining o'zi har hildir yani samon

va kubik shakllarida to'g'rash ,parrak- parrak qilib to'g'rash tilish londa –londa qilibkesish qirqish shakli qilib to'g'rash va hakazo .

So'rtlarga ajratish sabzavotlar poliz ekinlari ,mevakar va boshqa masalig'lar sortlarga ajratilganda ularning orasidagi zaha bolganlari ,chirigan,qurt yegan ,ezilib ketgan va umuman yeyish uchun yaroqsiz bo'lib qolganlari ajratib tashlanadi .Don maxsulotlaridagi tosh va cho'plarni terish goshtdagi pardaa bez va qon qoldiqlarini olib tashlash ham sortlarga ajratishga kiradi.Super va minimarket do'konlarda sotiladigan har qanday mahsulot lar sortlarga ajratib sotiladigan bo'lganligi uchun bunday maxsulotlarni tozalab o'tirmasdan , yuviladiganini yuvish, archiladiganini-archish uchun ajratish kifoya qilinadi.

Yuvish masaliqqa qarab taom retseplarda “sovuq suv bilan” “iliq suv bilan” “qaynoq suv bilan” aniq ko'rsatilgan. Ishqalab yuvish, chayish kabi usullarni tegishli retseplarda uchratish mumkin.

Archish asosan sabzavot, meva va ba'zi poliz ekinlariga hos tayyorlash usulidir archishdan mahsulotning po'sti va po'stiga yopishgan xoslar tozalanadi. Ba'zi sabzovot mevalarning po'stida foydali moddalar juda ko'p bo'ladi, shuning uchun ularni archimay, tozalab yuvib ishlatga ham bo'laveradi. Masalliqni archiganda etini qalin qilib kesib tashlamaslikka e'tibor berish lozim.

Archishni yangilashtirish va to'g'ri bajarish uchun masalliqnlarni quyidagicha qilib, ya'ni sabzi, turb, bodrina va shu kabi masalliqqlar uzunasiga uchidan band tamoniga qarab archiladi. Olma, sholg'om kabi dumoloq yalpoq mahsulotlar halqa qilib bandi tamoniga qarab archiladi. Ba'zi mahsulotlar, masalan, shaftoli va po'sti bilan pishirilgan kortochka pichoqsiz archiladi. Ba'zi mahsulotlarning faqat bandi bilan uchi kesiladi xolos, masalan ko'k piyoz rediska va ha kabilar. Chopish (qiymalash). Bu usul bilan asosan go'sht tayyorlanadi. Uning uchun mahsus chopqi yoki oshpichoq va qiymataxta bo'lishi kerak. Go'shtni chopganda u juda mayda qismlarga bo'linib, mushak va yog' hujayralari birikmasidan iborat massa-qiyma hosil bo'ladi. Qiymalanayotgan go'sht qismlari bir-biriga yahshi ilashishi uchun suv yoki namakob bilan oz-oz ho'llab turuladi. Go'sht maydalagichda qiymalanisa ancha osonlashadi va qiyma pokiza chiqadi. Ba'zi taomlar uchun sabzovotlar ham qiymalanadi chunonchi sho'rvaga karam, so'msaga piyoz va xakozo, ammo, bu mahsulotlarni go'sht maydalagichdan o'tkazib bo'lmaydi, ovqatni bemaza qilib qo'yadi.

Qirish. Buning uchun mahsus qirg'ichlar ishlatiladi. Qirg'ich bilan oshqavoq turp va boshqalar qirib tayyorlanadi.

To'g'rash. Masalliqqlar yuvib, archib tayyorlanganidan keyin ular ma'lum usulda, ya'ni kata-kichikligi va shakli bir xil qilib to'g'raladi. To'g'rashdagi ma'lum usullar xalqning uzoq davrlardan biri o'tkazayotgan tajribalar asosida kelib chiqqan yuqorida ko'rsatilgan usullardan cheklashish-taomni bemaza bo'lishiga olib keladi. Masalan, go'sht bir necha xil taomlar lo'nda-lo'nda qilib to'g'raladi. Agar shu lo'nda bo'laklardan birini kata, birini kichik qilib to'g'rab qo'ygan bo'lsak, u, albatta buzulgan hisoblanadi chunki mayda bo'lakchalar pishib yetilganda kata bo'lakchalar pishmay qoladi. Agar masalliqqlarni bir shaklda baravar qilib to'g'rasak ovqatning ko'rinishi chiroyli bo'lishi bilan bir tekisda pishadi va nafis ta'mlari yo'qolmaydi.

To'g'rash usulidagi muhim vazifalardan biri-qo'shimcha masalliqnlarni asosiy masalliqlarda shakli moslashdir. Masalan “No'xot sho'rvaga” qo'shimcha masalliq bo'lib kirgan sabzi kichik to'rtburchak “kubik”-“no'xatcha” shaklidir.

“Vermeshel sho'rvaga” solinadigan sabzi esa samon shaklda to'g'ralsa, ovqatning ko'rinishi chiroyli bo'lishi bilan birga, masallaqlarni barchasi bir tejis pishadi.

Pazanda o'z san'atini dastavval masalliqnlarni tayyorlashda ko'rsatishi lozim. Endi masalliq tayyorlashning ba'zi usullar bilan tanishib o'tamiz.

Samon shaklida to'g'rash. Sabzavotlar hususan sabzi shu usulda tayyorlanadi. Buning uchun sabzi uzunasiga yupqa parrak qilib kesiladi, so'ngra samonga o'xshatib to'g'raladi. Samonga o'xshatib to'g'ralgan sabzining uzunligi 4-5 sm, ko'ndalang qirgimi 3x3 mm bo'ladi.

Qubik shaklida to'g'rash. Bu usul “shodi begi” “no'xatcha” to'g'rash deb ham yuritiladi.

Sabzi, kortochka, sholg'om, go'sht va boshqa masalliq'larni kubik shaklida to'g'raganda avvalo uzunasiga, qalinligi 1 sm chamasi tahtasimon parrak qilib kesiladi, so'ngra bu parraklar ko'ndalang kesmasi 1x 1 sm bo'lgan tayoqchalar shaklida qirqiladi, keyin ular 1sm³ katalikda to'g'raladi. Bu mayda kubik kubik qilib to'g'rashda. Mahsulot o'rta kubik qilib to'g'ralganda esa 3 yoki 4sm³ bo'lishi kerak.

Parrak-parrak qilib to'g'rash. Asosan piyoz parrak-parrak qilib to'g'raladi. Qovurildigan kortochka, ba'zi salatlar uchun bodring va shuga o'xshash boshqa mahsulotlar ham shu usulda tayyorlanadi. Bunda archib tayyorlangan sabzavot uchi yoki band tamonidan ko'ndalangligiga bir xil qalinlikda bir tekis qilib parrakchalar shaklida kesiladi.

Pishirilgan xasib yoki qazi ham iste'mol qilinishi oldidan ana shunday qilib kesib qo'yiladi.

Tilish. Ba'zi taomlar uchun pomidor va murabbolar uchun, olma, behi va hakovolar tilinib solinadi.

Lo'nda-lo'nda qilib kesish. Asosan, go'sht dumba yog', pomidor, ba'zida kartochka lo'nda-lo'nda qilib to'g'raladi. Bunda mahsulot bir xil shaklda qilib to'g'ralishi shart emas, ammo og'irligi, hajmi bir xil bo'lishi shart.

Mahsulotni to'g'ri kelgan yeridan ushlab bir chekkadan "lo'nda" qilib to'g'ralaveradi.

Qirqish. Ko'k piyoz oshko'klar qirqib tayyorlanadi. Buning uchun massaliqni sabzi tahtaga qo'yib, chap qo'l bilan ushlab bandi tamonidan pichoqda to'g'raladi.

Qirqish mayda tanali mahsulotlar (ko'k piyoz, kashnich) ni parrak-parrak qilib kesishga o'xshaydi qirg'ish chopishga ham o'xshaydi lekin qirqilgan masalliq chopilganga qaraganda yirikroq bo'lib, qiyma kabi bir-biriga yopishib ketmagan bo'lishi kerak.

1.2 maktab oshhonasini jihozlanishiga qo'yiladigan talablar; sanitariya gigena talablari va havsizlik texnikasi qoidalari.

Maktab oshhonasini tashkil etishdan asosiy maqsad maktab o'quvchilarini o'qitish sifatini yaxshilash va kasb asoslarini chuqur egallashiga ko'maklashishdir.

Oshhona quyidagi talablarga javob bera olishi lozim:

1. Oshhona jihozlarini meyyor holda joylashtirish.
2. Mehnat havsizligi, sanitariya va gigiyena talablariga mos bo'lishi.
3. Yong'inga qarshi o't o'chirish vositalarining mavjudligi.
4. Tabiiy va suniy yorug'likni yetarli bo'lishi.
5. Oshhona estetik talablari devor rangi och sariq shipi oq oyna romlari oqga mos bo'lishi lozim.

Oshhonani jihozlashda asosan 3 ta holatiga e'tibor qilinadi. Ya'ni o'quvchilarning ichki organ shular jumlasidandir. O'quvchilarning ishchi o'rni o'quv dasturi talabi asosida turli asbob-anjomlar uskunalar, moslamalar va barcha tur oshhona vositalari bilan jihozlangan bo'lishi lozim. O'qish hususiyati qilinadigan ishlarning turlari va hillariga ko'ra o'quvchilarning ishchi o'rinlari individual yoki brigade uchun bo'lishi mumkin.

O'qtuvchining ishchi o'rni –o'quvchilarga ishlab chiqarish ta'limni berish samaradorligini oshirish imkoniga egadir. Tayyorlanadigan o'quvchilar qanday yo'nalishdan o'qishidan qat'iy nazar o'qtuvchining ishchi o'rni quyidagi talablarga javob berishi lozim.

-O'quv texnikaviy jihatidan yuqori did bilan jihozlash; estetik tamonidan ko'rkam bo'lishi barcha o'quvchilarda yuksak taasurot qoldiradi va u kata tarbiyaviy ahamiyatga egadir.

- Talab etilgan sharoitining yaratilishi yorug'lik asbob-anjomlarning joylashganligi;

- O'quv texnikaviy jihozlarni yangilab turish yangi qo'llanmalar ilg'or tajribalar bayon etilgan adabiyotlar bo'lishi har tamonlama foydali hisoblanadi.

Oshhonadagi sanitariya gigiyena qoidalari. Taomlar mahsus xona oshhonada tayyorlanadi. Oshhona tartibli jihozlanishi, unda sanitariya gigiyena hamda havsizlik texnikasi qoidalariga rioya qilinishi shart, ya'ni:

1. Hona jihozlarining saramjonligi va ozodligini ta'minlash;
2. Toza idishlarni shkafda yoki yopiq jarayonda saqlash

3. Chiqindilarni yig'ishtirib mahsus usti yopiq idishga solish va o'z vaqtida chiqarib tashlash kerak.

Idishlarni issiq suvga biroz choy so'dasi va boshqa yuvish vositalari moslamalar yordamida yuviladi. Bu vositalar idishlarni yahshi tozalaydi og'zi tor idishlarning ichi mahsus cho'tkada yuviladi. Ruhlangan choynaklarning ichini esa choy sodasi bilan qaynatib so'ng yuviladi. Ovqat tayyorlashda avvalo ozodalikka rioya qilish kerak. Go'sht boshqa mahsulotlarga qo'shib qo'yilmaydi. Go'sht to'g'raladigan pichoqni qaynar suv bilan chayib olinadi. Go'sht, baliq, ko'katlar alohida-alohida tahtachalarda to'g'raladi. Sut va sut mahsulotlarining og'zi ochiq qoldirilmaydi. Qo'l tez-tez yuvilib turiladi chiqindilar solingan chelakning og'zi berk turishi kerak. Tirnoqlar olingan qo'llar obdon yuvilgan sochlar kiyimi bosh kiyim tagiga tiqilgan bo'lishi kerak.

Issiqlik ishlovidan oldin mahsulotlar yahshilab tozalanadi yuviladi va to'g'raladi. Ovqat tayyorlashda siri dars ketgan, chetlari qirilgan va oksidlanuvchi metallaridan bo'lgan idishlardan foydalanish mumkin emas.

Mahsulotlarni va tayyor mahsulotlarni saqlashdagi qoidalar: mahsulotlar va tayyor taomlar usti bekitilgan holda va saqlash muddatiga saqlanadi. Tez buzuladigan mahsulot va taomlar mahsus joylarda va sovutgichlarda saqlanadi.

Texnika xavsizlik qoidalari.

1. Po'l toza va quruq bo'lishi
2. Xonani shamollatib turish
3. Ish o'rniga yorug'lik yahshi tushib turishi
4. Qaynoq ovqatni shoshib yeb ko'rmaslik

Texnika xavsizligi qoidalari:

Gaz plitasidan foydalanganda

1. Ish boshlashdan oldin honani shamollatish kerak
2. Gaz plitasining garelkasini to'g'ri yoqish kerak
3. Gaz plitasi rostlanmagan bo'lsa undan foydalanish mumkin emas
4. Plita pechkasini yoqishdan oldin shamollatib olish kerak
5. Ishtugagandan so'ng gaz plitasini o'chirish kerak

Elektr qizdirgich asboblardan foydalanganda texnika xavsizligi:

1. Elektr asbobni yonmaydigan taglikka qo'yish kerak
2. Ish boshlashdan oldin o'tkazgich simlarning sozligini tekshirish zarur
3. Elektr asbobni yoqish va o'chirishda qo'limiz quruq bo'lishi, vilkaning esa plasmassa qismidan ushlashimiz kerak
4. Ish tugagandan so'ng albatta asbobni o'chirish kerak

Qaynoq idishlar va suyuqliklar bilan ishlagandagi texnika xavsizlik qoidalari:

1. Kostrulkani suyuqlik bilan to'ldirilganda uni juda ham to'ldirib yubormaslik kerak
2. Suyuqlik qaynaganda olovni pasaytirish kerak
3. Qaynab turgan idishdan qopqoqni olganda uni o'zimizdan teskari tamonga olishimiz kerak.
4. Qaynab turgan suyuqlikka yorma va suyuqlikka boshqa massaliqlarni solganda juda ehtiyot bo'lishimiz kerak .
5. Qaynoq yog'li tovaga massaliqni solganda juda ehtiyot bo'lib o'zimizdan teskari qilib yog'ni sachratmasdan solish kerak .
6. Qaynoq idishni plitadan olishda ushlagichlardan foydalanish zarur .
7. Tubi ezilgan, egri va dastasi singan idishlardan foydalanish tafsia qilinmaydi.

Pichoq va boshqa uskunalar bilan ishlagandagi texnika havfsizligi qoidalari :

1. Pichoqni to'ri qoidaga binoan ishlatish zarur .
2. Pichoq va vilkalarni bir biroviga uzatganda dastasi bilan uzatish zarur
3. go'sht maydalagich bilan ishlaganda maslliqli itargich bilan itarish zar

Ur

Pazzandachilikda ishlatiladigan jihozlar va ulardan foydalanish oshxona jixozlari 1.:ikki tokchali stol shkaf:2 ikki tokchala,tortma va suriladigan tahtali stol shkaf .3.uchta tokchali ,tortma va ikkita suriladigan taxtali stol shkaf 4.burchakka qo'yiladigan stol shkaf .5.go'sht tilimlash uchun tortmali stol shkaf .6.sochiqlar uchunbo'limi bo'lgan servizlash uchun stol shkaf. 7.tokchali osma shkaflar 8.osma shkafcha mayka tepasiga o'rnatiladigan 9.ovqat stoli .10.idish-tovoq yuvish moljallangan stol shkaf .11.turi maqsadlarga yaraydigan baland shkaf .12.gaz plitasi .

Oshxonada bajariladigan ishlar ichida eng vaqt oladigani ovqat tayyorlashdir .Ovqat tayyorlash uchun oshxonada mahsus jihozlar bo'lishi lozim .Bunday jihozlar ,jida bo'lmaganda ,mahsulotlar va idishlar yuviladigan moyka ,mahsulotlar yuvilib sortlarga ajratiladigan va oshhona idishlari saqlanadigan stol shkaf quruq mahsulotlar bilan taom suziladigan idishlar saqlanadigan devoriy shkaflar,javonlar shunigdek gaz plita va sovutgichdan iborat bo'lishi kerak .Moyka ostidagi shkafga chiqindilar uchun qopqoqli chelak qo'yish tavsiya etiladi.Gaz plitasining yuqorisiga oshxona hidlarini tozalaydigan elektroftr (havo tozalagich)joylashtirish mumkin .Oshxonaning ayrim jixozlarini quyidagi tartibda joylashtirish mumkin :sovutgich, moyka, ish stoli, shkafi plita . Maykani plita bilan yonma –yon joylashtirib bo'lmaydi , chunki plitaga suv sochrashi mumkin .Po'lga qo'yiladigan oshhona jihozlari po'ldan bir hil baladnlikda (eng qulay balandlik 85 sm)bo'lishi kerak .Devorga qoqib o'rnatilgan shkaflar ish stoli yuzasidan 55sm balandlikda joylashtirishi lozim .Agar shkaf pastroq joylashtirilsa ,yumushga halaqit beradi balandroq joylashtirilsa yuqori tokchalardan foydalanish noqulay bo'ladi.

Oshhona ish jarayonining suniy yoritilishiga alohida ahamiyat berish lozim .Yorug'lik ish bajaruvchining chap tomonidan yoki tepasidan tushib turgan ma`qul . Tanlangan yorug'likdan tashqari ,shuni nazarda tutish kerakki , pol , shif, devorlar, jihozlar och rangda bo'lsa, yorog'lik xonada yaxshi tarqaladi .

Yumush paytida zarur sharoit yaratish, mahsulotlar va idishlarni saqlash uchun oshxonada 1ta asosiy ish stoli –shkaf (rasmlari 60x60sm,balandligi 85sm) bo'lishi maqsadga muofiq.Agar oshxona kattaroq bo'lsa,80-90sm uzunlikdagi ish stol-shafi bo'lgani maqul.Stol-shkaflardagi ko;chma tokchalar idishlarni saqlashga ancha qulay, chunki ularni idishlarni kata-kichikligiga qarab turlicha balandlikda joylashtirish mumkin. Jihozlarni burchak shaklida joylashtiradigan oshxonalar uchun maxsus stol-shkaflar bo'lib ,ular birlashtirilganda, burchak shaklida stol hosil bo'ladi. Bunday stollarda vertical o'q atrofida aylanadigan tokchaklar bo'ladi .

Tortmalar bo'lgan stol- shkaflar qulaydilar.stol shkafning 1ta yoki 2ta suriladigan taxtachasi bo'lgani yaxshi.bunday taxtachalarning biri stol qopqog'I ostida joylashgan bo'lib unda maxsulotlarni to'g'rash mumkin.

Ikkinchi tahtacha tortma tagida po'ldan 65sm balandlikda o'rnatiladi.stol tormachalarni pichoq, vilka, qoshiqlar va oshxonaning turli mayda buyumlarini qo'yishga moslashtirilgan aloxida qismlarga bo'lib qo'yish yoki plastmaa savatlardan foydalanish maqsadga muofiq. Ish stoli yuzasi yetarlicha mustahkam issiqa chidamli oson tozalanadigan bo'lishi kerak.shuning ushun ish stol shkafning yuzasi qat-qat plastika bilan qoplangani yahshi.osma shkaflar mahkamlangan tokchalar yoki ancha qulay bp'lgan ko'chma tokchalar bilan jihozlanadi.tokchalardan tashqari, turli moslamalar bo'lib , shkafdan to'laroq foydalanishga imkon beradi. Masalan,shkafning pastki yuzasiga soch va hakoza iluvchan mahsulotlarni qo'yish uchun plastmassa cho'michlar,zirovorlar uchun kichik bankalar o'rnatiladi va hakazo.

Moyka tepasidagi osma shkaflarda ochilib-yopiladigan eshikchalar bilan birga, suriladigan eshikchalar yoki yuqoriga ko'tariladigan eshikchalar bo'lib,ular ochiq turganda ham stol yonida ishlab turgan pazzandaga xalaqit bermaydi.stolga choyan emal moyka o'rnatilgan shkafli moyka juda qulay.yuvish moslamasi ostidagi shkafda chiqindilar, tog'oralar yuvgich vositalar va hakazolar turishi mumkin .bazan yuvish moslamasi shkafga o'rnatilmay devorga uzun boltalar yordamida mahkamlangan metal

nuqtaga mustahkamlanadi .Yuvish moslamasi ostiga qo'yiladigan shkafni uy sharoitida yasash mumkin.Buning uchun 2smx5sm o'lchamda qirqilgan 4 qirrali yog'och to'sindan iborat ramka tayyorlash kerak, uning bir tomoni yuvish moslamasining eniga, ikkinchisi esa bo'yiga mos kelishi kerak. Ramka yuvish moslamasining ostiga o'rnatiladi va unga eshikchalar yasaladi.

Oshxona mebeli yetarlicha gigienik sifatlarga ega bo'lishi kerak. Hozirgi vaqtda bu mebelga turlicha pardoz berish:och ranglardagi nitra –amla bo'yoqlar bilan bo'yash,har hil sintetik klonkalar bilan qoplash poli efik loklar bilan bo'ash qo'lanilayotgan.pardozlashning bu turlari,odata.uzoq muddatli bo'lib namga va temperaturaning o'zgarishiga chidamlidir .

Oshxona buyumlari

Oshxona buyumlari qanchalik ko'p va turli-tuman bo'lsa, har xil taomlar tayyorlash va ularni bezash shunchalik oson bo'ladi quyida oshxona buyumlari ro'yxati keltirilgan

- gosht yumshatg yumshatgich bitta
- gosht qiymalagich
- idish tovoq yuvish uchun chotkalar
- kapkir , elak,bitta kanserva pichoqlari
- krem va tuxum atalash uchun chilcho'p 1ta
- ochgich 1ta -oshtoxtava o'qlog'I
- oshxona pichoqlari bir nechta pechen'e qoliplari va xamir keskichlar-yig'ma

nabo'r

- sabzavot kesgich
- stol yoki osma tarozi 1ta
- suv qaynatiladigan choynak 1ta
- suzgich supra tova 1ta
- turli hajmdagi qozon va kastyulkalar4-5ta
- un va guruch va shu kabilar solinadigan idishlar bir nechta
- cho'mich 2ta qirg'ich 1ta sharbat siqgich 1ta

IIbob.Taomlar tayyorlash texnologiyasini o'rgatishda zamonaviy vositalardan foydalanish .

2.1 7sinfda pazzandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda yangi pedagogik –texnologiyalardan foydalanish “ pedagogic texnologiya –pedagogik jarayonni boshqarish omili sifatida quyidagi mazmunga ega : PT-talim jarayonini loixalash asosida tashkillashtirish uning samarali natijasini kafolatlovchi xususiytlarga pedagogic faoliyatining innavatsion hususiyatlarga tayanga holda talimni yangi shakli va usullarini yaratish va amalyotga joriy etishni butunligicha aniqllovchi tizimli katigoriyalardir”-deydi S.Yo'ldosheva darsni tashkil qilishda pedogogik-texnologiyalarni qo'llaash yahshi samara beradi,7sinfda mavzularni o'tishda va taomlarni tayyorlashda B.B.Bmetodi, klasser, aqliy hujum ,” Venn diagramma ”,”ikki qismli kundalik ”texnologiyasi , “ erkin xat”,” mantiqiy chalkash zanjirlar” metodi va boshqa metodlardan foydalanidh mumkin .

Darslar tartibi	Mavzular	Dars soati
	Pazzandachilik asoslari	18
	Umumiy tushunchalar	2
1-2	Pazzandachilik o'quv xonasida xavfsizlik texnikasi qoidalari va sanitariya gigiena talablari.Oziq-ovqat maxsulotlarining ozuqaviy qiymatini inson arganizmi uchun ahamiyati .	2
	Asbob –uskunalar , moslamalar va ulardan foydalanish .	2
3-4	O'zbek milliy oshxonasining o'ziga xis xususiyatlari va rivojlanishi.Oshxonada ishlaganda shahsiy gigiena qoidalari .amaliy mashg'ulot :sabzavotlarga birlamchi ishlov berish to'g'rash usullaridan foydalanib ,salatlar tayyorlash ,dasturxonga tortish qoidalari .	2
	Pazzandalikda ishlatiladigan texnologik jixozlar va ulardan foydalanish.	4
5-6	Plita ,muzlatgich ,idish-tovq,yuvish moslamalari, oshxona stollari,quritgich moslama shkaflar xaqida umumiy tushuncha.plita turlari, tuzilishi va foydalanish Qoidalari.	2
7-8	Amaliy mashg'ulot :kartoshka bo'tqasini tayyorlash .	2
	Taomlar tayyorlash texnologiyasi	10
9-10	Tuxum va uning ozuqaviy qiymati pishirish usullari dasturxonga tortish qoidalari.	2
11-12	Amaliy mashg'ulot:buterbrod va issiq ichimlik turlarini tayyorlash kundalik ovqatlanish uchun dasturxon bezash .	2
13-14	Amaliy mashg'ulot :sabzavotlardan yaxna taomlar tayyorlash ularning sifatiga va saqlanishiga qo'yiladigan talablar yaxna taomlarni did bilan bezatib dasturxonga tortish tartibi.	2
15-16	Ochiq yopiq va gazak uchun tayyorlangan ((ka-na-pe) buterbrodlarni tayyorlash va dasturhonga tortish tartib qoidalari. Sanitariya va gigiyena, xavsizlik qoidalariga rioya qilish.	
17-18	O'zbek milliy oshxonasining rivojlanish tarixi, tasnifi hamda taomlarning tayyorlanishidagi o'ziga xos hususiyatlar. Amaliy mashg'ulot! "Tvarogli" "Murabboli" blinchiklar tayyorlash tartibi va dasturxonga tortish.	
6-sinf "Servis"xizmati yo'nalishi		
Darslar tartibi	Mavzular	Dars soat
	Pazandachilik asoslari	18
	Umumiy tushunchalar	2
1-2	Pazandachilik xonasini jihozlariga qo'yiladigan talablar. Sanitariya-gigiena	

	talablari va xavsizlik texnikasi qoidalari. Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati.	
	Asbob-uskunalar, moslamalar va ulardan foydalanish	
3-4	Pazandachilik xonasida ishlash uchun Sanitariya-gigiena talablari. Oshhona asboblari metal, chinni, sapol, plastmassa, shisha idishlaridan to'g'ri foydalanishning ahamiyati.	2
Pazandachilikda ishlatiladigan texnologik jihozlar va ulardan foydalanish.		
5-6	Sovutgich va muzlatgich, termiz mikro to'liqinli elektr pechlarning tuzulishi va ahamiyati, foydalanish texnologiyasi.	2
7-8	Qandolatchilikda ishlatiladigan texnologik jihozlardan: ko'pirtirgich (mukser) ning turlari, tuzulishi, ahamiyati, undan foydalanish qoidalari.	2
	Taomlar tayyorlash texnologiyasi	10
9-10	Sut va sut mahsulot turlari. Achitilgan sut mahsulotlari sifatiga bo'lgan talablar, saqlanish sharoiti va muddati. Amaliy mashg'ulot: tvorojnik, pudring tayyorlash va dasturxonga tortish tartib qoidalari.	2
11-12	Un va Don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati, Xamir turlari. Oshirma va ashirmasdan tayyorlanadigan xamirlar haqida ma'lumot. Amaliy mashg'ulot: Yog'li qatlanib, tayyorlangan xamirdan "Somsa" pishirish.	2
13-14	O'zbek milliy taomlaridan suyuq ovqatlar tayyorlash texnologiyasi va dasturxonga tortish talablari. Amaliy mashg'ulot: Milliy taomlardan "Mastava" tayyorlash.	2
15-16	O'zbek milliy taomlaridan parxez taomlar tayyorlash texnologiyasi va dasturxonga tortish tartibi. Amaliy mashg'ulot: parxez taomlar tayyorlash.	2
17-28	Dasturxon, salftka-sochiqlarning turlari, ulardan foydalanish, saqlash va yuvish. Amaliy mashg'ulot: tushlik uchun dasturxon tuzatish.	2
7- sinf "Servis xizmati" yo'nalishi		
Darslar tartibi	Mavzular	Dars soat
	Pazandachilik asoslari	18
	Umumiy tushunchalar	2
1-2	G'sht va go'shtli mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamiyati, Baliq va baliq mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati. Go'sht va baliq turlari, ularning sifatiga bo'lgan talablar, saqlanish muddatlari. Amaliy mashg'ulot: "Mimoza" salatini tayyorlash. Asbob-uskunalar, moslamalar va ulardan foydalanish	4
3-4	Go'shtdan tayyorlanadigan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish. Go'shtga birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavsizlik texnikasi qoidalari Amaliy mashg'ulot: go'shtdan taom tayyorlash.	2
5-6	Baliqdan baliq tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish.baliqqa birlamchi ishlov berishda sanitariya gigirna talablari va xavsizlik texnikasi qoidalari .amaliy mashg'ulot :baliqdan taom tayyorlash .	2
	Pazandachilikda ishlatiladigan jixozlar va ulardan foydalanish	
7-8	Asbob va moslama turlari va ularda ishlash qoidalari. Sabzavot va mevalarni kanservalash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish. Elektr go'sht maydalagichning tuzilishi vazifalari ishlash prinspi havsizligi texnikasi qoidalari.	2
9-10	Amaliy mashg'ulot:sabzavot va mevalarni kanservalash.	
	Taomlar tayyorlash texnologiyasi .	

7 sinf .Pazandachilik asoslari.

Mavzu:Go`sht va go`shtli mahsulotlarning ozuqaviy qiymati,ahamyati,Baliq va baliq mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamyati va mohiyati;Go`sht va baliq turlari , ularning sifatiga bo`lgan talablar, saqlanish muddatlari.Amaliy mashg`ulot “mimoza ”salatini tayyorlash.darsning tartib raqami 1-2.bu mavzuni o`tishda BBB metodi,”aqliy hujum ” klaster metodlaridan foydalanish maqsadga muvofiqdir.

1-metod BBB qo`llanilish tartibi

B Bilamiz	B Bilashni hohlaymiz	B Bilib oldim
Dars Boshida	Dars Boshida	Dars Boshida

2-metod “aqliy xujum ”metodi mavzuga oid bir so`z yoki gap o`qituvchi tomonidan aytiladi.masalan:”salatlarni tayyorlash texnologiyasi”kabi.o`quvchilar kuniga nima bilsalar mustaqil xolda javob beradilar.

3-metod “klaster” (tarmoqlar)

4-“klaster” (tarmoqlar)

Mimosa salati

Yana shuni davomi

Go`sht va go`sht maxsulotlari.

Go`sht va go`sht maxsulotlari kimyoviy tarkibi hamda ozuqaviy qiymati bo`icha eng zarur oziq-ovqat maxsulotlaridan hisoblanadi.Respublikamizda aholini go`sht vago`sht maxsulotlari bilan ta`minlashni yaxshilash maqsadida chovachilikni rivojlantirishga kata e`tabor qaratilmoqda.

Sug`oriladigan yerda,quyonchilik,asosan, qoramolchilik, parrandachilik, quyonvhillik qilladilar dasht chol va tog`da yaylovlarda esa qo`ychili,echkichilik,yilqichilik rivojlanib bormoqda. Yirik go`sht kombinatlari, xxorijiy mamlakatlar bilan tashkil etilgan qo`shma korxonalar go`shtlarni qayta ishlash,yarim tayyor maxsulotlar ishlab chiqarish,bolalarga mo`ljalangan hamda parhez go`sht mahsulot lari tayyorlash kabi tadbirlarni amalga oshirish, aholi taminotini yaxshilashda muxim ro`l o`ynaydi.

Go`sht –mollarning so`yilganidan keyin tegishli ishlov berilib, terisi, bosh va ichki qismlari, oyoqlari hamda ajratilgan butun tanasidir.go`sht inson hayotida muhim ahamiyatga ega,bo`lgan oqsil va yog` moddalari bilan ta`minlashda asosiy manbalardan biri hisoblanadi. Shuningdek go`sht tarkibida uglevodlar, ekstraktiv moddalar, vitaminlar, fermentlar va mineral moddalar mavjudir.uning tarkibiga hayvon organizmining muskul, birlashtiruvchi, yog` suyak va tog`ay to`qimalari, qon va hakoza kiradi. Bu to`qimalarning kimyoviy tarkibi, anatomic tuzilishi bir xil emas, shu sababli bu to`qimalarning, go`shtdagi miqdori hamda nisbati uning ozuqaviy qiymatiga kata tasir ko`rsatadi. Muskul va yog` to`qimalari ozuqaviy qiymati jihatidan eng qimmatlidir.

Go`shtning kimyoviy tarkibi molning turi,zoti,jinsi,semizligi,qaysi sharoitda,qanday yemishlar bilan boqishi va boshqa omillargaqarab,ma`lum darajada o`zgarib turadi.masalan ,kata yoshdagi hamda semiz mollarning go`shtitarkibida yog` miqdori ko`proq, oqsillar va suv miqdori esa nisbatan kamroq bo`ladi.mol go`shtida chochqa go`shtiga nisbatan oqsilning umumiy miqdori ko`proq, yog` miqdori esa kamroq.

Har xil hayvon go`shtlari tarkibida oqsil 11.4 % dan 20.8% gacha oraliqda bo`ladi.to`liq qiymatli oqsil bo`ladi. To`liq qiymatli tez hazm bo`ladigan gosht oqsillari tarkibida o`rin

almashtirmaydigan aminakislotalarning hammasi uchraydi. Bu oqsillar asosan, go'shtning bodhqa to'qimalariga asosan yuqori ozuqaviy va bialogik qiymatga bo'lmagan oqsilkollagen va elastin, asosan birlashtiruvchi to'qimalar takibiga kiradi. go'shtda suvda va yog'da eruvchi vitaminlar ham bo'ladi. Suvda eruvchi vitaminlarga B₁ B₂ B₆ B₁₂ PP va C kiradi go'shtning yog' to'qimasida asosan, yog'da eruvchi A₁ D va E vitaminlar uchraydi. mineral moddalar miqdori go'shtda 0,8%dan 1,3%gacha bo'ladi. Ularning asosiy miqdorini kaliy hamda fosfor tashkil etadi. SHuningdek go'shtda kalsiy, magniy, temir, mis, rux va boshqa elementlar aniqlangan.

Go'shtda suv miqdori 48-78%ni tashkil etadi. Suv go'shtining yog'ligi bilan teskari bog'lanishda bo'ladi. Shu sababli semiz mollarning go'shtida suv nisbatan kam miqdorda bo'ladi. Go'sht hayvon organizmining muskul, yog', birlashtiruvchi suyak, va qon singari har xil to'qimalaridan tashkil topgan. muskul to'qimalari go'shtdagi asosiy to'qima hisoblanib, mol tanasining 60-75%ini tashkil qiladi.

Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va moxiyati. Baliq va uni qayta ishlab olinadigan mahsulotlar to'liq qiymatli oqsil manbai hisoblanib, shifobahshlik hamda parhezlik xususiyatiga ega ekanligi bilan qadrlanadi.

O'zbekistonda qadimdan baliqchilik bilan shug'ulanib kelingan. Daryo va ko'llarda 60 dan ortiq baliq turlari yashaydi. SHulardan eng ahamiyatlilari zog'ora, do'ngpeshona, sudak, oqcha, cho'rtan baliq, ilonbosh, qizilko'z baliq, turlari xisoblanadi/

Baliqning kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymati. Uning go'shti tarkibida oqsil, yog', vitaminlar, fermentlar, ekstraktiv va mineral moddalar mavjudligi uchun ular yuqori ozuqaviy ahamiyatga egadir. Kimyoviy tarkibi uning turi, Yoshi, ovlangan vaqti, joyi va boshqa omillarga qarab malum darajada o'zgarib turadi. Oqsil baliq go'shtining asosiy tarkibiy qismlaridan biri hisoblanadi. Ko'pchilik turlarida oqsil miqdori 13% dan 20%gachani tashkil etadi. Ularda to'liq bo'lmagan oqsilga nisbati ham mol, qo'y, chochqa go'shti, oqsillardagiga nisbatan birmuncha ko'pdir.

Mineral moddalar baliq to'qimalari, oqsil, yog' va fermentlar tarkibida 3%gacha, suyagida bundan ham ko'p bo'ladi. Baliqning deyarli hamma to'qimalarida vitaminlar uchraydi. Uning go'shti tarkibida asosan A, D, E, K, yog'da eruvchi vitaminlari hammda B₁ B₂ va C vitaminlari bo'ladi. Ko'p miqdordagi vitaminlar baliq jigari moylarida uchraydi. SHunday yog'larni kiritish mumkin.

Baliq go'shti tarkibida suv 55%dan 83%gacha bo'ladi. Go'shti qanchalik yog'li bo'lsa, ularda suv miqdori shuncha kam. masalan, yog'siz baliq hisoblanadigan treska baliq'i go'shti tarkibida 80-82%ni tashkil etadi. Suyak, suzgich qanotlari, tangachalari, ichki orginlari baliqning istemol qilinmaydigan qisimlaridir.

Go'sht va baliq turlari, ularning sifatiga bo'lgan talablar, saqlanish muddatlari.

Go'sht so'yilgan molning turi, jinsi, Yoshi, semizlik darajasi va haroratiga qarab guruhlanadi. So'yilgan molning turiga qarab qoramol, cho'chqa, qo'y, echki, kiyik, ot, tuya, bug'u, quyon, yovvoyi hayvonlar go'shti va hakazolarga bo'linadi.

Qoramol uning jinsiga va yoshiga qarab ham ajratiladi, yani sigir, ho'kiz va buqa go'shti .yoshiga qarab mol go'shti so'qim kichik yoshdagi (uch oydan uch yoshgacha) va buzoqcha (ikki haftadan uch yoshgacha) go'shtiga bo'linadi. Katta yoshdagi qoramol go'shti qip-qizildan to'q qizilgacha musqul to'qimasi zich ingichka tolali yog'I oqdan sariq ranggacha bo'lishi mumkin. Kichik qoramol go'shtining rangi pushti -qizil, musqul to'qimasi mayin, ingichka tolali, yog'I oq bo'ladi. Buzoqcha go'shti och-pushti rangli, konsistensiyasi mayin, ingichka tolali, yog' qatlamlari sezilmaydigan darajada. Qo'y va echki go'shtlari qo'ynikidan ancha past turadi va arzanroq narxlarda sotiladi.

Haroratiga qarab go'sht quyidagicha guruhlanadi: hovuridan tushmagan, tushgan sovutilgan, o'rta sovutilgan, muzlatilgan hamda muzdan tushgan. Sifatiga ko'ra mol go'shti 3navga bo'linadi. I-navga: pushti mag'iz qalin va yupqa taliq qismi, sonning yuqori va ichki qismi. II-navga: kurak, kurak osti to'sh, qovurg'a, sonnig yon va tashqi bo'lagi. III-navga: bo'yin, peshnop,

2rasm.mol go'shtini paychoqlar kiradi bo'laklaklash .

1-bo'yin qismi, 2-kurak qismi, 3-to'sh qismi, 4-biqin qismi, 5-qalin taliq qismi, 6-yupqa taliq qismi, 7-pushtil mag'iz, 8-peshnab, 9-sonning yuqori qismi, 10-sonning sirti, 11-sonning yonboshqismi, 12- sonning ichki qismi, 13-paychoqlash.hozirgi kunda dunyoda 20mingga yaqin baliq turi bo'lib shundan 3000 ga yaqini ovlanadi. Baliqlarning ana shu hilma –xil turlari ayrim belgilari bo'yicha malum guruhlarga kiritilgan.Ular yashash joyi va belgilari bo'yicha malu guruhlarga kiritilgan. Ular yashash joyi va yarziga qarab chuchuk suv (karpi,sperlyadid,karas ,farel),oqar suv (osyator, lasos,) yarim oqar suv (zag'ara jaqqa baliq)hamda dengiz baliqlariga (treska, kambola,stavrida,seld)bo'linadi.

Skletning tuzilishiga ko'ra tog'aylardan va suyaklardan tashkil topgan hamda o'lchami va masasiga binoan yirik,o'rtacha kattakildagi va mayda baliqlarga qaysi faslda ovlanishiga qarab, bahorda, yozda, kuzda va qishda ovlanadigan baliqlarga bo'linadi

Qaynatib pishirilgan baliqlar o'z shaklida bir xil yumshoqlikda pishgan bo'lishi ,rangi, mazasi hidi tayyorlangan baliqqa hos va zirovar ko'katlar xush xo'rliğiga ega bo'lishi kerak.

Baliq bilan beriladigan sardaaklar uning ustiga quyilgan holda yoki alohida sardak idishda berilishi kerak. Dimlab pishirilgan bir xil yumshoqlikda pishgan,o'z shaklini saqlab qolgan bo'lishi kerk.

Qovurilgan baliqlar ustki qobig'I sarg'ichdan to qizg'ich rangacha bo'lib yumshoq qovurilgan,tuzi me`yorida,kuymagan,xushhor, bo'lishi lozim.

Hamirga botirilib qovurilgan baliq liqobchaga chiroyli qilib bezatib garner sifatida ko'p yog'da qovurilgan kartoshka, limon, ko'katlar bilan birga berilishi mumkin .

Baliqdan tayyorlangan taomlarni uzoq mudat saqlash mumkin emas.Qaynatilgan baliqlarni 30 daqiqa qovurilgan baliqlarni 2-3 soat marmitda yoki plita ustida saqlash mumkin. 6-8⁰c darajada sovutilgan baliqlarni 12soat davomida saqlash mumkin . go'shtning sifati argonoleptik , kimyoviy bakteriologik va boshq usullar yordamida aniqlanadi. Orgonoleptik usul yordamida butun tana va uning qismlari tashqi ko'rinishi, rangi, konsistensiyasi, ilik yog'I va poylarning holati, go'sht sho'rvaning hidi va sifati kabi ko'rsatgichlari aniqlanadi.

Go'sht sifati bo'yicha yangi shubhali va go'shtlarga bo'linadi.

Sovitilgan go'sht yaxshi shamolatiladigan xonalarda yoki sovitiladigan kameralarda saqlanadi go'sht butun tanalar, nimtalar va chorak qismlar holida qalay bilan qoplangan ilgaklarga osib qo'yilgan holda saqlanadi.

Havo yaxshi aylanib turishi uchun go'sht tanalari va nimtalar bir-biriga tegib turmasligi talab qilinadi . sovitilgan go'sht 0⁰c haroratda, havoning nisbiy namligi 85%dan kam bo'lmagan sharoitda 12sutka , -2⁰c haroratda havoning nisbiy namligi 90% dank am bo'lmagan sharoitda 20sutka , muzlatigan go'sht shtabellarga yoki Tovar tagliklarga taxlanib ustini brizent bilian yopgan holda savdo tarmoqlarida 0⁰-6⁰c haroratda va havoning nisbiy namligin 85%bo'lgan sharoitda 3sutkaga saqlananishini ta`minlash uchun maxsus sovitgich kameralarida 18⁰c va ham past haroratdan foydalaniladi . masalan -18⁰c da va haroratning nisbiy namligi 95-98% bo'lgan sharoitda go'shtni 12oygacha va -25⁰c da esa 18oygacha saqlash mahsus standartlarda korsatilgan .

Go'shtli taomlarni dasturhonga tortish harorati 65-70 darajada bo'ladi dasturxonga tortishdan oldin go'shtni taomlar issiq suvli marmitda yoki plitada saqlanadi. Qaynatilgan go'sht idishga solinib, yuzi bilan barobar bilan quyiladi-da , qopqog'i jips yopilganholda haroratini 60 darajadan pastlatmasdan 2-3 soat saqlanadi. Qovurilgan go'shtli taomlar issiqda 2-3 soatgacha saqlanadi. Mol va parranda go'shtini tayyorlangan taomlar 30 minutda saqlanadi. Butun pishirilgan parranda go'shtini saqlash muddati esa 1soatdir.

Mavzu . Go'shtdan tayyorlanadigan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish.Go'shtga birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiena talablari va xafsizlik texnikasi qoidalari . Amaliy mashg'ulot:go'shtdan taom tayyorlash

Darsning tartib raqami 3-4.

Bu mavzuda B B B;Aqliy xujum , zanjir metodidan foydalanamiz .

“Pedagogik texnalogiya –bu o'qituvchining o'qitish vositalari yordamida o'quvchilarga muayyan sharoitda ta'sir ko'rsatishi va bu faoliyat mahsuli sifatida ularda oldindan belgilangan shaxs sifatlarini intensive shakllanitirish jarayonidir “,-deydi N.Saidahmedov,O.Ochilov .

1-metod .B B B

O'quvchilar tomonidan to'ldiriladi.

Bilamiz B	BILISHNI hohlaymiz B	Bilib oldik B

2-metod “ zanjir” (bosqichlar)

Mavzudan tushirish		
Tamg'alardan tozalash		
Yuvish		
Quritish		
Bo'laklarga bo'lish		
Suyaklardan ajratish		
Chandir , bez, paychoqlardan tozalash		

Navlarga ajratish

Yarim tayyor massaliqlar tayyorlash

Buni tarqatma material qilib tarqatilsa ham bo'ladi .Go'sht muzlatilgan bolsa,unga ishlov berish jarayoni yuqoridagi tartibda bo'ladi .

3-metod "aqliy hujum "bu metodning asosiy qoidalari quyidagilar.

1.aytilayotgan barcha g'oyalar bir –biriga nisbatan muhimlikda tengdir .

2. g'oyani taqdim etayotgan paytda so'zlovchining gapini bo'lmasak.

3. so'zlovchiga nisbatan baxalovch kampanent mavjud ems .

1.o'qituvchi guruhga mavzu yoki savol qo'yadi.

2.o'qituvchi o'quv jarayonida tashabbusni o'z qo'liga shunday tarzda oladi . u sinfdagi barcha o'quvchilarga barcha o'quvchilarga javob beradi va qandaydir mahsus mavzuga dahldor bo'lgan fikrlarni aytishi so'raladi .

3.Asosiy fikrlarni o'qituvchi daskga yozib oladi va ekranda ko'rsatadi .

4. Aqliy hujum tugagach barcha g'oyalar to'planishi ,guruhlarga ajratilishi Masalan mavzuni yoritishda o'qituvchi (go'shtli taomlar) degan mavzucha qo'yiladi . keyin o'quvchilar fikri daskaga yozib boriladi o'quvchilar fikri tanqid qilinmaydi,baholanmaydi.

Amaliy mashg'ulot: go'shtdan taom tayyorlash .

Go'shtli katletlar tayyorlash tehnalogiyasi .Mahsulot va asbob-anjom .Mashg'ulot o'tkazish uchun talab etilgan mahsulotlar, tavorlar, temir kurakkchalar, kастryullar,sabzavotlarni maydalash uchun osh taxtasi, pichoqlar,vilka , qoshiq, po'rsiyalarga bo'lingan taomlar, konserva ochishga mo'ljallangan pichoqlar, tarozi va ziravorlar bo'lishi talab etiladi.

Kirish instruqtasi.

Savollar;

1 Go'sht qiymalagich bilan ishlashda tehnika xavfsizligi

2 Katlet massasini tayyorlash

3Kiymali katletlarni bir xil shakl-fo'rmda aloxida tayyorlash texnologiyasi.

4Murakkab garner tayyorlash.

O'qituvchi o'quvchilarga turli tartibga ega bo'lgan katlet massasini tayyorlash lozimligini aytadi .So'ngra ozi rahbarligida murakkab garnirli mol go'shti qiymasidan qotlet tayyorlashga kirishadi .Garnir massasini qovurilgan karto'shka,sabzi,yashil no'xat kabilardan tayyorlash mumkin.

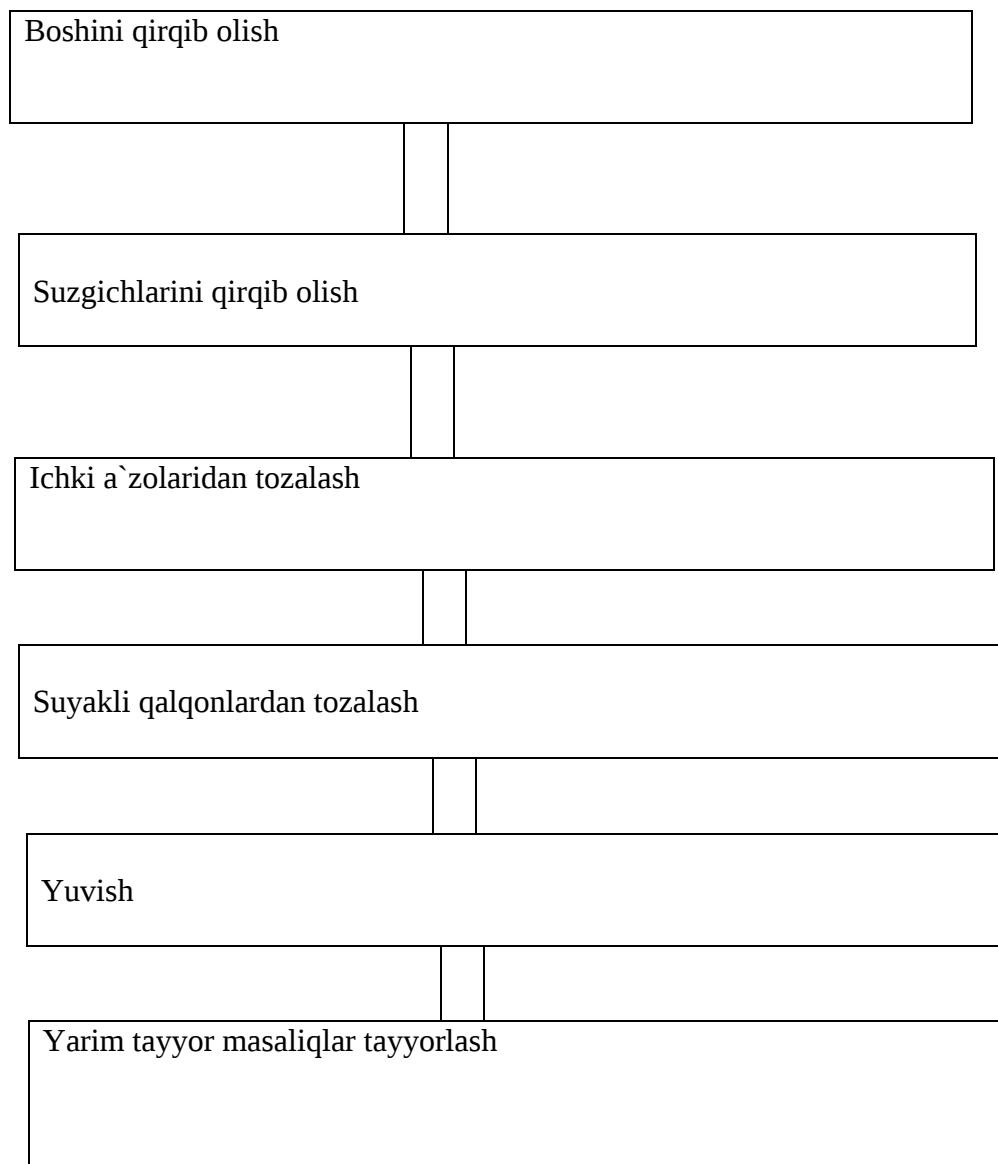
Qisqa suxbatdan so'ng kasb ustasi mahsulotlarning ritsept asosida mayor darajada bo'lishini tushuntiradiva amaliy mashg'ulotga,yani bajarilishi lozi,m bo'lgan tadbirlarni navbati bilan amalga oshirish ishlariga kirishadi.

Yanu: 1. Sabzini tozalash (archish) va qaynatishga qo'yiladi: 2. Kartoshkani archadi.mayda bo'laklarga bo'lib sovuq suvga solib qo'yiladi .3. sutni qaynatadi .4.sutli sous tayyorlanadi .5 .kartoshka qovuriladi .6.pishgan sabzi maydalanib sous massasiga qo'shiladi va tayyor holga keltiriladi. 7).yashil noxat bankalari ochiladi biroq isitilib o'simlik yog'I bilan aralashtiriladi 8)tayyorlangan katletlar yog'da qovuriladi va uni pishirishga anvcha vaqt sarflanganligi aniqlanadi 9)tayyor bo'lgan taom did bilan tarelkaga joylashtiriladi 10) taom sifatiga(tashqi ko'rinishi, rangi, mazasi, hidi xushbo'yiligiga) qanday talablar qo'yilishi tushuntiriladi. Suxbat so'ngida o'qituvchi bir necha o'quvchilarga mashg'ulot yuzasidan savvolar beradi. Navbatdagi instruktaj. O'quvchilar o'zlariga berilgan topshiriqlarni bajarish jarayonida o'qituvchi har bir o'quvchi bilan navbatdagi instruktaj o'tadi . o'quvchilar o'zlari tayyorlangan taomlarni o'qituvchisiga topshiradilar .shundan so'ng xulosaviy instruktj o'tkaziladi.

Mavzu :baliqdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashlik etish. Balliqqa birlamchi ishlov berishda sanitariya –gigeniya talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari . amaliy mashg'ulot baliqdan taom tayyorlash. Taqvim mavzuli reja bo'yicha darsning tartib raqami 5-6 . bu mavzuni yoritishda 'zanjirlar' "venn" diagrammasi ,," mantiqiy chalkash zanjirlar" metodlaridan foydalanamiz .

1-metod ,,"zanjir" (bosqichlar) buni yarqatma material sifatida o'quvchilarga tarqatilsa ham yaxshi samara beradi.

Baliqni tizalash jarayoni ketma-ketligi .



2-metod "venn" diagrammasi bu metod amaliy mashg'ulot tugagandan keyin qo'laniladi. Bunda o'tgan dars mavzusi va bugungi dars mavzisi mustahkamlanadi. Yani 2taom taqqoslanadi. O'xshashlik va farqli tomonlari aniqlanadi . o'quvchilarning mustaqil fikrlashiga va mushohada yuritishga olib keladi.

1-taom “go’shtli katlet” 1.go’shtdan tayyorlanadi 2.qiymali taom hisoblanadi 3. ko’p yog’da qovuriladi .	1.har ikkalasi ham go’shtli taom hisoblanadi 2yog’ piyoz ziravorlar, tuz 2ala taomga ham solinadi	2-taom “baliq sho’rva ” 1- Baliqdan tayyorlanadi 2- Suyuq taom hisoblanadi 3- Oz yog’da qovuriladi
--	---	---

3-metod “mantiqiy chalkash zanjirlar”

-massaliqlar meyorlari va taom tayyorlash ketma -ketligi matndan ko’chirib olinadi . har qaysisi alohida qog’ozga tushurilib , chalkashtirib joylashtiriladi.

-gurux ushbu yozuv tushurilgan qog’ozlarni to’g’ri tartibda tiklab , joylashtirib , to’g’ri ketma – ketlikda joylashishi haqida tushuntirib berishi kerak bo’ladi .

-keyin esa mavzu bilan tanishish davomida guruh taxminlarining to’g’ri yoki noto’g’riligini tasdiqlab berilishi kerak.

Bunda taom nomlari yozilmaydi va unga ketadigan masalliqalar me’yori hamda tayyorlanish ketma-ketligi alohida karto’chkalarga yoziladi.

1 Quyidagicha bo’ladi;

Masalliqalar me’yori ;karam 96g,go’sht113g, guruch13g, piyoz65g , tuz, ziravorlar chiqishi290g. Masalliqalarni tayyorlash.

1Karamni o’zagi olib tashlanib , tuzli qaynagan suvda 5-10 daqiqa qaynatiladi va suvdan olinib, sovutilib, barglari bir-biridan ajratiladi.Ajratilgan yirik burglar o’rtasidan bo’linib, qalin o’zaklari qirqib olinadi va burglar tekislanib taxlanadi.

2Qiyma tayyorlash : qo’y yoki mol yog’lik go’shtini bo’laklarga bo’linib, qiymalagichdan o’tkaziladi, mayda to’g’ralgan piyoz yuvib tozalangan guruch , tuz , ziravorlar qo’shib aralashtiriladi.

3 Tekislangan karam barglariga tayyorlangan qiymadan solinib , bir tekis qilib bodringsimon shaklda o’raladi.

2-korto’chka masalliqalar me’yori : tok bargi 13g go’sht168g , guruch15g, piyoz95g, tuz, ziravorlar ta’bga chiqishi 300g.

Tayyorlash ketma-ketligi.

4 Qo’y yoki molning yog’lik go’shti qiymalagichdan o’tkaziladi,unga mayda to’g’ralgan piyoz,chalapishirilgan guruch,tuz,murch solib aralashtiriladi.

5Yangi chiqqan tokning yosh barglarini terib, qaynoq suvga yumshaguncha solib qo’yiladi va suvini silqitib olinib , barglarga qiymali solinib o’raladi.

6 Qozonda tayyorlangan qizil sardak ustiga bargga o’ralgan do’lmalar , cho’k tomoni bir-biriga qaratib 2tadan juftlab teriladi va past olovda dimlab pishiriladi , 20-25 daqiqa davomida taom tayyor bo’ladi.

3-alohida korto’chka

Masalliqalar me’yori:mol go’shti162g, o’simlik yog’I 7g, piyoz24g, tomat15g,un5g , garnich150g chiqishi325g7-kichik korto’chka yoziladi.Molgo’shti20-30 grammdan kubcha shaklida to’g’ralib, tovada qizdirilgan yog’da 1-1,5sm qalinlikda solinib qoviriladi , tuz, murch, piyoz, tomat qo’shib yana qizartirib qovuriladi va ozgina bulon quyib dimlanadi.

9-korto’chka .Dimlangan go’shtga sardak lavr yaprog’I va boshqa ta’bga ko’ra ziravorlar qo’shib , past olovda yana 15-20 daqiqa qimlanadi.

10 korto’chka . Taom uchun korto’chka bo’tqasi , yormalardan yoki makoro’n mahsulotlardan tayyorlangan garnirlardan foydalaniladi.

O’qituvchi tomonidan korto’chkalar tarqatiladi .Taom nomlari alohida qog’ozga yoziladi.To’g’riva kketma-ketlikda bajarishni uddalashlari kerak bo’ladi .Bu etma-ketlikda

bajarishni uddalashlari kerak bo'ladi .Bu etma-ketlikda bajarishni uddalashlari kerak bo'ladi .Bu metd o'quvchilarda xotiraning mustahkam bo'lxotiraning mustahkam bo'lishiga olib keladi.

Baliqdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish .Baliqqa birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalarini.

Baliq va baliq mahsulotlarining to'yimliliigi va ta'mi go'shtdan qolishmaydi, ammo hazm fatli baliqning obo'lishi jihatidan go'shtdan ustun turadi .

Baliq sho'rva meda shirasini go'shtga nisbatan kko'proq ko'proq ajratadi.Tarkibida oqsil moddalar ko'pligi uchun ham baliq yahshiroq taom hisoblanadi. Unda amino kislota va boshqa vbo'ladi.

Baliq go'shtida 13-20%oqsil modda ,0,9 -2% mineral modda 0,1-30% yog' bo'ladi.Ovlanadigan baliqning 80% dengizda, 20% ichki chuchuk suv havzalaridan tutiladi.Sifatli baliqning oyquloqlari(jabrasi) qizil, ko'zlari och rang, bo'rtib chiqqan , terisi tabiiy rangda bo'ladi.Muzlatilgan baliqni sovuq suvda eritiladi.Keyin uni darhool ishlatish kerak.

Baliqning tangachalari pichoq yoki baliq tozalagich bilan tozalanadi.Ustidan qaynoq suv quyilsa , uning tangachalari oson ko'chadi.Qanotlari olib tashlanadi , baliqning silliq pardasi ochilgach, qorni yoyiladi va ichak-chavoqlari olib tashlanadi.Baliq tozalab yuvilganidanso'ng , bo'lakchalarga bo'lib chiqiladiva ozgina tuzlab qo'yiladi.15-20 daqiqada tuz baliqqa singadi.Unga dumalaatia olingaan baliq bo'lakchalarini qizib turgan yog'gasolinib , oldin bir tamonini qizartirb pishiriuladi. Uning pishqanligini sanchqi orqali aniqlanadi.Baliq yarimfabrikatiga muzlatilgan baliq filisi kiradi.O'quvchilarning o'z ishchi o'rnini tashkil etiahi va qaynoq baliq taomlarni tayyorlash, idish-tovoqva asbob-uskunalaridan to'g'ri foydalanib baliq taomlarni me'yoriga yetkazib pishirish , tayyor bo'lgan mahsulotni is'temolga chiqarish eng muhim va asosiy tadbirlardan hisoblanadi.Amaliy mashg'ullot o'tkazishdan o'qituvchi yuqoridagi nazariy ma'lumotlarni aytib o'tadi.

Amliy mashg'ulot baliqdan taom tayyorlash turli xil baliqlardan baliq sho'rva tayyorlash. Mahsulot va asbob va anjomlar. Mashg'ulot uchun mahsulot, ziravor, sig'imi 10-15litrl qozon pichoqlar, hom baliqni bo'lish uchun taxta kurakcha, tova,tarozi talab qilinadi.

Kirish instruktiji.

Savollar

- 1 Qaynoq baliq tayyorlash uchun idish-tovoq,asbob anjom turlari bilan tanishish
- 2 issiqlik yordamida baliqqa ishlov berish
- 3 qaynatilgan baliqlarni tayyorlash
- 4 baliqlarni tayyorlash va butunligicha pishirish.

Mashg'ulot boshida o'qituvchi baliqlardan yurli hil taomlar tayyorlash tehnologiyasi to'g'risida tushuncha beradi. Odatda baliqlardan qaynatilgan,qovurilgan , dimlangan qovurilgan taomlar tayyorlanadi . barcha turdagi baliqlar va shu jumladan asiotr baliqlari butunligicha ,ayrim hollarda bo'laklarga bo'lib pishiriladi . o'qituvchi barcha o'quvchilar diqqatiga baliqlarni qaynatish uchun qanday tahlanihini tushuntiradi. Suv miqdori, harorat darajasi, yoqimsiz hidning bo'lmasligi,baliq mazasi nihoyat yoqimli bo'lishida asosiy omillar nimalardan iboratligini tushuntirib beradi. Shundan so'ng bir necha o'quvchilardan qanday tushunganligini aniqlash uchun so'rab ko'radi. Bir necha o'quvchiga mustaqil holda baliq sho'rva tayyorlash uchun harakat qilishiga topshiriq beradi. O'quvchilarning baliq sho'rva tayyorlashlari oshxona ishlab chiqarish rejalari asosida olib boriladi . navbatdagi instruktoij . barcha o'quvchilar mustaqil holada o'z ishlarini boshlab yuboradilar. O'qituvchi o'quvchilarning ishchi o'rnilarini nazorat qiladi ,talab etilsa ularga ayrim ko'rsatma va maslaxatlar beradi baliqlarning pishib tayyor bo'lishini nazorat ostiga oladi.barvha yakunlangach o'quvchilar o'zlari tayyorlagan mahsulotlarini o'qituvchisiga topshiradilar . so'ngra xulosaviy instruktoij o'tkaziladi.

Mavzu :saabzavot va mevalarni kanservalash .daarsning tartib raqami 9-10 bu mavzuda “klaster” metodi ,Aqliy hujum ,B B B metodi ,” ikki qismli kundalik”metodlaridan foydalansa bo’ladi.

B Bilaman	B Bilishni hohlayman	B Bilib oldim

1-metod B B B –qollaniladi.

Bu metod 3 ustundan iborat bo’lib 1-2 ustuni dars boshida 3-ustuni esa dars oxirida to’ldiriladi .
2-metod “aqliy hujum ”qo’laniladi.

Masalan :o’qituvchi tomonidan butun guruxga konservalash degan so’z aytiladi . o’quvchilar kanservalash to’g’risida nima bilsa aytadilar.O’qituvchi fikrlarini yozuv taxtasiga yozib boradi. O’qituvchi oxirida g’oyalarni, fikrlarni tashkil qilib umumlashtiradi. Aqliy hujumning bu metodi vaqtning qisqacha davrida bir savolning bir necha jihati ishlab chiqilishi zarur bo’lgan joyda aynisa, foydalidir .Aqliy hujum turli tarzda qo’llanilishi mumkin , masalan qandaydir mavzuni muxokama qilish uchun, yangi savol qo’yish yoki istalgan qandaydir muamoni hal etish uchun.

3-metod “Ikki qismli kundalik” tehnalogiyasi .

-Bu tehnalogiya bilan ishlash asosan yozma shaklda amalga oshiriladi – bunda o’quvchi o’zining konspekt daftarini 2qismga ajratadi Yangi o’rganilgan tushuncha,ta’rif yoki izohlar daftarning birinchi tomoniga yoziladi. Ikkinchi tomoniga esa har bir o’quvchi berilgan ta’rifdan kelib chiqib,o’z ta’rifini bir necha variantda yozishi kerak.

-berilgan ta’rif –o’quvchinig ta’rifi misol tariqasida quyidagi namuna ko’rsatiladi.

2-qismga esa o’quvchining ta’rifi tayyorlash ketma –ketligi yoziladi

4-metod.”klastr ”tarmoqlar Klaster murabbo turlari.

, Sabzavot va mevalarni kanservalash uchun jixozlangan ish o’rnini tashkil qilish .

Kanservalash oshxonadamodatda 3,2,1,0,5 l li bankalarda,tayyorlanadi. Bankalar og’zini

1-qism	2-qism
--------	--------

mahkam berkitish uchun qo’l bilan aylantiriladigan mahsus mashinka va rezina aylanadi metal qopqoq yoki maxsus qisqichli shisha qopqoqdan foydalaniladi. Meva va sabzavotlardan tayyorlanadigan kanservalarning deyarli hammasini oddiy sut butilkalarida tayyorlash mumkin . Asbob –uskunalaridan qaynatish va pishirish uchun 3-5 litrli 1-2dona sirli yoki oqartirilgan idish, sterilizatsiyalash uchun 1-2dona baland idish,oshxona pichoqlari, meva va sabzavotlarni, archish uchun pichoqlar,vilkalar, oshqoshiqlar, kapgir, chovli, qirg’ich, sharbatsiqqich, danak ajratgich, kanservani ochadigankalit, soat termometr ,bankani suvdan chiqarib olish uchun qisqich kerak bo’ladi.

Kanservalarni sterilizatsiyalash . shisha bankalari yuvib bug’latiladi va quritiladi. Kanservalash uchun tayyorlangan meva,rezavor meva va sabzavotlarni bankalarga yuqori chekkasiga 1,5-2sm qolguncha joylashtirib,ustiga sirab yoki namakob qo’yiladi .

Bankalar qopqoqsiz yoki temir qopqoqlar bilan yuzaki yopilib, idishdagi qaynoq (50-60⁰c) suvga qo’yiladi idishdagi suv hajmi tahminan bankalar hajmiag teng bo’lishi kerak. Qaynash paytida

shisha banka yorilib ketmasligi uchun idish tubiga latta yoki kichik faner bo'lagi qo'yiladi . bankalar solingan idishdagi suv qaynaguncha isitiladi. Suv qaynab chiqqandan so'ng sterilizatsiya vaqti belgilanadi. Har bir konserva turi ichun sterilizatsiya muddati jadvalda ko'rsatilgan. Nsterilizatsiya paytida suv qattiq qaynab ketmasligi kerak,aks holda banka ichiga suv sachrash mumkin. Sterilizatsiya vaqti tugagach bankalar idishdan extiyotkorlik bilan maxsus qisqichlar yordamida olinadi va darhol qo'l bilan aylantiriladigan mashinka yordamida mtkamlab yopiladi. Mahkam berkitilgan bankalar og'zini pastga qilib sovetish uchun stolga qo'yiladi .

Meva va mevazor mevalarning nomi	Tayyorlash yo'llari	Part qilish	
		temperatura °C	Vaqt minut hisobida
O'rik	Yuveniladi, ikkiga bo'linadi danagi olinadi.	-	-
Behi	Yuvib, tozalab ta'limlarga bo'linadi. (1,5-2sm) yuveniladi.	85	60
Uzum Nok	Yuveniladi Yuveniladi, tozalanadi va ikkiga bo'linadi Yuvib po'sti archiladi va ikkiga bo'lib danagi olinadi	100 95-97	5 3-5
Shaftoli	Yuvib po'sti archiladi va ikkiga bo'lib danagi olinadi	100	5
Olho'ri	Yuvib po'sti archiladi va ikkiga bo'lib danagi olinadi	80-85	3-5
Olma	Yuvib po'sti archiladi (posti bilan ham konservalash mumkin), urug'laridan tozalanadi va 2 ga bo'linadi	85	6-7

Elektr go'sht maydalagichning tuzilishi, vazifalari, ishlash prinsipi. Xavfsizlik texnikasi qoidalari. Elektr go'sht maydalagich –maxsulotlarga ishlov berishda mehnatni ancha osonlashtiradigan, taom tayyorlash vaqtnitejaydigan mashina. Unga qo'shib beriladigan almashinadigan detallar – nasadka (o'tkazgich)lar yordamida go'sht maydalagichni tezda sabzavot va mevalar to'g'ragichga aylantirish mumkin .

1kg go'shtga ishlov berish uchun 5-7 minut, sabzavot yoki meva uchun esa 3-6minut vaqt ketadi. Iste'mol quvvati 100vt ga yaqin keskichlar jamanmasi bilan og'irligi 6.5kg . go'sht maydalagichdan foydalanishda qator qoidalariga rioya qilish kerak: unga maxslot solmay 5 mindan otiq salt ishlatish 30 minutda ortiq uzluksi ishlatish, mahsulotlarni itarish uchun turli narsalardan foydalanish, yuritma mexanizmini qismlarga ajratish tavsiya etilmaydi.

Ishlatib bo'lingach , barcha detal skichlarni iliq suv bilan yaxhilab yuvish kerak.

Go'sht maydalagich quruq joyda saqlanishi lozim . yuritmaning ma'lum qismlarini yiliga 2marta moylash kerak.

Amaliy mashg'ulot : Sabzavot va mevalarni kanservalash.

1. Karam tuzlash .

Asbob va idishlar : sirli tog'ora, 3 litrli shisha banka, pichoq, tahtakash, yog'och qashiq.

Maxsulot normasi : 2ta yahshi pishgan o'rtacha karam, 3 osh qoshiq tuz, 100g qizil sabzi, 5-6 dona lavr yaprog'i. Ishning tartibi : karamni ustidagi ko'k barglari va ifloslardan tozalab, maydaroq qilib bo'laklanadi. sabzini artib yuviladi va somon shaklida to'g'raladi, keyin karamni , sabzini tuzning bir qismini qo'shib suvi chiquncha eziladi va tuzlanadigan idishga solib ustidan yog'och bilan bosib, lavr yaprog'idan 2-3 donasi solinadi, qolgan maxsulotlar ham xuddi shunday tayyorlanib idishning qolgan qismiga to'lguncha solinadi. Ustini yopib bostirilib qo'yiladi. Karamning suvi chiqib , ustini yopib turish kerak , aks holda suvsiz turgan joyi so'lib ayniy boshlaydi.

Bir sutkadan keyin karamning ustiga chiqqan suvini boshqa bankaga solinadi va uchi tayoqcha bilan bosib orasidagi qolgan havoni cqi qarib yuboriladi.

Eslatma : umuman sabzavotlar faqat sirli kastrulkaga, yog'och bo'chkaga . spool xumga, shisha bankalarga solib tuzlanadi.

Xavfsizlik texnikasi qoidalari:

- 1) sirpanib ketmaslik uchun polni quruq qilib artish;
- 2) xonani shamollatib olish
- 3) asboblardan to'g'ri foydalanish
- 4) issiq idishlarni sochiq bilan ushlash
- 6) qaynab turgan taomning bug'inin teskari tomonga qaratib qopqoqni ochish
- 7) idishlarni suyuqlik bilan liq toldirmaslik .

2. Olmadan kompot tayyorlash.

Kerakli asboblari: har hil kattalikdagi yarim, bir, ikki va uch litrli shisha bankalar, qopqoqlar, sharbat tayyorlash uchun, kastrul, bonka berekitilgan kalit pichoq va taglik.

Kerakli mahsulotlar.

0,5 litrli bankalarga 300 gr olma, 70 gr shaker, 130 gr suv, 1 gr limon kislotosi.

Eslatma. Olmani dimlash zarur, chunki uning tarkibidagi fermentlar ajralib qaynoq suvga chiqadi. Bunday olmalarning konservasidagi suvi tiniq saqlanadi.

Ishni bajarish tartibi:

1. Idishlar choy sodasi bilan yuviladi.
2. Olmalar ko'rib chiqiladi va bo'laklarga bo'linadi.
3. Olmalarni qaynoq suvga solib dimlanadi. (Buni blansirovka deyiladi)
4. Olma bo'laklari dimlangan suvdan sharbat tayyorlanadi.
5. Olma bo'laklarini chiroyli qilib bonkalarga terib chiqiladi va qaynoq sharbatni ustiga quyib to'ldiriladi.
6. Bonkalar ustiga qopqoqlarni yopib, ostiga taglik qo'yib, qaynatiladi.

7. Sterilizatsiya (qaynatish) past olovda bajriladi. Qaynatilganda olmaning sortiga qarab 0,5 litrli bonkalar 25-30 daqiqa qaynab turishi kerak.
8. Temir qopqoq yopilgan bankani birga qaynatilmaydi.
9. Qaynatilgan mahsulotni olib stol ustiga qo'yiladi va darrov mahsus asbob bilan berkitiladi.

Konservalarni 15-20⁰ haroratda saqlash kerak. Undan yuqori haroratda kimyoviy reaksiya sodir bo'lib uningrangi va ta'mi o'zgaradi.

2. Murobbo tayyorlash

Olma 1 kg, shakar 1 kg, suv 1 st, limon kislotasi 0,5 gr, vanilin 0,5 gr.

Ishni bajarish tartibi.

Olma yahshilab yuviladi, keyin bo'lakchalarga bo'lib chiqiladi va 15-20 daqiqa sovuq suvli tuzga solib qo'yiladi. 1 litr suvga 20 gr tuz solinadi. Yarim soatdan keyin qaynoq suvga solib dimlanadi.

Sharbat tayyorlash:

Idishga shakar solinadi, uning ustiga ozgina suv quyib plitada isitib eritiladi. To'liq erib bo'lguncha qaynab turishi kerak. So'ngra olmani solib yahshilab aralashtiriladi, yana olovga qo'yiladi. Olmani chiroyli rangga kirguncha past olovda qaynatib turiladi.

Xavsizlik texnikasi qoidalar

1. Asboblarni ko'rib chiqish
2. Mahsulotni tahtachaga qo'yib to'g'rash lozim
3. Issiq bankani mahsus ushlagich bilan ushlab kerak
4. Qo'lni kuydirib olmaslik uchun sochiqdan foydalanish lozim.
5. O'ng qo'l bilan idishning, ustidan, chap qo'l bilan ustidan ushlab ko'tarish kerak.

2.2. 7-sinfda pazandalik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda vositalarning bir nech turlaridan foydalanish mumkin.

Zamonaviy axborot texnologiyalari-an'anaviy o'quv jarayonini takomillashtirish omili bo'lib, ta'lim mazmunini rivojlantirishga yordam beradi.

1. Ta'lim mazmunini tashkiliy jihatlarini takomillashtirish.
2. Ta'lim mazmunini tarkibiy qismlarini aloqalarini mustahkamlash.
3. Har hil turdagi ma'lumotlardan foydalanish imkoniyatlarning kengayishi
4. O'qitishning model tizimini rivojlantirish
5. O'quv qursini muayyan mavzu va bilimlar yahlitligi sifatida namoyon bo'lishi
6. Darsni didaktik harakatlar tizim sifatida takomillashtirish
7. O'quv materyalini bosqichma-bosqich o'rganishga erishish
8. O'quv materyali mazmunini ta'lim oluvchilar xususiyatlarga moslashtirish imkoniyatlari
9. Audividual vositalar yordamida ta'lim beruvchi va ta'lim oluvchilar o'rtasidagi pedagogik muloqot mazmunini takomillashtirish.

Zamonaviy axborot texnologiyalarining turlari.

1. Bosma materyallar-darsliklar o'quv qo'llanmalar
2. Audiokasetalar, videokasetalar va videokasetalar
3. Telefon
4. Radio va televidenya
5. Electron pochta
6. Kompyuter o'qitish dasturlari

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2002 yil 30-maydagi PF 3080-sonli "Kompyuterlashtirishni yanada rivojlantirish va Axborot kommunikatsiya texnologiyalarini joriy etish to'g'risida" gi farmoni, Vazirlar Mahkamasining 2002 yil 6 iyundagi

“Kompyuterlashtirishni yanada rivojlantirish va Axborot kommunikatsiya texnologiyalarini joriy etish to'g'risida”gi so'ngi qarori Respublikamizning barcha ta'lim muassasalarida kompyuterlashtirish va ta'lim jarayonida Axborot kommunikatsiya texnologiyalarini qo'llash ishlarini rivojlantirishga kata turtki bo'ladi.

O'qitish texnologiyasini takomillashtirish ta'lim samaradorligini oshirishning muhim omili. Shu bois, o'qituvchilar o'quv jarayonini tashkil etish metod va shakllari pedagogic texnologiyalar haqidagi bilimlarni puxta egallashlari zarur.

O'quvchilarning dasturiy-uslubiy tizim yordamida olgan bilimlari baholanadi (A'lo, yahshi, o'rta). Baholash natijasiga qarab, ularga tavsiyalar beriladi.

1. Keying mavzu (Bo'lim, tushuncha, ta'rif, texnologiya qoidalar) ni o'rganishga o'tish
2. O'rganilgan mavzuni dasturiy-uslubiy tizim yordamida takrorlash va mustahkamlash
3. O'quv materialini o'qituvchi va kompyuter tizimi yordamida o'rganish. Dasturiy-uslubiy tizimning axborot ta'minotidan foydalanish natijasida. O'quvchilar mantiqiy fikrlarga o'rganadi, ularning xotirasi kuchayadi: Gipermatn asosida tarmoqlarga ajratilgan o'rgatuvchi dasturlar hisobiga-individual ta'lim olish va bilimlarni qo'llash imkoni tug'uladi; Ta'lim jarayonida har bir o'quvchining mustaqilligi va faolligi ortadi; Bilim olish jarayoni tezlashadi; O'qitish natijasi holis baholanadi; O'quvchilarda ijodiy ishlash, loyihalash, hamkorlikda faoliyat ko'rsatish ko'nikmalari rivojlanadi: kompyuter, elektron pochta internetdan foydalanish hisobiga o'quvchilarning yozma nutqi, axborot va telekommunikatsion texnologiyalaridan foydalanish madaniyati rivojlanadi: ularda olamning yagona axborot manzarasi haqida tasavvur shakllanadi.

2.3 Qandolat mahsulotlari tarkibida ko'p midorda qand saqlaydigan, yuqori energetik qiymatga ega bo'lgan va yahshi hazm bo'ladigan, boshqa mahsulotlardan xushta'mligi xushbo'yligi, tashqi ko'rinishining jozibadorligi bilan ajralib turadigan oziq-ovqat mahsulotlaridir.

Qandolat mahsulotlari ikki guruhga bo'linadi: qandli va unli. Bu guruhlarining har biriga bir necha turdagi mahsulotlar kiradi.

Qandli mahsulotlarga caramel, kanfet, marmelat, pastila, shakalad, iris, holvo, qandli sharq shirinliklari kabilar kiradi. Unli qandolat mahsulotlariga esa pechenye, galetlar, vafli, pryanik, keks, rulet, pirojniy va tortlar taaluqlidir. Keng assortimentli qandolat mahsulotlari ishlab chiqarishda bir-biridan keskin farq qiluvchi texnologik jarayonlar qo'llaniladi: masalan qaramel ishlab chiqarish texnologiyasi pecheneva pirojniy ishlab chiqarish texnologiyasiga o'xshamaydi, holva shakalod ishlab chiqarish texnologiyalarida ham bir-biriga o'xshashlik umuman yo'q. Bu vaziyat qandolat ishlab chiqarish texnologiyasini o'rganishni murakkablashtiradi. Shuning uchun mexanik aralashtirish, qizdirish va sovitish, bug'latish va kristallanish kabi jarayonlarning asosini yahshi o'rganishga e'tiborni qaratish kerak.

Qandolat mahsulotlarini tayyorlash uchun har xil asosiy va yordamchi masalliqalar ishlatiladi, ular o'zining turi, tuzulishi shuningdek qanday maqsadda ishlatilishiga qarab oldindan tayyorlab olinadi va ishlatiladi.

Qandolat sanoatida ishlatiladigan xomashyoning asosiy turlari un, shakar, saryog', tuhumdir. Bular bilan bir qatorda sut mahsulotlari, mevalar, yong'oq, vino, yumshatgich-oshirgich moddalar va boshqalar ishlatiladi.

Ishlash uchun keltiriladigan hamashyoning sifati davlat standartlari va texnik shartlarda belgilangan talablarga, bo'yoqlar esa amaldagi sanitariya qoidalarining talablariga javob beradigan bo'lishi kerak. Shu munosabat bilan homashyo va masalliqalarni saqlashni to'g'ri tashkil etish juda muhim.

Amaliy mashg'ulot: Mayda to'g'ralgan go'shtdan “Gulyash” yoki “Bistragin” tayyorlab, dasturhonga tortish.

1. “Gulyash”

Masalliqalar meyorl: mol go'shti 162 gr, O'simlik yog'i 7 gr, piyoz 24 gr, tamat 15 gr, un 5 gr, garner 150 gr. Chiqishi 325 gr.

Tayyorlanish tartibl.

- 1 Mol go'shti 20-30 grammdan kubcha shaklda to'g'ralib, tavada qizdirilgan yog'da 1-1,5 sm qalinlikda solinib qovuriladi, tuz, murch, piyoz, tamat qo'shib yana qizartirib qovuriladi va o'zina bulon quyib dimlanadi.
- 2 Unni qizartrib yog'siz qovuriladi, va ustiga bulon quyub sardek tayyorlanadi.
- 3 Dimlangan go'shtga sardek, lavr yaprog'I va boshqa ta'bgaga ko'ra zirovorlar qo'shib, past olovda yana 15-20 daqiqa dimlanadi.
- 4 Gulash uchun kortochka bo'tkasi, yormalardan yoki makaron mahsulotlaridan tayyorlangan garnirlardan foydalaniladi.

Dasturxonga tortish tartibl.

Gulayashni dasturxonga tortishdan avval likopchalarga garner solinib, ustiga dimlangan go'sht sardagi bilan birga quyib, ko'katlar bilan bezatiladi.

2 "Bistragin "

Masalliqalar me'yyori: mol go'shti 161 gr, bosh piyoz 43 gr tamot 15 gr, un 5 gr, Smetana 30 gr, garner 150 gr. Chiqishi 300 gr.

Tayyorlanish tartibl

1. I Navli mol go'shtining yog'siz qismidan olinib 0,5 sm qalinlikda yaproqlab kesib olinib, yog'och to'qmoq bilan urib yumshatiladi va 5-7 gr og'irlikda, 3-4 sm uzunlikda samoncha shaklida to'g'raladi.

2. tavadagi 170-180 °S gacha qizdirilgan yog'da to'g'ralgan go'sht qovurilib, tuz, merch sepiladi.

3. Go'shtning ustiga alohida tavajazlangan bosh piyoz, tamat solib qovrilib, ustiga Smetana sardagi qo'shib, 3-5 daqiqa davomida qaynatib olinadi.

4. Garner uchun to'g'ri to'rt butchak uzunchoq shaklda to'g'rab, ko'p yog'da qo'vrilgan kartochka tayyorlanadi.

Dasturxonga tortish tartibl likobchaga qovrilgan kartochka solinib, yoniga qovrilgan go'sh o'zi pishgan sardagi bilan solinadi.

Yuziga petrushka yoki ukrob tovrab sepiladi.

7 -sinf Amaliy mashg'ulot:

Mavzu: Karam va uzum bargidan do'lma tayyorlash va dasturxonga tortish.

Dars maqsadi: 1 Ta'limiy o'quvchilarni mavzu bilan tanishtirish. Taomning oziqaviy qiymati haqida nazariy tushunchalardir. 2 Tarbiaviy : o'quvchilarni taom tayyorlashni o'rgatish bilan birgalikda ular da giginek hamda istetik tarbitani shakllantirish. 3 Rivojlantirish: o'quvchilar mustaqil fikrlash qobiliyatini rivojlantirish.

O'quvchilar bilimini oshirish. Dars metodlari: "og'zaki" "ko'rsatmalilik" "amaliy" metodlar

Darsning jihozlanishi: taomni tayyorlash uchun kerakli asbob uskunalar, go'sh maydalagich, qoshiq, pichoq, cho'mish, suzgich, qazon, likopchalar, gaz pilatasi, ko'rgazmali qurollar, mavzu bo'yicha slaydlar.

Fanlar aro bog'lanish: Tabiyat, Botanika, Fizika, Matematika.

Mashg'ulot tomonidan shakllantriladigan amaliy ko'nikmalar. Taom tayyorlash texnologiyasi hamda dasturxongan tortish qoidalarini o'rganish.

Boshlab taomda mustahkamlanadigan nazariy bilimlar. Taom uchun zarur masalliqalar me'yorl oziqaviy qiymati, inson arganizimi uchun ahamiyatli taomlarini o'rganish.

Darsning borishi

I Tashkiliy qisim (2 daqiqa)

A) Salomlashish

B) Davomadni tekshirish

C) O`quvchilar tashqi ko`rinishi (maxsus kiyimlarni) tekshirish ko`zdan kechirish

2. O`tkan dars mavzusini takrorlash (5 daqiqa) savol-javob

A) "Gulyash" taomini tayyorlanish ketmaketiligini qisqacha aytib bering?

B) Go`shtdan qanday taomlar tayyorlanadi?

C) "Bistragen" qanday tayyorlanadi?

O`quvchilar javobini umumlashtirish.

II Kirish yo`riqnomasi (10 daqiqa)

1. Dars mavzusini bayon qilish

2. Darsning maqsadi bayon qilinadi

III O`qituvchi tomonidan oshxonada rioya qilinadigan texnika xavfsizligi va sanitariya gigiyena talablari tushuntiriladi.

Sanitariya gigiyena talablari. Taomni tayyorlashda avvalo ozodalikka rioya qilish kerak. Masliqlar alohida taxtachalarda to`g`raladi. Oshxonada ishlaganda o`quvchilar maxsus kiyimda bo`lishi, tirnoqlar olingan, sochlar yuqoriga turmaklangan ro`mol ostida bo`lishi kerak. Go`sht va go`sht mahsulotlar sovutgichda saqlanadi. Qo`l tez-tez yuvib turiladi. Sochiqlar albatta bo`lishi kerak. Texnika xavfsizlik qoidalari

- Go`shta maydalagichdan foydalanganda maxsulotni itargich bilan itarish;
- Gaz plitasidan foydalanganda extiyot bo`lish;
- Pichoq va boshqa tig`li asboblarni uzatganda dastag`l bilan uzatish;
- Qaynab turgan ovqatni shoshib yeb ko`rmaslik kerak;

O`qituvchi tomonidan ish usullari aytib tushuntiriladi

III. Joriy yo`riqnoma (21 daqiqa) o`qituvchi tomonidan ish usullaribajarish ketmaketligi ko`rsatiladi.

Amaliy mashqlar ko`rsatiladi, tushintriladi. Sinfidagi o`quvchilar ikki guruhga bo`linadi va taomni tayyorlash uchun kirishadilar. Anashu joyda "kim epchilu kim chaqqon" metodi qo`llaniladi. Birinchi guruhga karamli do`lma ikkinchi guruhga tok do`lma taomini tayyor;ash topshiriladi. Har bir gurujga ish usullari, bajaradigan ishlari o`qituvchi tomonidan ajratiladi.

Muayyam maqsad bilan o`quvchilarni ish o`rinlarini aylanib ko`rib chiqish.

1. Aylanish: ish joylarni tekshirish. O`quvchilarga (tamiliyalari ko`rsatiladi) alohida ahamiyat berish.
2. Aylanish: ish usullarining bajarilishini tekshirish. O`quvchilarga alohida (familiyalar ko`rsatiladi) ahamiyat berish.
3. Aylanish: o`z-o`zini nazorat qilishining to`g`ri olib borilayotganini tekshirish. Nazorat qilish usullarining o`quvchilar (familiyalar ko`rsatiladi) tomonidan bajarilishiga alohida ahamiyat beriladi.
4. Aylanish: ishda texnikaviy shartlarga rioya qilinishi tekshiriladi.

Ishni qabul qilish va baholash. Yaxsh o`zlashtirgan o`quvchilarga qo`shimcha ishlar berish (ishlar ko`rsatiladi).

5. Aylanish: ish (operatsiyalari) orasidagi nazoratning to`g`ri olib borilishini tekshirish

IV. Yakunlovchi yo`riqnoma (7 daqiqa)

1. Kunlik ish yakunlash

2. Har bir o`quvchi ishining sifatida qo`yilgan bahoni bayon qilish.

3. O`quvchilardan kim ishni a`lo bajargani aytib o`tish

4. O`quvchilar yo`q qo`ygan tipik xatolar va kamchiliklarini tashkil qilish

V. Ish joyinii yig`ishtirish.

O'zbek milliy taomlaridan palov tayyorlash texnologiyasi.

Palov eng asosiy o'zbek milliy taomidir. O'zbek mezboni uyiga kelgan mehmonni aziz bilib, palov damlab ko'nglini olishga harakat qiladi. Shuning uchun har kim palovni o'ziga xos lazzatliroq tayyorlashga tirishgan va natijada uning juda ko'p turlari vujudga kelgan. Palovlar pishirish usuli, ishlatiladigan qo'shimcha masallqlariga ko'ra ko'pgina turlarga bo'linadi. Masalan:

Palov							
Qovurma	Ivitma	Mayrli	No'hatli	Behili	Tuhumli	Qazili	

Bundan tashqari tayyorlash marosimiga ko'ra to'y palovi, bayram palovi va tayyorlanayotgan viloyatlarda ham o'ziga xos bir-biridan farqli Toshkentcha palov, Samarqandcha palov, Qashqadaryocha palov, Xorazm palovi, Andijoncha palov va Buxorocho osh kabi bir necha turlarga bo'linadi. Ana shu barcha palov turlarini tayyorlashning umumiy qoidasi bor. Bu: yog` dog'lash, zirvakni pishirish, guruch solib damlash jarayonidan iborat. Bu jarayonlar to'g'ri bajarilasa, palovning har turini yaxshi pishirish mumkin.

I. Paxta yog'ini to'g'ri dog'lash uchun oldin qozonni yahshi qizdirish lozim va unga yog'ni quyilgach, olovni bir oz pasaytiriladi. Yog' qiziyotganda avval qora tutun chiqa boshlaydi va vaqt o'tishi bilan yog'ni tutuni asta-sekin oqaradi. Oppoq tututnni xidlab ko'rilsa dimog'ni achitmaydi, balki undan dog'langan yog'ning o'ziga hos yoqimli hidi keladi. Shunda qozonhga bitta archilgan piyoz yoki sabzi tashlansa, yog' tarkibidagi achchiq, zararli modda yo'qoladi. Dog'langan yog'ning mazasi shirin bo'lib, unga masalliq solinsa, qaynab marjondek ko'pik pufakchalari hosil bo'ladi. Qo'y yog'ini eritishda jizzasini ko'p aralashtirilmaydi, chunki u tez quyib kam yog' beradi. Jizzalarning bir tomoni qizarganidan keyin ikkinchi tomonini ham qizartiriladi. Yaxshi erigan jizzalar kichkinalashadi va bir tekis bo'lib yog' yuzida suza boshlaydi, rangi esa qizg'ish sariq bo'ladi. Jizzasi olingan yog' past olovda yana 5-7 daqiqa bo'glangandan so'ng tayyor bo'lgan hisoblanadi.

II. Zirvakni pishirish - go'sht, sabzini piyozga qo'shib qovurishdir. Bunda har bir masalliqning o'ziga xos chiroyli qovurilishiga, qazonning cheti va tagiga yopishib kuymasligiga, olovning balandlab ketmasligiga e'tibor berish zarur. Piyozni me'yorida qizartirib qovurilishi kerak. Agar piyoz yaxshi qizartirib qovurilmasa palov rangi oqish bo'ladi, piyozni ko'p qizartirib qovurilsa, palov taxir bo'lib qoladi. Zirovorlar zirvak yaxshi qovurilgandan so'ng solinadi. Zirvakka palovga ketadigan tuz va suvning yarmi solinadi. Zirvakni past olovda miltiratib qancha uzoq qaynatilsa, osh shuncha lazzatli bo'ladi.

III. Zirvak yaxshi pishgandan so'ng terib tozalangan va iliq suv bilan 3-4 marta yuvilgan guruchni bir tekis qilib solinadi, olovni balandlatiladi va darhol guruchga yana suv quyiladi suv gurchdan 1-1.5 sm ko'tarilib turishi kerak.

Guruchning bir tekis qaynashi juda muhimdir. Guruch suvni tortib bo'lmasidan oldin tuzini rostlanadi. Guruch suvni yaxshi shimib olgach, uni kapkir bilan o'rtaq uyib, bir necha yuziga dam cho'p suqib, yuzadagi suvini ostiga tushirib, yaxshi bug'lanishiga imkon yaratiladi.

Guruchning betiga kapkirning orqasi bilan urib ko'rilganda "do'p-do'p" etgan ovoz chiqsa, suvni yaxshi tortilgan bo'ladi va oshni damlanadi. Bunda damgirni atrofidan bug' chiqmaydigan qilib yopish va olovni pasaytirish kerak.

XULOSA

Masalliqlardan tayyorlanadigan taomlarning to'yimli va lazzeatli chiqishi pazandaning ish malakasiga va shu bilan birga oshxonada ishlatiladigan asbob moslamalardan o'rinli, to'g'ri foydalana olishlariga bog'liq

O'quv oshxonalarida olib boriladigan amaliy mashg'ulotlar davomida o'quvchilarda hosil qilingan dastlabki ko'nikma va malakalar asosida turli xil salat va taomlarni tayyorlash texnologiyasi o'rgatib boriladi. Amaliy mashg'ulotda o'quvchilar jarayonning ayrim qismlari asbob-uskunani ushlash, ish holatida turish, ishlatish bilan bog'liq harakatlarni bajarishni o'rganadilar. Har bir o'rgnilayotgan element avvalgisining o'rnini egallamay, balki unga qo'shimcha sifatida bir – biriga bog'lanishi, yagona zanjir hosil qilish zarur.

Umumiy o'rta ta'lim maktablarida o'quv oshxonalarida ishlaganlarida quyidagi muammolar mavjud:

- Pazandachilikda ishlaydigan asbob-uskunalarining nomlarini to'g'ri ishlatmasligi;
- Oshxonalarda ishlatiladigan moslama va jihozlarning tuzilishini va ishlatishu usullarini bilmasligi;
- Taom tayyorlash texnologiyasini bajarish ketma-ketligini bilmasligi;

Tadqiqotni olib boorish jarayonida ushbu muammolarni ijobiy hal qilishga e'tibor qaratiladi.

Tadqiqot jarayonida quyidagi ishlar amalga oshirildi, qator tavsiya va takliflar berildi:

1. Mehnat ta'limining maqsadi va vazifalari hamda o'quvchilarini tayyorgarlik darajasiga qo'yiladigan zaruriy talablar o'rganib chiqiladi.
2. Oshxonada ishlatiladigan asbob – uskuna, moslama va jihozlarning tuzilishi va turlari o'rganib chiqildi.
3. Pazandachilik asoslari bo'lmini o'qitishni tashkil qilishda o'qitishni zamonaviy vositalaridan foydalanishni tartib qoidalari o'rganilib amaliyotga tadbiq qilindi.

4. Tajriba – pedagogik ishlarning natijalariga, maktab o'quvchilar jamoasining fikrlariga, shuningdek bitiruv malakaviy ishida to'plagan ma'lumotlarga asoslanib xulosa chiqarish mumkinmki, o'quvchilarga pazandachilik asoslari bo'lmini o'qitishni tashkil qilishda o'qitishni zamonaviy vositalardan foydalanishi o'rgatish bilan bir qatorda ulardan amalda foydalanish malaka va ko'nikmalari shakllantirilsa o'quvchilani bilim darajasi, saviyasi dunyoqarashi va shuningdek ta'lim sifati va samaradorligini oshirishni ham ta'minlash mumkin.
- Foydalanilgan adabiyotlar

1. I.A. Karimov "Barkamol avlod orzusi" "O'zbekiston milliy entsiklopediyasi" davlat ilmiy nashriyoti T 2000
2. I.A. Karimov "Milliy davlatchilik Istiqlol mafkurasi va huquqiy madaniyat to'g'risida" Toshkent 1999
3. I.A. Karimov "Yuksak malakali mutaxassislar-taraqqiyot omili 11 Bunyodkorlik yo'lida" T.4-T 1996-52 b
4. Mehnat ta'limi fani bo'yicha Davlat ta'lim standarti. T 2010
5. Mehnat ta'limi uzviylashtirilgan o'quv dasturini joriy etish bo'yicha tavsiya va taqvim-mavzu rejalar (5-9 sinflar) Toshkent "Sharq" 2010
6. "Kasb-hunar ta'limi" Ilmiy-uslubiy jurnal 2011 №1
7. "Umumta'lim fanlari metodikasi" Ma'naviy-ma'rifiy, ilmiy, metodik nash. 2011 №10
8. T.M. Poshshoxo'jayeva, SH.A. Abdurahmanova, S. Po'latova "Xizmat ko'rsatish mehnati" 5-sinf darslik Toshkent "O'qituvchi" 1992
9. T.M. Poshshoxo'jayeva, SH.A. Abdurahmanova, S. Po'latova "Xizmat ko'rsatish mehnati" 7-sinf darslik Toshkent "o'qiyuvchi" 1994
10. K Mahmudov "O'zbek taomlari" "O'zbekiston" nashriyot Toshkent-1977 4-nashri
11. K Mahmudov "Qiziqarli pazandalik" Toshkent "O'qituvchi" 1987
12. K Mahmudov "Qiziqarli pazandalik" Toshkent "O'qituvchi" 1995
13. T. H. Ikromov "Ishlab chiqarish kasb ustalari" uslubiy qo'llanma "Sharq" nashriyot Toshkent-2003
14. Uy-ro'zg'or ensiklapedyasi
15. M. Mo'minova "Ovqat tayyorlash jarayoni" Toshkent O'zbekiston yozuvchilar uyushmasi adabiyot jamg'armasi nashriyoti. 2006
16. R. Normahmahmatov, K Otamurotov, F. Ahmedjanova, T Maqsudov, "Tavarshunoslik" Toshkent-Mehnat 2004
17. N. G. Buteykis, A A Yuqova "Undan qandolat mahsulotlari tayyorlash texnologiyasi" Toshkent "Fan" 2003 6 b
18. M.G. Vasiyev, J. B. Isabayeva, M.F. Qurbanov "Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi" Toshkent – "O'zbekiston" 2003 3-4 b
19. S. Yo'ldosheva "Oliy va kasb-hunar ta'limida pedagogic texnologiyalar" Toshkent 2011
20. S. Elmuradova, Z. Amonova, A. Bozorov "Pazandachilik texnologiyani asoslari" Toshkent 2005

21. N.A. Anfimova L.L. Tatarskaya "Pazandalik klunariya"
Toshkent fan 2003
22. Z. Amanova, A. Bozarov "Oziq-ovqat tayyorlash jarayoni va
tavarshunoslik" Toshkent 2005
23. "Radjapboyev A. D." "Yoshlarni milliy istiqlol g'oyasi asosida
harbiy vatanparvarlik ruhida tarbiyalash" avtoreferati Toshkent 2004
24. Xidirov O' D. "O'quvchilarda ishlab chiqarish ta'limi
jarayonida kasbiy ko'nikma va malakalarning shakllantirishning ilmiy-metodik
asoslari" avtireferati Toshkent 2003
25. M.S. Salayeva N.A. Muslimov "Bitiruv malakaviy ishlarni
tayyorlash bo'yicha tavsiyanoma" Toshkent 2009
26. "Kelenchak" Pazanda va orastalar jurnali №1 (181) 32 b
27. Xudayberganov A.N. "Mexnat va uni o'qitish metodikasi"
fanidan o'quv metodik majmua. Urganch-2009

Internet saytlar

1. W. google .uz
2. W. ziyonet .uz
3. W. Ref .uz
4. WW. Ta'lim.uz
5. WWW. Search.re.uz-O'zbekistonning Axborotlarini izlab
toppish tizimi.

Urganch Davlat Universiteti Pedagogika fakulteti Mehnat ta'limi yo'nashi bitkazuvchi kurs talabasi Yo'ldosheva Saida Erkinovnaning "Pazandachilik asoslari" bo'limini o'qitishda zamonaviy vositalardan foydalanish" mavzusidagi bitiruv malakaviy ishiga

TAVSIYANOMA

Umumiy o'rta ta'lim maktab o'quvchilarining zamonaviy mehnat tayyorgarligiga tala oshib bormoqda. Chunki maktab o'quvchilarining ko'pchiligi kelgusida kasb-hunar kollejlari talabalari bo'lishadi, ularni oldiga esa qaysi kasbni egallash muammosi turadi. Bu masalar yechishda umumiy o'rta ta'lim maktabi mehnat ta'limi o'qituvchisining o'rni muhim ekanligi unutmashimiz kerak.

Shundan kelib chiqqan holda bitkazuvchi Saida Yo'ldosheva Mehnat ta'limining "Pazandachilik asoslari" yo'nalishi bo'yicha mavzu tanlagan. Bitkazuvchining "Pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishda zamonaviy vositalardan foydalanish" mavzusidagi bitiruv malakaviy ishi dolzarb muammolarni yechishga qaratilganligi bilan ahamiyatlidir.

Bitiruv malakaviy ish kirish, 2 bob, xulosa, adabiyotlar ro'yhati, e'tiborlisi foydalanilgan internet saytlari ro'yhatidan iborat.

Bitiruv malakaviy ishning kirish qismida prezidentimiz tashabbusi bilan mamlakatimizda olib borilayotgan talim to'g'risidagi islohotlar yoritilgan va yetarlicha asoslab berilgan.

Bitiruv malakaviy ishning birinchi bobida mavzuga oid adabiyotlar tahlili, maktab oshxonasini jihozlashga qo'yiladigan talablar yoritib berilgan.

Bitiruv malakaviy ishning ikkinchi bobida taomlar tayyorlash texnologiyasini o'qitishda zamonaviy vositalardan foydalanish yuzasidan tavsiyalar berilgan va tegishli xulosalar chiqarilgan.

Foydalanilgan 23 ta adabiyotning ro'yxati berilgan. Mavzuga oid "Tok do'lim: tayyorlash texnologiyasi" va "Yangi yil sonatasi" salatiga ko'rgazmali qurollar tayyorlangan. Ushbu bitiruv malakaviy ishdagi umumiy o'rta ta'lim maktablarida "Pazandachilik asoslari" bo'limini o'qitishda metodik tavsiya sifatida foydalanish mumkin.

Bitiruvchi Yo'ldosheva Saida Erkinovnani "Pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishda zamonaviy vositalardan foydalanish" mavzusidagi bitiruv malakaviy ishini tugallagan deb hisoblab, uning himoya qilishiga tavsiya qilaman.

Ilmiy rahbar:



Yo'doshev Q. K

«Mehnat ta'limi» yo'nalishi talabasi Yuldosheva Saida Erkinovnaning
 «Pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda o'qitishni zamonaviy
 vositalaridan foydalanish» mavzusidagi bitiruv malakaviy ishiga

Q'zbekistonda fan va texnikaning jadal sur'atlar bilan o'sib borishi «Kadrlar tayyorlash milliy dasturi», «Ta'lim to'g'risidagi qonun»ning qabul qilinishi, yoshlarni hayotga va mehnatga ijodiy munosabatlarni tarbiyalash, ularning texnik ijodkorlik xususiyatlarini rivojlantirish, kasbiy bilimlarni shakllantirishni, o'quvchilar ongiga milliy ma'naviyatimizni singdirib tarbiyalash zarurati shu kunning dolzarb muammolaridan deb qaramoq lozimligini bildiradi.

O'quvchilarni mehnat ta'limida uy-ro'zg'or yuritish, oila budjetini tashkil qilishga o'rgatish xam dolzarb muammolardan biridir. Bundan tashkari qo'l mehnatining turli xillari bilan tanishtirish, mehnat ko'nikmalarini egallatish, malakalarini shakllantirish bilan o'quvchilarni har tomonlama mukammal inson qilib tarbiyalashning asosiy omillaridan biridir. Bu xal qilinishi zarur bo'lgan masalalar mehnat ta'limi o'qituvchilari zimmasiga qator vazifalar yuklaydi. Shu nuqtai nazardan talaba Yuldosheva Saida tomonidan ishlangan "Pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda o'qitishni zamonaviy vositalaridan foydalanish» mavzusidagi bitiruv malakaviy ishi bu masalalarni qisman yoritishga qaratilgan. Talaba bitiruv malakaviy ishini tayyorlash jarayonida Davlat ta'lim standartida ko'rsatilgan mezonga amal qilgan. Viloyatdagi qator maktablarda tashkil qilish va mashg'ulotlarni olib borish ahvollarini, mehnat ta'limiga doir adabiyotlarni o'rganib chiqqan va tahlil qilib bergan. Shuningdek, talaba mashg'ulotlarda o'quvchilarni hayotga tayyorlashda, mamlakatimizdagi xalq xo'jaligi tarmoqlarining rivojlanishi bilan tanishtirishda, oila budjetini yuritishga o'rgatishda asosiy vosita ekanligini hisobga olib o'z mavzusini har tomonlama to'liq yoritishga harakat qilgan. Talaba, pazandachilik asoslarini o'rgatuvchi mashg'ulotlarni tashkil qilishda o'qitishning zamonaviy vositalaridan foydalanish metodlarini ishlab chiqqan. Mehnat ta'limida o'qitishning zamonaviy vositalaridan foydalanishning o'ziga xos tomonlarini ochib bergan, zamonaviy vositalarning mashg'ulotlardagi o'rnini, ahamiyatini va ular asosida mashg'ulotlarini tashkil qilish xususiyatlarini yoritib bergan.

Ushbu "Pazandachilik asoslari bo'limini o'qitishni tashkil qilishda o'qitishni zamonaviy vositalaridan foydalanish» mavzusidagi bitiruv malakaviy ishining bajarilishidan ko'rinib turibdiki talaba Yuldosheva Saida pazandachilik asoslari nazariyasi, mehnat ta'limini tashkil qilish metodikasi bo'yicha mukammal bilimga ega.

Talabaniy yetuk pedagog bo'lib etishishiga ishongan xolda, bitiruv malakaviy ishini tugallangan deb hisoblayman va ijobiy baholayman.



Taqrizchi:  Yangdhozor tumani 24-son umumta'lim maktabining mehnat
ta'limi o'qituvchisi Yuldasheva Muvassar