

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

Pedagogikafakulteti

Mehnat ta'limi metodikasi kasbtanlashga yo'llash fanidan

KURS ISHI

**MAVZU: SERVIS XIZMATI 6 – SINIF PAZANDACHILIK ASOSLARI
BO'LIMINI O'QITISH METODIKASI**

Bajardi: 4 – bosqich talabasi B.J.Jamolova

Tekshidi: Kafedra o'qituvchisi A.R.Jo'raev

Buxoro 2016

MUNDARIJA

Kirish.....	3
I. BOB. 6-SINFLAR DATAOMLAR TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI BO'LIMINI O'QITISHNING NAZARIY ASOSLARI.....	
1.1. Taomlar tayyorlash texnologiyasi bo'limini o'qitishning pedagogik, psixologik, fiziologik asoslari.....	
1.2. Yevropa taomlarining turlari, tarixi, ozuqaviy qiymatining tahlili asoslari	
II. BOB. TAOMLAR TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI BO'LIMINI O'QITISHDA INOVATSION TEXNOLOGIYALAR ASOSIDA DARSISHLANMASINI TAYYORLASH.....	
2.1. Sut va sut mahsulot turlari. Achitilgan sut mahsulotlari sifatiga bo'lga talablar, saqlanish sharoiti va muddati. Amaliy mashg'ulot tvorojnik puding tayyorlash va dasturxonga tortish tartib qoidalari.....	
2.2. Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati. Xamir turlar, oshirma va oshirmasdan tayyorlanadigan xamirlar haqida ma'lumot. Amaliy mashg'ulot. Yog'li qatlama tayyorlangan xamirdan "Somsa" pishirish.....	
Xulosa.....	
Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati.....	

Kirish

O'zbekiston Respublikasi Prezidenti I. A. Karimov "Ta'lim tarbiya va kadrlar tayyorlash tizimini tubdan isloh qilish barkamol avlodni voyaga yetkazish to'g'risida" gi farmonida: "Talim va tarbiyani tubdan isloh qilish uni zamonaviy talablar darajasiga ko'tarish milliy kadrlar tayyorlashning yangi tizimini barpo etish, kelajak uchun barkamol salohiyatli avlodni tarbiyalash maqsadimiz" deydilar.

Respublikamizda Ta'lim to'g'risidagi qonun va kadrlar tayyorlash milliy dasturi ta'lim tizimiga tadbqiq etilganidan so'ng o'qitishda inovatsion texnologiyalardan foydalanishga etibor qaratildi.

Kadrlarimizning eng zamonaviy intellektual bilimlarga ega bo'lgan holda uyg'un rivojlanishga o'z etiborini qaratgan. Respublika Prezidenti ta'lim tarbiya sohasiga ham o'z etiborini qaratib unga milliy didaktik nuqtayi nazardan yondashib uni quydagicha tariflaydi. "Ta'lim" O'zbekiston xalqi ma'naviyatiga yaratuvchanlik faoliyat baxsh etadi.

Umumiy o'rta talim maktablarida mehnat ta'lim maktablarida mehnat ta'limi fanining "Pazandachilik asoslari" bo'limi darslarini tashkil etish jarayonida o'quvchilarni mehnatga tayyorlashda eng muhim vazifalardan biri sifatida avvalo uni erkin fikrlovchi ijodkor shaxs sifatida shakllantirish muammosini hal etilishi lozim bo'ladi.

Ta'lim vositalarining hozirgi bosqichida erkin fikrlovchi shaxsni tarbiyalash muammosi alohida dolzarblik kasb etmoqda.

Mavzuning dolzarbligi shundaki: Umumiy o'rta ta'lim maktablarida mehnat ta'limi fanining "Servis xizmati yo'nalishi" Pazandachilik asoslari bo'limi darslarini tashkil etish jarayonida o'quvchilar ijodkorlik faoliyatini rivojlantirishga oid vazifalarning hal etilishida o'qituvchi shaxsi, uning kasbiy mahorati muhim o'ringa ega. Respublikamiz mustaqillikka erishgandan keyingi yillarda o'qituvchi mehnatning samaradorligi, ta'lim metodlarini takomillashtirib borishi bilan belgilangan bo'lsa, hozirgi kun ta'lim jarayonida o'quvchini barkamol shaxs darajasida shakllantirish ishlari bilan bog'liq tashkil etishni talab qiladi.

Adabiyotlar tahlili

I.A.Karimov– “Barkamol avlod – O‘zbekiston taraqqiyotining poydevori”
O‘zbekiston Toshkent: 1997 yil.

Ushbu adabiyotda mustaqillik davrigacha ta‘lim tizimidagi kamchiliklar va muammolar tahlil qilingan bo‘lib, uni hal qilish yo‘llari batafsil yoritib berilgan. Shu bilan birga O‘zbekiston Respublikasi “ Ta‘lim to‘g‘risida”gi qonuni va “Kadrlar tayyorlash milliy dasturi” to‘liq o‘z aksini topgan.

Z.Shamsiyeva. “Mehnat ta‘limi” (Servis xizmati yo‘nalishi)(O‘qituvchilar uchun o‘quv qo‘llanma 5-7-sinflar uchun) “Tafakkur bo‘stoni” Toshkent 2013.176 bet.

Ushbu metodik qo‘llanma “Umum ta‘lim maktab o‘quvchilarining fanlar bo‘yicha bilim, ko‘nikma, malakalarining joriy va oraliq nazoratini tashkil qilish uchun o‘quv metodik kompleksning” tarkibiy qismi bo‘lib, “Didaktika” MChJ tomonidan XTVning umum ta‘lim maktab o‘quvchilari bilim,ko‘nikma, malakalarini nazorat qilishning takomillashtirilgan reyting tizimini joriy etish va rivojlantirish bo‘yicha uslubiy tavsiyalari hamda Respublika Ta‘lim Markazining metodik tavsiya va ko‘rsatmalariga muvofiq amaldagi o‘quv dasturi hamda darslik asosida ishlab chiqarilgan va joriy nazoratni samarali tashkil qilishga mo‘ljallangan.

O‘quv qo‘llanmada Davlat ta‘lim standartlari talablari bo‘yicha o‘zlashtirish lozim bo‘lgan bilim, ko‘nikma, malakalarni har bir o‘quvchi har bir mavzu yuzasidan o‘zlashtirganini zamonaviy ped texnologiyalar asosida yoritib borilgan.

Ismoiljon Karimov. “Mehnat ta‘limi o‘qitish texnologiyalari” (O‘quv uslubiy qo‘llanma) Toshkent 2013. 228 bet.

Ushbu o‘quv uslubiy qo‘llanmada muallifning ko‘p yillik ilmiy - pedagogik faoliyatida orttirgan tajribalari asosida umumiy o‘rta ta‘lim maktablarida o‘qitiladigan mehnat ta‘limi darslarida o‘qitishning turli shakl va metodlaridan,shu jumladan interfaol metodlardan foydalanish yuzasidan imiy-uslubiy tavsiyalar berilgan.Qo‘llanma mehnat ta‘limi ta‘lim yo‘nalishi talabalari, menat ta‘limi o‘qituvchilari uchun mo‘ljallangan. Qo‘llanmada umumiy o‘rta ta‘lim

maktablarida mehnat ta'limi darslarini tashkil etish, mehnat ta'limi darslarini fanlararo bog'lab o'tish texnologiyalari, mehnat ta'limiga oid dars ishlanmalardan namunalar va hokazolar keltirilgan.

M.R.Xudoyberdiyeva. "Kasb mahorati" – Toshkent "O'zbekiston faylasuflari milliy jamiyati" nashriyoti .2010.-296 bet. "Kasb mahorati" darsligi "Ovqat tayyorlash texnologiyasi" yo'nalishi bo'yicha o'qiyotgan va shu sohani o'rganayotganlar uchun. Davlat talablari standartlari va ushbu kasbga doir namunali o'quv dasturi hujjatlariga muvofiq yozilgan.

Ilmiy tadqiqot metodlari:

Men 6-sinf o'quvchilariga "Servis xizmati yo'nalishi" Pazandachilik asoslari bo'limini mavzusi o'qitish metodikasi bo'yicha kurs ishini bajarishda ilmiy rahbarim A. R.Jo'rayevdan berilgan topshiriq varaqasi asosida olib bordim. Ilmiy rahbarim A.R.Jo'rayevning tavsiyalariga asosan I.A.Karimovning "Barkamol avlod-O'zbekiston taraqqiyotining poydevori" asarida O'zbekiston Respublikasi "Ta'lim to'g'risida" gi qonuni va "Kadrlar tayyorlash milliy dasturi", O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi bilan tanishdim. Ushbu kurs ishini bajarishda mehnat ta'limi metodikasi fanidan o'tkaziladigan laboratoriya darslarida muntazam qatnashib bordim. Darslarda maktab o'quv dasturlari bo'yicha Davlat Ta'lim Standartiga asoslanib (5-9-sinflar) laboratoriya mashg'ulotlari o'tkazildi. Undan men darsni qay yo'nalishda olib borish, nimalarga e'tibor berish kerakligini, darslarda yangi innovasion pedagogik texnologiyalar asosida olib borilsa o'quvchilarga tushunarli va qiziqarli bo'lishini bilib oldim. Menga berilgan kurs ishi mavzusi bo'yicha kutubxonalardan adabiyotlar, o'quv qo'llanmalar oldim, internetdan ma'lumotlar yig'ib bordim.

I. BOB. 6-SINFLAR DASTA OMLAR TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI BO'LIMINI O'QITISHNING NAZARIY ASOSLARI

1.1. Taomlar tayyorlash texnologiyasi bo'limini o'qitishning pedagogik, psixologik, fiziologik asoslari

Inson uning har tomonlama uyg'un kamol topishi va faravon shaxs manfaatlarini ro'yobga chiqarishning sharoitlarini va ta'sirchan mexanizmlarni yaratish eskirgan tafakkur va ijtimoiy xulq atrofning andozalarini o'zgartirish, Respublikada amalga oshiralayotgan islohotlarning asosiy maqsadi va harakatlantiruvchi kuchidir. Xalqning boy intellektual merosi va umumbashariy qadriyatlar asosida zamonaviy, madaniy, iqtisodiy fan texnika, texnologiyalarning yutuqlari asosida kadrlar tayyorlashning mukammal tizimini shakllantirish O'zbekiston taraqqiyotining muhim shartidir.

“Kadrlar tayyorlashning milliy dastur”¹ ta'lim-tarbiya O'zbekiston Respublikasi Ta'lim to'g'risidagi qonunining qoidalariga muvofiq holda tayyorlangan bo'lib, milliy tajribalarning tahlili va ta'lim tizimidagi, jahon miqyosidagi yutuqlar asosida tayyorlangan hamda yuksak umumiy va kasb-hunar madaniyatiga 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. Bugungi kundagi umumiy o'rta ta'lim o'quvchilari ertangi kunning yetuk mutaxassisleri va ziyolilari sifatida o'sib kelayotgan avlod ongi va ruhiyatiga adolatli vatan bilan faxrlanish, ertangi kunning yetuk insonlari, ertangi kunga ishonch, milliy g'urur, iftixor tuyg'ularini singdirishda shaxsiy o'rnak na'munasi bilan o'z hissalarini qo'shmoqlari shart. Chunki ziyolilikning muhim belgisi umuminsoniy qadriyatlarni bilish, ularni qadrlash, o'z kasbi

¹ Karimov I.A. Barkamol avlod-O'zbekiston taraqqiyotining poydevori: O'zbekiston Respublikasi Oliy Majlisi IX sessiyasida so'zlagan nutqi, 1997 yil 29 avgust.-T.: 1998.-64 b.

sir-asrorlarining chuqur bilimdoni va mohir ustasi bo'lish kasb etikasi, pedagogikasi va psixologiyasi asoslarini to'liq anglash va ularni o'z faoliyatida qo'llashdir. Demak yangi zamon kishisi o'z-o'zini va o'zgalarni psixologiyasini mohir bilmog'i kerak bo'lsa, umumiy o'rta ta'limda o'qitiladigan mehnat ta'limi fanining optimallashtirilgan mazmunini tanlashning pedagogik hamda psixofiziologik asoslarini belgilyadi.

Umumiy o'rta ta'limning maqsadi ishtirokchilarni madaniy va maishiy, xalq xo'jaligining turli sohalarida faoliyat ko'rsatish uchun zarur bo'lgan fan asoslarining tizimli bilimlari, mahorat va malaka bilan qurollantirishdan hamda maxsus ta'lim olish (kasb-hunar, texnik, o'rta, oliy) imkoniyatini yaratishdan iboratdir.

Umumiy o'rta ta'lim tizimi boshlang'ich (1-4- maktab sinflari) va o'rta (5-9- maktab sinflari) ta'limga bo'lingan.

Har bir umumta'lim maktabi ikkala pog'onada umumiy o'rta ta'limni amalga oshiradi. Bu boshlang'ich maktabda bitiruvchilarning to'liq hisobini olib borishni va umumiy o'rta ta'lim tizimida uzluksizlikni ta'minlaydi.

Umumiy o'rta ta'lim kerakli bilim hajmi, mustaqil fikrlash qobiliyatini rivojlantirish, tashkiliy mahorat va amaliy tajriba poydevorini qo'yib, boshlang'ich professional yo'nalishni va ta'limning keyingi pog'onasini tanlashda ko'maklashadi.

O'quv fanlari, umumiy ta'lim dasturlari ro'yxati, o'quv vaqtining davomiyligi o'quv reja va umumiy o'rta ta'limning davlat ta'lim standartlari bilan belgilanadi.

Umumiy o'rta ta'lim DTS o'quvchilar umumta'lim tayyorgarligiga, saviyasiga qo'yiladigan majburiy minimal darajani belgilab beradi. DTS ta'lim mazmuni, shakllari, vositalari, usullarini, uning sifatini baholash tartibini belgilaydi.

Ta'lim mazmunining o'zagi hisoblangan DTS asosida mamlakat hududida faoliyat ko'rsatayotgan turli muassasalarida ta'limning barqaror darajasini

ta'minlash sharti amalga oshiriladi. DTS o'z mohiyatiga ko'ra o'quv dasturi nizomlar va boshqa me'yoriy hujjatlarni yaratish uchun asos bo'lib xizmat qiladi.

Umumiy o'rta ta'limning DTS o'zining tuzilishi va mazmuniga ko'ra davlat, hudud, maktab manfaatlari va vositalari muvozanatini aks ettiradi hamda eng asosiysi o'quvchi shaxsi, uning intilishlari, qobiliyati va qiziqishlari ustivorligidan kelib chiqadi.

DTS bajarish O'zbekiston respublikasi hududida faoliyat ko'rsatayotgan mulkchilik shakli va idoraviy bo'ysunishidan qat'iy nazar barcha ta'lim muassasalari uchun majburiydir.

Bu DTS umumiy o'rta ta'lim maktablari uchun o'quv dasturi, o'quv metodik qo'llanma, darslik va boshqa me'yoriy materiallarni ishlab chiqish, o'quv tarbiya jarayonini tashkil etish, hamda ilmiy tadqiqotlar olib borish uchun zarur bo'lgan me'yoriy hujjatdir.

Umumiy o'rta ta'lim maktabida mehnat ta'limi fanini o'qitishning maqsadi - o'quvchilarni aqliy va jismoniy mehnat turlari, jarayonlari hamda kasblar turlari bilan tanishtirish, ularda dastlabki mehnat ko'nikmalari va malakalarini, mehnatga qiziqish va mehnatsevarlikni shakllantirish, ularni mehnat va kasblarni qadrlash, ularni ahamiyatini tushuntirishga o'rgatish hamda kasb tanlashga tayyorlash orqali ularning kasbgacha bo'lgan tayyorgarliklarini amalga oshirishdan iborat.

Umumiy o'rta ta'lim maktablarining o'quv rejasida mehnat ta'limi o'quv faniga 1-4 sinflarida haftasiga bir soatdan, 5-7 sinflarida haftasiga ikki soatdan va 8-9 sinflarida haftasiga bir soatdan, jami 408 soat vaqt ajratilgan².

№	Fan nomi	Sinflar									Haftalik o'quv yuklamasi (soat)	Yillik o'quv yuklamasi (soat)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1.	Mehnat ta'limi											

² O'zbekiston Respublikasi Xalq ta'limi vazirligi Respublika ta'lim markazi. Uzviylashtirilgan Davlat ta'lim standarti va o'quv dasturi. Mehnat ta'limi tasviriy san'at, chizmachilik, musiqa madaniyati, jismoniy tarbiya. (1-9 sinflar). Toshkent. O'rginal maket "Ma'rifat - Pres" 2010 y.290 b.

2.	Mehnat ta'limi	1	1	1	1	2	2	2	1	1	12	408
----	----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	-----

Taomlar tayyorlash texnologiyasini o'qitishning pedagogik hamda psixofiziologik asoslari mazmunida o'quvchilarning bilim, ko'nikma va malakalarni egallashlarida ularning yosh xususiyatlar psixofiziologik holatlarining o'zgarishlari, fani o'zlashtirish darajalari tushunilib o'quvchining bilim olishi, elementar tajriba va malakaga tayanib biror ishni muvaffaqiyatli bajarish imkoniyati tushuniladi. Ortirilgan bilimlar o'quvchi xatti-harakatining nazariy asosi hisoblanadi. Bilimlarga asoslanib xatti-harakatlarning ketma-ketligi, alohida bosqichlari fikran xayoldan o'tkaziladi. Elementar tajriba o'quvchilarida aynan biror faoliyat haqida aniq tasavvur hosil qilish imkonini beradi. Biror kasb yoki faoliyat haqida tasavvurga ega bo'lishda elementar tajriba bilan birga boshqalarning tajribasini tasavvur qilish ahamiyat kasb etadi. Bu yerda pedagogning shaxsiy namunasi, novator ishchi, xizmatchilarning ilg'or tajribasi, yetuk olim ijodkorlarning ish jarayoni misol bo'la oladi.

Boshqalarning tajribasini o'zida singdirishning asosiy sharti o'quvchining o'zida elementar tajribaning bo'lishidir. Bunday tajriba o'quv mehnati, aqliy mehnat, ijodkorlik, ratsionalizatorlik yoki oddiy mehnat operatsiyalarini bajarilishi bilan bog'liq bo'lishi mumkin. Bunday elementar tajriba bo'lmasa hech qanday ta'lim natija bermaydi. Berilayotgan ta'limni qabul qilish uchun o'quvchi boshqalar tajribasini o'zining shaxsiy tajribasi bilan qo'shishi kerak.

Mehnat ko'nikmalarini shakllanish jarayonida o'quvchilar ko'rish yoki eshitish orqali faqat harakatlarning qanday bajarilishi haqida tasavvurga ega bo'ladilar. Bu faqat namuna, bajarilishi kerak bo'lgan ish haqidagi kirish instruktaji hisoblanadi. Ko'nikmaning shakllanishi uchun o'quvchi bu harakatlarni o'zi bajarib ko'rish shart. O'quvchi bu harakatlarni ko'rish jarayonida boshqalarning tajribasi o'zining shaxsiy tajribasiga aylana boradi. Harakatlar

tartibga tusha boshlaydi. O'quvchi harakat strukturasi haqida amaliy tasavvurni egallaydi. Oldingi harakatlar ayrim, har bir keyingi harakat oldidan o'ylash, chamalash, solishtirish orqali yuz beradi. Ta'limning turli bosqichlarida o'quvchilar mehnat ko'nikmalarining darajasi har xil bo'ladi. Malaka bilimlarga asoslanib mashq yordamida aylangan faoliyatning avtomatlashgan komponenti hisoblanadi. Malaka tez va aniq bajarish bilan bog'liq bo'lgan ko'nikmalarning avtomatlashgan elementlari sanaladi.

O'quvchilarning murakkab mashqlarni bajarishi davomida oddiy ko'nikmalar murakkab ko'nikmalarga aylana boshlaydi. Shu bilan birga hamma bilimlar ham ko'nikmaga aylanavermaydi. Malakalar bajarilayotgan faoliyatning faqat mahorat tomonini, ya'ni ayrim harakatlarni ifodalaydi. Butunicha faoliyat esa elementar ko'nikma va elementar ko'nikmalardan iborat, bila turib bajariladigan murakkab ko'nikmalarga asoslanib bajariladi. Mehnat ko'nikmalarining shakllanishi uchun faqat tafakkurning yoki aqliy faoliyatning o'zigina yetarli emas.

O'quvchilarda murakkab ko'nikmalarning, umumlashgan safarbar ko'nikmalarning shakllanishi uchun ular bevosita amaliy mehnat faoliyatida, uzoq payt mashq bajarishda qatnashishlari shart.

Albatta, o'quvchilarni kasbga tayyorlashda ko'zda tutilgan va o'quv rejasida mo'ljallangan hamma ko'nikma va malakalarni yetarli darajada shakllantirishning ba'zi obyektiv sabablarga ko'ra (o'quv jihozlarning yetarli emasligi, o'quvchilarning tabiiy o'ziga xosligi va hokazolar) iloji bo'lmas. Shuning uchun ham o'quvchilarda umumlashgan texnologik ko'nikma va malakalarning shakllangan bo'lishiga erishish lozim.

Yosh va psixologik xususiyatlariga ko'ra o'quvchilar mehnat ta'limi darslarida turli mehnat faoliyati turlari va ularni tashkil etish asoslari borasidagi nazariy va amaliy bilimlarni puxta o'zlashtirish imkoniyatiga egalar. Zero, yosh va psixologik xususiyatlari o'quvchilarda ma'lum yo'nalishlarda faoliyat yuritish borasida o'zini sinab ko'rish, o'z kuchini namoyish etish, o'z-o'ziga ishonchni namoyish etish hissining qaror topishiga zamin hozirlaydi.

Psixologiya fani bo'yicha olib borilgan tadqiqotlar natijalaridan bizga yaxshi ma'lumki, o'quvchilarda ijtimoiy borliqda ro'y berayotgan voqea-hodisalarni kuzatish, ularning mohiyatini anglash hamda ularga nisbatan shaxsiy munosabatni bildirish va baho berish istagi kuchli bo'ladi. O'quvchilar o'smirlardan farqli ravishda turmushda o'z o'rnini topishga intila boshlaydilar, ularda muayyan kasb yoki hunar asoslarini o'rganishga bo'lgan intilish yuzaga keladi va ular muayyan mutaxassislik yo'nalishlarida kasbiy faoliyatni yo'lga qo'yish borasidagi kelajak rejalarini tuza boshlaydilar. Ular ijtimoiy jarayonlarda faol ishtirok etish, shaxsiy imkoniyatlarini namoyish etish, aksariyat holatlarda jasorat, mardlik namunalarini o'rsatishga intiladilar.

O'quvchilar mehnat ta'limini rivojlantirishning istiqbolli yo'nalishi uning yangi texnika va texnologiya bilan tanishtirishga qaratilgan texnikaviy darajasini oshirishdan iborat. Buning zarurligi zamonaviy ishlab chiqarishning yuqori darajada texnikaviy ta'minlanganligi, kompyuter texnikasidan ishlab chiqarish, noishlab chiqarish hamda boshqauv sohalarida keng foydalanish bilan yoshlarning texnikaviy kam tayyorlanganligi orasidagi mvjud ziddiyatlardan kelib chiqadi. Bunda texnikaviy va texnologik tayyorgarlik deb faqatgina ma'lum bilim o'quvlar yig'indisi emas, balki shaxsning ijodiy qobiliyatlarini rivojlantirish ham tushuniladi.

1.2. Yevropa taomlarining turlari, tarixi, ozuqaviy qiymatining tahlili.

asoslari

Har bir millatning, mamlakatning urf odatlari ananalari bo'lgani singari ularning milliy taomlari ham mavjud. Ular bir biridan tayyorlash usuli, ta'mi, xushxo'rliqi, milliyligi bilan bir biridan farq qiladi. Bu taomlarga quydagi taomlarini misol qilishimiz mumkin. Bundan tashqari Osiyoda ko'pchilik dinlar urf-odatlar juda muhimdir, chunki dinlarga ko'ra taom odamning nafaqat organizmini, balki ruhini ham oziqlantiradi. Bu taomlarning shirin ta'mining sababi buyuk sulolalarning dasturxonlaridan kelib chiqqanligidadir

Sabzavotlardan haykallar. Meva va sabzavotlarni kesib haykal yasash Xitoy, Korea va Yaponiya oshxonalarida mavjud, aslida esa u Tayland oshxonasiga mansubdir. Meva va sabzavotlardan ajoyib kesib tayyorlangan

haykallar ziyofatlarda va boshqa bayramlarda tortiladi, bundan tashqari ularni monastirlarga ham tayyorlab olib kelishadi.



1-rasm. Sabzavodlardan haykallar.

Guruch Qirolligi. Osiyo taomlarining ichida eng mashhurlaridan biri bu Xitoy taomlaridir, aniqroq qilib aytadigan bo'lsak Kanton taomlaridir. Xitoy taomlari tarkibida guruch, sabzavotlar va soya asosiy o'rin egallaydi. Go'sht va baliq esa boshqa mamlakatlar taomlaridagidek ko'p iste'mol qilinmaydi. Xitoy taomlari atrofdagi barcha mintaqalar taomlarni qurshab oladi. Dunyoda Xitoy taomlarini tayyorlovchi restoranlar asosan Kanton taomlarini tayyorlashadi.



2-rasm. Guruch qirolligi.

Xitoy dasturxonida muhim bo'lgan madaniyat elementlardan biri bu chappilatib eyish texnikasidir. Xitoyda siz chappildashni baland ovozda va ishtaha bilan bajarishingiz kerak. Yaponiyada esa uzun xamirni tayoqchangiz bilan og'zingizga solib chapillatib yutib yuborishingiz kerak. Donolar "Agar qanday qilishni bilmasangiz, yoningizda o'tirganlarga e'tibor bering" deyisharkan.

Yaponiya qutichasi.Yaponiyaga xos bo'lgan taomlardan biri bu bentodir. Bu taomning nomida to'rt burchakli quti ichiga kichkina xonachalarda turli xil sovuq taomlar chiroyli qilib terilgan taom yotadi. Bu xonachalarda sushi, guruch, pishirilgan baliq, sabzavotlar, mevalar bo'lishi mumkin. Bento pikniklarda, sayyohatlarda tortilishi mumkin, shu bilan birga u fastfud vazifasini ham bajaradi. Agarda siz chiroyli ko'rinishizga ta'sir etadigan taomni iste'mol qilmoqchi bo'lsangiz, siz Fransiya lazzatini totib ko'rishingiz lozim.



3-rasm. Yaponiya qutichasi.

Fransuz taomlari sabzavotlarni tez-tez ishlatib turishi bilan ajraladi: kartoshka, yashil loviya, turli piyozlar, ismaloq, karam, pomidorlar, baqlajon, seldir, qo'ziqorinlar – bularning barchasi gazak, asosiy va qo'shimcha taomlarning asosidir. Birinchi taom odatda sho'rvadir, eng mashhuri piyozli qaymoqli sho'rvadir. Asosiy taom grilda pishirilgan saryog'li, go'shtga – odatda mol go'shti, buzoq go'shti, qo'y go'shti, qo'zi, parranda yoki bug'i, cho'chqani ular ba'zida iste'mol qiladilar – chabrets, estragon, kervel, rayhon, petrushka, dafna bargi, dolchin, qalampir munchoq, za'faron, muskat yong'ogi, zanjabil, zira yoki boshqa ekzotik ziravorlar qo'shiladi va sabzavotlar (ularni ham grilda pishirish mumkin) bilan taqdim etiladi. Ular go'sht, sabzavot va ziravorlarni eng yaxshi bog'lanish va taqsimlanishga erishishga e'tibor beradilar. Fransuzlar yaxshi taomni qanday tayyorlash va iste'mol qilishni biladilar, ularning taomlari sog'lom dieta uchun haqiqiy asosdir, taomlar foydali qilib tayyorlangan ko'p meva va sabzavotlardan

iboratdir. Ular yaxshi taom tayyorlash ya yaxshi ko'rinish sirlarini topganlar: ular taomdan zavqlanadilar.

Yasmiqli sousda marinadlangan lososni tayyorlanishi

Dengiz lososi – Fransuz taomlarini tayyorlashda muhim o'rin tutgan dengiz mahsuloti. Marinadlangan losos nafaqat sog'liq uchun foydali balki ajoyib tam sezgisidir.

Kerakli mahsulotlar

100 g yashil yasmiq, 3 dona yangi suyaksiz losos, 1 dona piyoz, 2 dona to'rtburchak shaklida to'g'ralgan sabzi, 1 dona sarimsoq bo'lagi, 3 dona qora murch, dafna barglari. Sous: 1 osh qoshiq soya sousi, 1 osh qoshiq yog', 1 chimdim zanjabil, 1 chimdim shasabi kukuni, kub shaklida to'g'ralgan piyoz
Marinad: 2 stakan suv, 1 stakan limon suvi, 0,5 stakan soya sousi, 1 chimdim zanjabil, 1 siqim shasabi kukuni maydalangan sarimsoq donachasi.

Tayyorlash

- Marinadlash mahsulotlarini aralashtiring, so'ngra lososni ustiga aralashmani soling va uni muzlatgichga 2 soatga sovutish uchun qo'ying.
- Yasmiqni murch, sarimsoq va dafna barglari bilan pishiring, so'ngra esa tuz qo'shing, yasmiq pishib bo'lgach qotib qolishi lozim.
- Sabzini biroz qaynating, quriting, va keyin sovuq suv bilan sovuting shunda u qattiq bo'lib qoladi.
- Yasmiq, sabzi, piyoz va sousni aralashtiring. Biroz kuting shunda barcha ta'mlar aralashadi.
- Lososni marinaddan chiqaring, quriting va ingichka qilib kesing. Losos bo'laklarini likopchaga tering va ustiga yasmiq salat soling.

Kichik Xitoy gazagi. ular dengiz mahsulotlaridan, go'shtdan, xamir va qiymadan bo'lishi mumkin. Eng mashhuri bu krevetka va cho'chqa go'shti (yoki aralashmasi) solingan o'rama. Bu taomni qizartirib qovurish yoki suvda qaynatib tovuq bulyoni bilan pishirish mumkin.

Mariandlangan lasos tayyorlash

- Un va tuzni qorishtiring, avval qaynagan suv so'ngra sovuq suv va yog' qo'shing. Xamirni qorishtiring, 30 daqiqaga ustini yopib qoldiring. Xamirni yoyib 5 sm uzunlikda to'rtburchak shaklida kesing.

- Yangi krevetkalarini tozalang ularni maydalab cho'chqa go'shti qiymasi bilan qolgan masalliklarni barchasini aralashtiring.
- To'rtburchak xamirlarning har biriga ozginadan qiyma soling, uchburchak qilib buking, qirg'oqlarini ezib yopishtiring (ravioli kabi).
- Tovada yog'ni qizdiring, o'ramani qizartirib qovuring so'ngra biroz suv qo'shib ustini yopib pishiring. Taqdim etish: Sous masalliklarini aralashtirib sovuq holda taqdim eting. O'ramalarni sovuq sousga botirish lozim.

Baliqdan salat tayyorlash

Sashimi bu xom baliqni, to'rtburchak yoki yupqa kesilgan shaklida ziravorlar bilan tayyorlash usuli. Yapon taomlarining mazasi hamda sog'liqqa bo'lgan hayratlanarli ta'siri sushi va sashimini nafaqat Osiyo balki Amerika hamda Yevropada mashhur bo'lishiga olib keldi.

Kerakli masaliqlar

50 g losos yoki tunes balig'i go'shti, 2 osh qoshiq yer yong'oq yog'I, 2 osh qoshiq kunjut yog'I, 1 choy qoshiq soya sousi, 1 dona laym yoki limon suvi, 2 osh qoshiq mayda to'g'ralgan piyoz, 2 dona mayda to'g'ralgan sarimsoq donachasi, 1 dona kichik achchiq qalampir, 1 dona kichik sabzi, 1 dona daikon – oq rediska, 1 dona yangi uzilgan bodring.

Baliqdan salat tayorlash

- Baliqni terisidan tozalab muzxonaga qo'ying, baliq qatiq kesish uchun qulay bo'ladi.
- Baliq go'shtini uzun qilib kesing. Kesishni bir harakat orqali, bir yo'nalishda amalga oshiring, baliqni titmaslikka harakat qiling. Rediska, sabzi hamda bodringni tozalang va po'stlog'ini arching. Somoncha shaklida ularni kesing.
- Baliq go'shtini tovoqqa qo'ying to'g'ralgan sabzavotlar bilan bezang. Sarimsoqni po'stlogidan arching hamda qalampir va piyoz bilan maydalab to'g'rang.
- Sedana hamda yer yong'oq yog'ini soya sousi bilan tovada qovuring. Baliq go'shti ustiga to'g'ralgan piyoz, sarimsoq va kalampirni seping va limon suvi quying.
- Sousni qizdirib baliq go'shti ustidan quying



3-rasm. Xom baliq.

Mavzu: Sut va sut mahsulot turlari. Achitilgan sut mahsulotlari sifatiga bo'lgan talablar, saqlanish sharoiti va muddati. Amaliy mashg'ulot: puding tayyorlash va dasturxonga tortish.

Maqsad va vazifalar	1. Ta'limiy maqsad: o'quvchilarga sut va sut mahsulotlari haqida ularni sifatini saqlash va aniqlash muddatlari haqida malumot berish, tvarog va pudring tayyorlashni o'rgatish. 2. Tarbiyaviy maqsad: o'quvchilarni pazandalik ishlarida ehtiyotkor va tejamkor bo'lishga o'rgatish. 3. Rivojlantiruvchi maqsad: o'quvchilarning oziq ovqat mahsulotlari haqidagi bilim va ko'nikmalarini kengaytirish. 4. Vazifalar: -o'quvchilar to'plangan ma'lumotlar asosida sut va sut mahsulotlari haqida to'liq ma'lumotga ega bo'ladilar. -o'quvchilar amaliy mashg'ulot davomida "Puding" pishirishni o'rganish, pishirish jarayonida xavfsizlik texnikasi qoidalariga amal qildirish.
O'quv jarayoning mazmuni	O'quvchilar o'z guruhlariga nom qo'yadilar va uni sharhlab beradilar. O'quvchilar yangi mavzuni "Bumerang" texnologiyasidan foydalanib o'rganadilar. Bu texnologiya o'quvchilarga mavzuni chuqur va yaxlit holda ijodiy tushuntirib yetkazish, ularga mavzuni oson tushunishga yo'naltirilgan.
O'quv jarayonining amalga oshirish texnologiyasi	Metod: Og'zaki bayon qilish. Fikrlar hujumi. sayohat darsi v.hokazo. Forma: Amaliy mashg'ulot, kichik guruhlarda ishlash. Vosita: Tarqatma materiallar, asbob va moslamalar, texnika vositalari, kompyuter, proyektor, mavzuga oid slaydlar. Internet ma'lumotlar. Nazorat: Og'zaki nazorat, savol –javob va kuzatish, o'z-o'zini nazorat qilish. Baholash: Rag'batlantirish, besh balli sistema asosida, guruhli va yakka tartibda baholash. Fanlararo bog'lik: Ona tili va adabiyot, matematika va geometriya, chizmachilik, rasm va boshqalar.

Kutilayotgan natija	O'qituvchi: Mavzu qisqa vaqt ichida o'quvchilar tomonidan o'zlashtirishga erishiladi. O'quvchilar faollini oshiradi. O'quvchilarda darsga bo'lgan qiziqishini ortiradi. Bir vaqtni ichida ko'pchilik o'quvchilar baholanadi. O'z oldiga qo'ygan maqsadiga erishiladi. O'quvchi: Yangi bilimlar egallaydi. Yakka holda ishlashni o'rganadi. Nutqi rivojlanadi va eslab qolish qobiliyati kuchayadi. O'z-o'zini nazorat qilishni o'rganadi. Qisqa vaqt ichida juda ko'p ma'lumotlarga ega bo'lagi.
Kelgusi rejalar:	O'qituvchi: Yangi pedagogik texnologiyalarni o'zlashtirish va darsga tadbiq etish, takomillashtirish. O'z ustida ishlash, mavzuni hayot bilan bog'lash. Pedagogik mahoratni oshirish. O'quvchi: Matn bilan mustaqil ishlashni o'rganish. O'z fikrini ravon bayon qila olish. Shu mavzu asosida qo'shimcha ma'lumotlar toppish, ularni o'rganish. O'z fikri va guruh fikrini tahlil qilib bir yechimga kelish malakasini hosil qilish.

Darsni amalga oshirish bosqichlari

Bosqichlar	Bajariladigan ishlar mazmuni	Metodlar	O'quvchilar bajaradigan ishlar
1-bosqich, 5 daqiqa	Tashkiliyqism: a) Salomlashish; b) davomatni aniqlash, s)o'quvchilarning va o'quv xonasining darsga tayyorgarligini tekshirish.	Suhbat va savol-javob o'tkazish.	Guruh o'quvchilari o'z guruhlariga nom berib sharhlashadi.
2-bosqich, 10 daqiqa	O'tigan mavzuni mustahkamlash: O'quvchilarga o'tilgan dars mavzusi bo'yicha bahs – munozara tashkil qilinadi. Mavzuga oid muammoli savollarni tarqatma	Bahs – munozara	Berilgan vazifalar tekshirib,baholanadi.

	material sifatida o'quvchilarga tarqatadi. Uy vazifalari tekshiradi.		
3-bosqich 10 daqiqa	Yangi mavzu bayoni: Mavzuning maqsadi, asosiy ma'no-mazmuni, qo'llaniladigan ish usullari o'quvchilarga tushuntirib beriladi.	"Maruza" metodi.	Tinglaydilar.
4-bosqich 8 daqiqa	Yangi mavzu yuzasidan o'quvchilar bilimini mustahkamlash: Test sinovi "FSMU" metodi, metodlari asosida o'quvchilar bilimni mustahkamlash.	"Test sinovi" metodi, "FSMU" metodi.	Guruhlar darsda faol qatnashadilar.
5-bosqich 45 daqiqa	Amaliy mashg'ulot: O'quvchilarni mavzuga oid bilimlarini mustahkamlash maqsadida "Kartoshka" shirinligini tayyorlash jarayoni topshirig'i beriladi.	"B/B/B" metodi, "FSMU" metodi	Amaliy mashg'ulotni texnologik xarita asosida bajaradilar.
6-bosqich	Uyga vazifa berish, darsni yakunlash. Mavzusi yuzasidan qo'shimcha savollar tuzish hamda mustaqil ravishda "Kartoshka" shirinligi tayyorlab kelish.	Mustaqil	

Yangi mavzu bayoni

Respublikamizda sut sanoati ilg'or texnologiya bilan jihozlangan tarmoqlardan biri hisoblanadi. Bu tarmoq tizimiga sut, achitilgan sut mahsulotlari, qaymoq, sariyog', pishloq, sut konservarlari, muzqaymoq, kazein va boshqa mahsulotlar ishlab chiqaradigan korxonalar kiradi.

Sut va sut mahsulotlari aholining noyob ozuqaviy modda-oqsilga bo'lgan talabini qondirishida iste'mol qilinayotgan oziq-ovqat mahsulotlari tarkibini yaxshilashda muhim ahamiyatga egadir. Shu sababli, sut sanoati tarmog'ini rivojlantirishga aloxida e'tibor berilmoqda.

So'nggi yillarda sut sanoati korxonalarida kichik yoshdagi bolalar uchun sut mahsulotlari buzoqlarini boqishda foydalanadigan sut ishlab chiqarish yo'lga qo'yildi. Sariyog`, qattiq va yumshoq pishloq, brinza, texnik xamda ozuqa kozeini ishlab chiqarish xajmi ko'paymoqda. Axolining sut va sut mahsulotlariga bo'lgan talabini to'laroq qondirish va mahsulot sifatini oshirish maqsadida xorijiy mamlakatlari bilan hamkorlikda qo'shma korxonalar barpo etilmoqda.

Sutning tarkibida inson organizmining normal rivojlanishi uchun zarur bo'ladigan oqsil, yog', sut shakari, mineral tuzlar, suv, organik kislotalar, vitaminlar, fermentlar va boshqalar mavjuddir.

Ovqatga va qayta ishlash uchun sigir, qo'y, tuya, bug'u, echki sutlari ishlatiladi. Shuningdek, boshqa mahsulotlarga nisbatan fosforga boyligi bilan ham ajralib turadi. 100 g pishloqda fosforning miqdori 0,4-0,6 gramga teng. Bu esa organizm uchun ishlatiladigan va aholi iste'mol qiladigan asosiy sut sigir suti hisoblanadi. Sutning kimyoviy tarkibi doimiy emas. Bu molning zoti, sutning sog'ilish davri, molning qanday boqilishiga bog'liq.

Sigir sutining kimyoviy tarkibi

Tarkibiy qismlari	O'rtacha miqdori, %	Cheklanishlar, %
Suv	87,0	83-89
Quruq modda	13,0	11-17
Shundan:		-
sut yog'i	3,9	2,7-6,0
sut shakari	4,7	4,0-5,6

Sut yog'larida to'yingan yog` kislotalarining hissasi to'yinmagan yog` kislotalariga nisbatan ko'proq bo'ladi. Ulardagi asosiy to'yingan yog' kislotalari palmitin va stearin, to'yinmagan yog` kislotalari esa olein yog' kislotasidir. Boshqa yog'lardan farq qiluvchi belgilaridan biri shundaki, ulaming tarkibida kichik molekular massaga ega bo'lgan yog' kislotalari ham birmuncha ko'proq.

Sut yog'i tarkibida yog'ga o'xhash modda hisoblanadigan fosfatid va stearinlar ham bo'ladi. Ulardagi asosiy fosfatid letsitin hamda kefalin hisoblanadi.

Stearinlardan esa xolesterin va ergosterinlar mavjuddir. Sut yog'i organizmda tez hazm bo'ladi. Sut oqsili to'liq qiymatga ega bo'lgan qimmatli oqsillardan hisoblanadi. Sutdagi oqsil, asosan, kazein (2,7 %), albumin (0,4 %) va globulinlardan (0,2 %) tashkil topgan. Uning tarkibida o'rin almashtirmaydigan hamma aminokislotalar borligi uchun ham to'liq qiymatli oqsillarga kirib inson hayotida muhim rol o'ynaydi.

Sut oqsilidagi umumiy oqsilning kazein hissasiga to'g'ri keladi. Pishloqlarning olinishi kazeinning sut kislotasi va shirdon fermentlari ta'sirida ivishiga asoslangandir. Albuminning miqdori sutda 0,4—0,6 %ni tashkil etadi. U oddiy oqsil hisoblanib, suvda, kuchsiz ishqor va kislotalarda eriydi. Shirdon fermentlari sut kislotalari ta'sirida globulinlar ham oddiy zardob oqsillari turkumiga kirib, ularning miqdori sutda 0,1—0,2 %ni tashkil etadi. Kuchsiz kislotali sharoitda eritmalarni 75°C gacha qizdirganda globulin ivib cho'kmaga tushadi. Sut tarkibida uchraydigan oqsil bo'lmagan azotli moddalarga erkin aminokislotalar, polipeptidlar, peptonlar, ammiak, aminlar, kreatin, kreatinin va boshqa biologik faol moddalarni kiritish mumkin. Ular sut kislotasi bakteriyalarining azot almashinuvida muhim ahamiyatga ega bo'lib, sutdagi miqdori 0,2 % gachani tashkil etadi. Sutdagi uglevodlar sut shakari - laktoza, glukoza va galaktozalardan tashkil topgan. Shulardan ahamiyatlisi laktoza hisoblanib, u gidrolizlanganda glukoza va galaktozani hosil qiladi.

Sut shakari, slit kislotali, spirtli, priopion kislotali achishlar natijasida sut kislotasi, spirt, karbonat angidrid gazi va limon kislotalarini hosil qiladi. Ulardan achitilgan sut mahsulotlari ishlab chiqarishda keng foydalaniladi. Mineral moddalar sutda organik va noorganik kislotalarning tuzlari holida uchraydi. Sutda kul miqdori o'rtacha 0,7 %dan iborat. Mineral moddalar sutda tez hazm bo'ladigan tuzlar holatida bo'lib, shulardan eng asosiylari kalsiy hamda fosfor tuzlari hisoblanadi. Umuman sut tarkibida saksonga yaqin makro va mikroelementlar borligi aniqlangan. Sutdagi asosiy mikroelementlar marganes, mis, temir, kobalt, yod, rux, kumush, nikel, vannadiy va boshqalar.



Amaliy mashg'ulot: puding tayyorlash va dasturxonga tortish

№	Ish ketma-krtligi	Ish eskizi	Asboblari		Jihoz va moslamalar	Vaqt
			O'lchov	Kerakli mahsulotlar		
1.	Puding pishirish uchun kerakli masalliq larni o'lamiz.		tarozi, stakan	2 dona tuxum; 300 gr tvorog yong'oq 1 st shakar	stakan	1
2.	Tvorogni vilka yordamida yaxshilab ezamiz va shakar qo'shamiz.		tarozi	tvorog	tog'oracha	1

3.	Yong'oqni quruq tovaga qovurib olamiz.		tova	yong'oq	tova	
4.	Alohida idishga tuxumni choqamiz va yaxshilab mikser yordamida ko'pirtirami z		tog'oracha	tuxum	tog'oracha, mikser	2
5.	Ustidan 1 stakan sut quyamiz		stakan	sut	tog'oracha, stakan	
6.	Va un qo'shamiz		osh qoshiq	un	tog'oracha ko'pirtirgich	1

7.	Tovadagi tvorog ustiga tayyorlagan massamizni qo'shamiz.		tova	tvarog	tog'oracha	1
8.	Kofemolkada yong'oqni maydalab olamiz.		kofemolka	yong'oq	kofemolka	
9.	Tayyor massaga maydalangan yong'oqni qo'shamiz		tog'oracha	yong'oq	qoshiq	
10.	Puding uchun xamirimiz tayyor		tova	xamir	tog'oracha	

11	Duxovkani 180 gr da isitamiz qolipga pergament qog'ozi qo'yib, bir oz yog'laymiz yoki ozgina un sepamiz va xamirni quyamiz.		duxovka	xamir	qolip, gaz pechi pergament qog'ozi	
12	Pudingni 40 daqiqa davomida pishiramiz. Agar usti tez qizarayotgan bo'lsa, unga qog'ozi yoki falga bilan yopishimiz mumkin.		patnis	tayyor puding	pergament qog'ozi patnis	
13.	Pudingimiz tayyor. Yoqimli ishtaha!		pichoq	likopcha pichoq.	Pichoq	

2.2. Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati. Xamir turlari, oshirma va oshirmasdan tayyorlanadigan xamirlar haqida ma'lumot
Amaliy mashg'ulot. " Somsa " pishirish

Maqsad va vazifalar	1. Ta'limiy maqsad: Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyatini ,xamir turlarini,oshirma va oshirmasdan tayyorlanadigan xamirlar haqida ma'lumotlar berish.Yog'li qatlanib , tayyorlanadigan xamirdan "somsa"pishirish texnologiyasini o'rgatish. 2. Tarbiyaviy maqsad: O'quvchilarga xamir turlarini farqlashni o'rgatish.Oshirma va oshirmasdan tayyorlanadigan xamirlarni texnologiya asosida tayyorlay olish.Yog'li qatlanib , tayyorlanadigan xamirdan "somsa"pishirishni o'rgatish. 3. Rivojlantiruvchi maqsad: O'quvchilarni mehnatsevarlik ruhida tarbiyalash. 4. Vazifalar: O'quvchilar to'plangan ma'lumotlar asosida un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati haqida to'liq ma'lumotga ega bo'ladilar. O'quvchilar amaliy mashg'ulot davomida "Somsa" pishirishni o'rganish,pishirish jarayonida xavfsizlik texnikasi qoidalariga amal qilidirish.
O'quv jarayoning mazmuni	O'quvchilar o'z guruhlariga nom qo'yadilar va uni sharhlab beradilar. O'quvchilar yangi mavzuni "Bumerang" texnologiyasidan foydalanib o'rganadilar.Bu texnologiya o'quvchilarga mavzuni chuqur va yaxlit holda ijodiy tushuntirib yetkazish ,ularga mavzuni oson tushunishga yo'naltirilgan.

O'quv jarayonining amalga oshirish texnologiyasi	Metod: Og'zaki bayon qilish. Fikrlar hujumi.sayohat darsi v.hokazo. Forma: Amaliy mashg'ulot , kichik guruhlarda ishlash. Vosita: Tarqatma materiallar, asbob va moslamalar, texnika vositalari,kompyuter,proyektor,mavzuga oid slaydlar. Internet ma'lumotlar. Nazorat: Og'zaki nazorat, savol –javob va kuzatish, o'z-o'zini nazorat qilish. Baholash: Rag'batlantirish, besh ballisistema asosida, guruhli va yakka tartibda baholash. Fanlararo bog'liklik: Rasm,chizmachilik,tasviriy san'at,matematika,tarix va b.
Kutilayotgan natija	O'qituvchi: Mavzu qisqa vaqt ichida o'quvchilar tomonidan o'zlashtirishga erishiladi. O'quvchilar faolligini oshiradi. O'quvchilarda darsga bo'lgan qiziqishini ortiradi. Bir vaqtni ichida ko'pchilik o'quvchilar baholanadi. O'z oldiga qo'ygan maqsadiga erishiladi. O'quvchi: Yangi bilimlar egallaydi. Yakkaholda ishlashni o'rganadi. Nutqi rivojlanadi va eslab qolish qobiliyati kuchayadi. O'z-o'zini nazorat qilishni o'rganadi. Qisqa vaqt ichida juda ko'p ma'lumotlarga ega bo'lagi.
Kelgusi rejalar:	O'qituvchi: Yangi pedagogik texnologiyalarni o'zlashtirish va darsga tadbiq etish, takomillashtirish. O'z ustida ishlash, mavzuni hayot bilan bog'lash. Pedagogik mahoratni oshirish. O'quvchi: Matn bilan mustaqil ishlashni o'rganish. O'z fikrini ravon bayon qila olish. Shu mavzu asosida qo'shimcha ma'lumotlar toppish, ularni o'rganish. O'z fikri va guruh fikrini tahlil qilib bir yechimga kelish malakasini hosil qilish.

Darsni amalga oshirish bosqichlari

Bosqichlar	Bajariladigan ishlar mazmuni	Metodlar	O'quvchilar bajaradigan
------------	------------------------------	----------	-------------------------

			ishlar.
1-bosqich, 5 daqiqa	Tashkiliyqism: A)salomlashish b) davomatni aniqlash, c)o'quvchilarning va o'quv xonasining darsga tayyorgarligini tekshirish.	Suhbat va savol-javob o'tkazish.	Guruh o'quvchi lari o'z guruhlari ga nom berib sharhlash adi.
2- bosqich,10 daqiqa	O'tigan mavzuni mustahkamlash: O'quvchilarga o'tilgan dars mavzusi bo'yicha bahs – munozara tashkil qilinadi. Mavzuga oid muammoli savollarni tarqatma material sifatida o'quvchilarga tarqatadi. <u>Uy vazifalari tekshiriladi.</u>	Bahs – munozara	Berilgan vazifalar tekshirib, baholana di.
3-bosqich 10 daqiqa	Yangi mavzu bayoni: Mavzuning maqsadi, asosiy ma'no-mazmuni, qo'llaniladigan ish usullari o'quvchilarga tushuntirib beriladi.	"Maruza" metodi.	Tinglayd ilar.
4-bosqich 8 daqiqa	Yangi mavzu yuzasidan o'quvchilar bilimini mustahkamlash:" Test sinovi" "Ven diagramasi" metodi, metodlari asosida o'quvchilar bilimni mustahkamlash.	"Test sinovi" metodi, "FSMU" metodi.	Guruhlar darsda faol qatnasha dilar.
5-bosqich 45 daqiqa	Amaliy mashg'ulot: O'quvchilarni mavzuga oid bilimlarini mustahkamlash maqsadida "Somsa" tayyorlash jarayoni topshirig'i beriladi.	"B/B/B" metodi, "FSMU" metodi	Amaliy mashg'ul otni texnologi k xarita asosida bajaradil

			ar.
6-bosqich	Uyga vazifa berish, darsni yakunlash. Mavzusi yuzasidan qo'shimcha savollar tuzish hamda mustaqil ravishda "Somsa" tayyorlab kelish.	Mustaqil	

Yangi mavzu bayoni

Don ekinlari inson uchun asosiy oziq-ovqat mahsulotlari don va yorma beradi. Donli o'simliklarning unidan non yopiladi, Don yuqori quvvatli ozuqa va yengil sanoatiga xom-ashyodir. Dondan qayta ishlab yog, kraxmal, spirt, ishlab chiqariladi. Don ekinlari qishloq xo'jalik hayvonlarini yem-xashak bilan ta'minlashda ham muhim o'rinni egallaydi. Don va uni qayta ishlashdan olinadigan mahsulotlar oziq-ovqatda, qog'oz sanoatlarida va boshqa tarmoqlar uchun xom-ashyo bo'lib xizmat qiladi. Don xo'jaligi qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishning asosini tashkil etadi.

Don ekinlari orasida bug'doy eng qimmatli ekin hisoblanadi. Uning doni tarkibida 20-21% gacha oqsil bor. Bug'doydan oliy sort un tortiladi. Bug'doy unining kepagi chorva mollari uchun kuchli konsentrat oziq hisoblanadi. Javdar uni deyarli non yopishda ishlatiladi. Kepagi mollar uchun yaxshi oziqdir. Somon poxoli to'shama sifatida ishlatiladi.

Arpa doni turli xil maqsadlarda oziq ovqatga, texnikaviy maqsadlarga ishlatiladi va chorva mollariga beriladi. Perlovka (oqlangan arpa) va arpa krupasi eng yaxshi oziq ovqat hisoblanadi. Arpa yormasi cho'chqalar uchun eng qimmatli oziqdir. Arpa doni pivo tayyorlash sanoati uchun bebaho xom ashyodir. Arpadan to'qimachilik sanoatida keng ko'lamda foydalaniladigan solod (undirib yanchilgan arpa) ekstrakti olinadi.

Suli eng muhim yem xashak ekinidir. Uning donidan ham krupa, gerkules, talqon,

bolalar uni va bir qancha qimmatli oziq ovqat mahsulotlari tayyorlanadi. Suli otlar va yosh mollar va parrandalar uchun xom ashyo sifatida ishlatiladi

Makkajo`xori va sholi har xil mahsulot olinadigan oziq ovqat, yem xashak va sanoatda turli mahsulotlar olish uchun xom ashyolar hisoblanadi.

Tariq krupabop ekin. Oqlangan tariq tarkibida oqsil ko`p, tez pishadi va tez xazm bo`ladi, somoni, to`poni va chiqitlari to`yimliliigi jihatidan o`tloq pichanidan qolishmaydi. Grechka krupabop asosiy ekinlardan biridir. Doni tarkibida mineral tuzlar, fosfor, temir va organig kislotalar, limon, shovul, olma va boshqa kislotalar ko`p bo`ladi, tarkibidagi oqsil va kraxmal tez hazm bo`ladi.

Don ekinlarining oziq ovqatlik, oziqa boplik ahamiyatini ifodalaydigan eng qimmatli qismi oqsildir. Don tarkibidagi oqsillarning erish xususiyatiga qarab 4 gurppaga bo`linadi: suvda eriydigan - albumin, tuzlar eritmasida eriydigan - globulin, ishqorda eriydigan - glyutenin va spirtida eriydigan - gliadin. Oqsillarning hammasi ham bir xil qiymatga emas. Oziq ovqatga ishlatiladigan don tarkibida kleykovinadan tarkib topgan gliadin va glyutenin ko`prok ahamiyatga ega. Nonning sifati, hajmi, g`ovakligi ana shu oqsillarning miqdori va nisbatiga bog`liq. Gliadin va glyuteninning nisbati 1:1 bo`lishi eng yaxshi xisoblanadi. Go'shtli xonim (133), gul xonim (134), kartoshkali va qovoqli xonim (135, 136), xamir do'lma (137), qovoq barak (138) va boshqa xamir taomlarini tayyorlash mumkin.

Xamir mahsulotdan tayyorlanadigan taomlar

O'zbek pazandachiligida xamirdan tayyorlanadigan maxsus taomlarni ko'p uchratish alohida yoki ba'zi ichimliklar bilan birga iste'mol qilish mumkin. Xamirdan tayyorlangan milliy nonlar boshqa taomlar iste'molida ishlatiladi. Xamir taomlar uchun ko'pincha un, tuzli suv, tuxum, ba'zan ular turiga qarab sut, suv, shakar tuxum, yog', go'sht va boshqa masalliqalar ishlatilishi mumkin. O'zbek milliy xamir taomlariga chuchvara, manti, xonim, lag'mon, shima, norin va boshqalar kiradi. Ular o'z tayyorlanish usullari, tarkibidagi masalliq miqdori va turiga ishlov berish qoidalariga qarab o'ziga xos nomlar bilan atalishi mumkin. Xamirdan tayyorlanadigan taomlarga somsalar, passix (ponchik)lar, bo'g'irsoqlar,

sangza, qush tili, o'rama, gumma (pirojki) va boshqalar kiradi. Ular ham tarkibidagi masalliq turi, ishlov berish texnologiyasi, shakli, tashqi ko'rinishi, mazasi va boshqa ko'rsatkichlari bilan bir-biridan farqlanadi. O'zbek nonlarini har bir hudud va viloyatda mahalliy aholi o'sha joy sharoitlari, urf-odatlarini asosida o'ziga xos tayyorlashi sir emas. Umumiy ovqatlanish korxonalarida tayyorlanib kelayotgan non turlariga obi non, piyozli non, mehmon non, shirmoynon, yog'li patir va boshqalar kiradi.

Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati. Un va don mahsulotlari eng ko'p istemol qilinadigan mahsulotlar sanaladi. Ayniqsa un mahsulotlaridan biri bo'lgan non va makaron eng ko'p istemol qilinadi. Bug'doy uni asosiy ozuqa masalliqalaridan biri hisoblanadi. Unda 68-75% gacha kraxmal modddasi bo'lib tarkibining asosini tashkil etadi. Bunda uning tarkibidagi oqsil moddalari oziq hisoblanadi. Oqsillar suvni o'ziga yaxshi shimib ketishi sababli xamir qorish jarayonida yopishqoq modda hosil qilib, xamirning ko'payishiga imkon beradi. Bu modda xamirning ilashimli, cho'ziluvchan va g'alvirak bo'lib chiqishini taminlaydi. Oqsil modda kleykovinaning miqdori unlarning oliy, birinchi va ikkinchi nav bo'lishiga bog'liq. Masalan: manti, chuchvara, somsa, ugra, lag'mon kabi taomlar tayyorlashda oily va birinchi nav un ishlatiladi. Agar shu unlarni aralashtirib ishlatilsa ham yaxshi natija beradi. Ikkinchi va undan past nav unlar oshiriladigan (xamirturshli) xamir uchun ya'ne tandir nonlar, somsalar yopish uchun maqul.

Mineral moddalar asosan bug'doyning qobig'ida bo'ladi. Demak bu modda kepakda ko'pdir. Kepakda vitaminlar ham bor, kepaksiz tortilgan unda bunday modda 0,5%, birinchi navda 0,75%, ikkinchi navda 1,25%, jaydari unda yanada ko'proq bo'ladi. Non yopish uchun ikkinchi nav un juda qo'l keladi. Kepakda fosfor, kalsiy, magniy, temir, mineral tuzlar bo'ladi, bular organizm uchun qimmatli bo'lgan ozuqalardir.

Oliy nav un. Oppoq upasimon masadan iborat bo'lib, salgina sarg'imtir tovlanishi ham bor. Siqimlab ko'rganda mayin tuyiladi, tarkibida mineral modda 0,55%, oqsil modda 28% bo'ladi.

Birinchi nav un. Oq sariq tovlanishi yaxshi seziladi. Ushlanganda yumshoq mayin. Tarkibi 30% oqsil modda bo'lib. Xamir uchun eng yaxshi xom ashyo hisoblanadi.

Ikkinchi nav un. Oq ko'kimtir tovlanadi. Mineral moddasi ko'p, oqsil moddasi 25%dir. Tandir noni uchun juda qo'lkeladi.

Uning hamma turida yog' moddasi bor. Unda yog' moddasi ko'pligi ahamiyatsiz. Chunki agar un uzoq saqlansa, unung tarkibidagi yog' aynib uni achitib qo'yadi. Uning sifatini quydagicha bilish mumkin. Yaxshi meyordagi un qo'lga olib siqimlansa, choziluvchan qo'lning harakatiga ham to'zib turadigan bo'ladi. Nam un esa cho'zg'imagaydi, siqimlanganda g'uvalak bo'lib turadi va sochilib ketmaydi, sirtida esa qo'l panjalarining izi yaqqol ko'rinib turadi. Uning yaxshi yomonligini tatib ko'rib ham bilsa bo'ladi. Sifatli unning mazasi bo'lmaydi yoki sal shirinroq bo'ladi. Sifatsiz un esa achiqroq yoki aksincha, anchagina shirin mazali bo'ladi.

Don mahsulotlaridan guruch, mosh, loviya kabilar ko'p istemol qilinadi. Buning sababi mazkur mahsulotlarning ozuqaviy xossalarining yuqoriligi, yani to'yimlilikidir. Shuning uchun ham yorma, dukkakli donlar va makaron mahsulotlaridan har xil lazatli taomlar tayyorlashda foydalaniladi. Ularning oziqlik qiymati yuqori bo'lib, tarkibida oqsillar, uglevodlar, yog'lar, V1, V2, PP darmondorilari va mineral moddalar ko'p bo'ladi. Yormalardan turli ovqatlar va go'shtli, baliqli taomlar uchun garnirlar tayyorlanadi. Ularning tarkibidagi oziq moddalarga ko'ra quydagi turlarga bo'linadi:

-tarkibida kraxmal ko'p bo'lgan yormalar: guruch, manniy, poltava;

-tarkibida oqsili ko'p bo'lgan yormalar: sulli, perilovka, gerechka, so'k, no'xat;

-tarkibida yog'i ko'p bo'lgan yormalar:grechka, sulli, so'k.

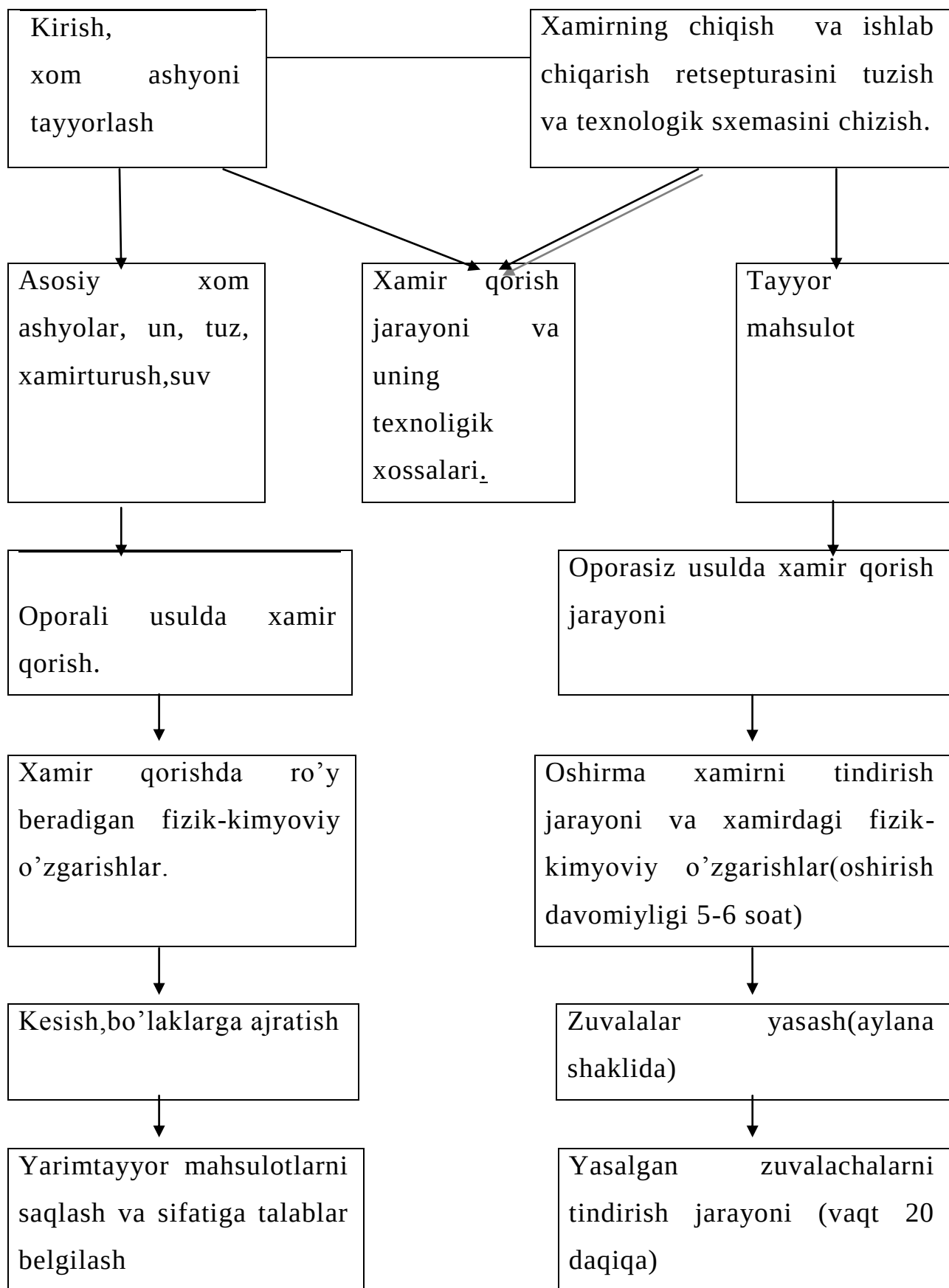
Oziqlik qiymati va tarkibidagi darmondorilarning ko'pligi bo'yicha grechka, so'k, sulli birinchi o'rinda turadi. Manniy va guruch keying o'rinda turadi. Yormalarning tarkibida mineral moddalardan asosan fosfor va kalsiy ham bo'ladi, shuning uchun ularni sutda pishiriladi yoki sut qo'shib tortiladi. Guruch so'k va perlovka tarkibidagi yog' oksidlanishi natijasida Achiq tam berishi mumkin.

Dukkakli taomlardan juda to'yimli taomlar tayyorlash mumkin, chunki ularning tarkibida 20% gacha oqsil, 20%gacha yog', shuningdek A,B,D,E, darmondorilari, fosfor, kalsiy,kaliy kabi mineral tuzlar bo'ladi.

Xamir mahsulotlarining ozuqaviy ahamiyati tarkibidagi uglevod, kraxmal miqdori bilan, o'simlik oqsillari, yog'lar, V,PP turkumidagi darmondorilar bilan belgilanadi. Sariyog' bilan tayyorlanadigan xamir mahsulotlarida A darmondorisi bo'ladi. Xamir mahsulotli taomlar yuqori darajada to'yimli, tashqi ko'rinishi chiroyli xushxo'r mazali va hidli bo'lib, boshqa mahsulotlarni hazm bo'lishini osonlashtiriladi. Xamir oddiy xamir turshsiz, oddiy xamir turshli, sut, yog', tuxum solingan xamir turshli bo'ladi. Xamir va xamir mahsulotlari xamir qoruvchi va ko'pirtiruvchi mashinalar bilan jihozlangan maxsus qandolatchilik sexlarida tayyorlaniladi. Xamir qorish va undan mahsulot tayyorlash uchun turli idish va asboblardan foydalaniladi. Jumladan qozonlar,kostyurkalar, mexanik tovalar, yog'och va qandolatchilik patnislari har xil teshikli elaklar, juvalar xamir kesuvchi shakildor pichoqlar, yoyuvchi moslamalar, yozuvchi yog'och va metal nayvonchalar, chil cho'plar, qndolatchilik pichoqlar va uchlari har xil kurakchalar ishlatiladi.

Xamirlar tayyorlash usuliga ko'ra xamirturush solingan xamir,xamirturushsiz xamir,biskvit,varaqa xamirlari,qaynoq suvga qorilgan,sut,tuxum,yog', solingan suyuq xamir,turli taomlarning xamirlariga bo'linadi.Xamirturushli xamir qorish uchun asosiy xom ashyolar un,suv,tuz va xamirturushdir.

Xamir qorish jarayonining strukturaviy sxemasi.



Amaliy ish. 1-usul. Varaqi somsa tayorlashni o'rganish.

2-usul. Qatlamali somsa tayyorlash.

Masalliqalar: qatlamali xamir; ichi (nachinka uchun):300g qiyma yoki maydalangan go'sht, 4 dona piyoz, 2 dona kartoshka (xoxishga ko'ra), 1 choy qoshiq o'simlik yog'I, tuz va ziravorlar (tabga ko'ra)

Tayyorlanishi: Qatlama xamirni avvaldan qilingan bo'lsa, uni muzlatgichdan olib, 5 daqiqadan so'ng xamir bo'laklarini ajratib olinadi (sinib ketmasin, agar yumshamagan bo'lsa yana biroz kuting, 10 daqiqada yana ham yumshab qoladi).Somsa tukkada pastga yopishib qolmasligi uchun xamir bo'laklari qo'yiladigan joyni unleng.

Nachinka=go'sht+piyoz+kartoshka+tuz+ziravorlar+o'simlik yog'i=hammasini aralashtiramiz.

Kvadrat shaklidagi qatlama xamir o'rtasiga nachinkadan solamiz. Xamirni uchlarini birlashtirib, chetlarini qo'limizda yopishtiramiz, so'ngra chekka qismlarini buklab chiqamiz.Somsaning chekka qismlarini vilka bilan ezamiz.

Patnisga terib yuzasiga tuxum surib, sedana sepib, 160 C da 40-45 daqiqa davomida pishiramiz.Avval duxofkaning pastki qismida, so'ngra yuqori qismida pishiramiz.

	Ish ketma ketligi	Ish eskizi	Asboblari		Jihoz va moslamalar	Vaqti
			O'lchov	Kerakli mahsulotlar		
1.	Xamir uchun ilitilgan sut yoki suvga ozgina droja solinadi va tuz qoshilib 400 gr un solamiz.Xamir qoriladi.		tarozi	nachinka uchun: 300 gr qiyma yoki maydalangan go'sht; 4 dona piyoz; tuz,ziravor	tog'oracha, pichoq taxtacha:	

2.	Xamirimiz yetilgunga qadar 200 gr margarin yoki sariyog'ni eritib olib sovutishga qo'ying.		tarozu	margarin	tog'oracha	2
3.	Xamirni olib yoyamiz va eritilgan margarinni surtib chiqamiz.			xamir margarin		3
4.	Xamirni trubochka shaklida o'raymiz.			Margarine		1
5.	Keyin shar shaklida o'raymiz					1

6.	O'rab tindirishga qo'yamiz.			xamir	1
7.	So'ngra xamirni 3 sm uzunlikda kesib chiqamiz.i			un	1
8.	Har bir kesilgan zuvalachalar ni aylana shaklida ustidan qo'l bilan bosib chiqamiz.			un	2
9.	Xamirimizni aylana shaklida yoyamiz.			un	Katalka 3

10.	Xamirni ustiga oldindan tayyorlab qo'yilgan qiymani solib uchburchak shaklida tugamiz.					5
	Xamirni tugilgan joylari ochiq qolmasligi kerak.					
	Tugilgan somsalarni duxovka patnisiga terib chiqamiz ustini tuxum surib, zira sepishimiz mumkin. 160 gr C da 40-45 daqiqa davomida pishirib olamiz.					

Mustahkamlash:

Yangi mavzuni mustahkamlashda “Ven diagrammasi” metodidan foydalaniladi.

Ven diagrammasi

Ushbu metod o'quvchilarda mavzuga nisbatan tahliliy yondashuv, ayrim qismlar negizida mavzuning umumiy mohiyatini o'zlashtirish ko'nikmalarini hosil qilishga yo'naltiriladi. Metod kichik guruhlarini shakllantirish asosida sxema bo'yicha amalga oshiriladi.

Yozuv taxtasi teng to'rt bo'lakka ajratiladi va har bo'lakka quyidagi sxema chiziladi. 1) Strategiya (metod) oquvchilar tomonidan o'zlashtirilgan o'zaro yaqin nazariy bilimlar, ma'lumotlarni qiyosiy tahlil etishga yordam beradi. Metodni qo'llash bosqichlari quydagilardan iborat:

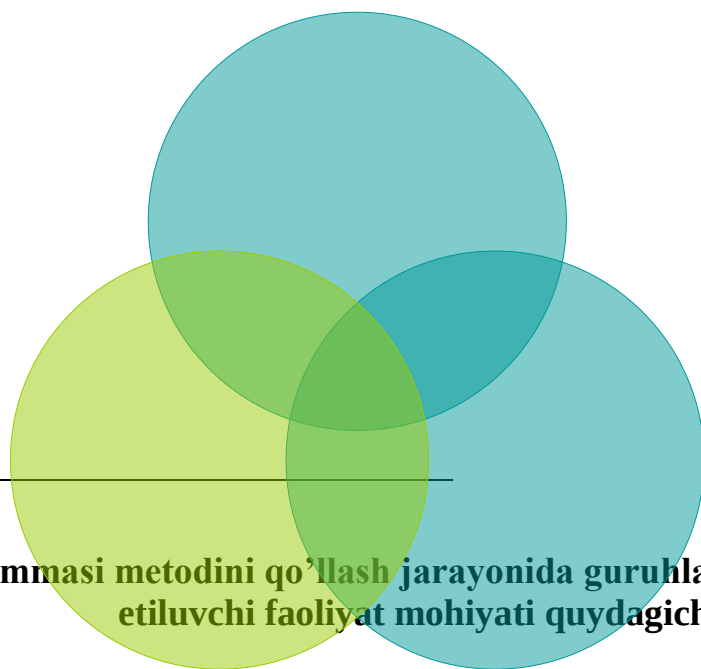
Sinf o'quvchilari 4 to'rt guruhga bo'linadi;

Yozuv taxtasiga topshiriqlarni bajarish mohiyatini aks ettiruvchi sxema chiziladi;

Har bir guruhga o'zlashtirilayotgan mavzu yuzasidan alohida topshiriqlar beriladi;

Topshiriqlar bajarilgach sinf orasidan liderlar tanlanadi;

Liderlar guruh jamoasi tomonidan bildirilgan fikrlar umumlashtirilib ,yozuv taxtasidagi diagramma to'ldiradilar.



Ven diagrammasi metodini qo'llash jarayonida guruhlar tomonidan tashkil etiluvchi faoliyat mohiyati quydagicha

Guruhlar	Diagrammaning tartib raqami	Topshiriqlar mazmuni.
1-guruh	1-diogramma	Un qanday donlardan olinadi?
	2-diogramma	Unning tarkibida qanday moddalar bor?
	3-diogramma	Unning navi nimaga asoslanib belgilanadi?
2-guruh	1-diogramma	Sifatli unni qanday aniqlasa bo'ladi?
	2-diogramma	Xamirdan xilga qarab qanday taomlar tayyorlanadi?
	3-diogramma	Xamir yaxshi ko'pishi uchun harorat necha bo'lishi kerak?
3-guruh	1-diogramma	Xamir tarkibida qanday darmondorilar bor?
	2-diogramma	Xamirturushli xamirdan qanday taomlar tayyorlanadi?
	3-diogramma	Xamirturushsiz xamirdan qanday taomlar tayyorlanadi?

3-diogramma	Varaqi somsaning pishirish jarayonini tushuntirib bering.	Varaqi somsa uchun kerakli masalliqlar?
	2-diogramma	Varaqi somsalar qanday tayyorlanadi?

Xulosa

Mustaqillik yillarining dastlabki kunlaridanoq butun mamlakat miqyosida ta'lim va tarbiya, ilm-fan, kasb-hunar, o'rgatish tizimlarini tubdan isloh qilishga nihoyatda katta zarurat sezila boshaladi. Bu esa, o'z navbatida ta'lim jarayoniga boshqa nazar bilan qarashni talab etadi. Xususan, ta'lim tizimi uchun yangi pog'ona bo'lib, o'rta maxsus, kasb-hunar ta'limi tizimida bu muammo o'z dolzarbligi bilan alohida ajralib turadi. Dunyoda yangi ko'z bilan qaraydigan

uddaburon ishni ko'zini biluvchi buyuk kelajagimiz poydevorini quruvchi va yuksaltiruvchi ishchi mutaxassis kadrlarni tayyorlash respublikamiz pedagoglari oldida turgan eng muhim va mas'uliyatli vazifadir. Islom Karimov rahbarligida ishlab chiqilgan va qabul qilingan O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasida inson huquqlari demokratiya va ijro adolatga sadoqat o'zining keng ifodasini topadi. Mamlakatimizda zamon talabiga javob beradigan malakali kadrlar bilan ta'minlash O'zbekistonning mustaqil davlat bo'lib shakllanishida to'laonli faoliyat yurita oladigan milliy manfaatlarimizga xizmat qilishi uchun yangicha fikrlaydigan kishilar kerakligini aytib o'tgan. Yoshlarga keng imkoniyatlar yaratdilar. Zero yurtboshimiz ta'biri bilan aytganda "Biz boshlagan ishlarning davomchisi bo'lgan jismoniy va ma'naviy barkamol avlodni tarbiyalashdek o'ta muhim va dolzarb aynan bizning ming-minglab maktablarimizda, oliy o'quv yurtlarimizda litsey va kollejlارimizda faoliyat ko'rsatayotgan fidoiy o'qituvchi va ustozlar zimmasiga tushganini va bizlar bu vazifani va butun borlig'imizni bag'ishlab, katta mas'uliyat bilan ado etib kelayotganimizning ahamiyati va mohiyatini bugun anglab yetmoqdamiz."

Kurs ishining 6-sinf o'quvchilarga Servis xizmati yo'nalishida "Pazandachilik asoslari" bo'limini o'qitish metodikasi deb nomlanib, bunda o'qituvchining "Pazandachilik asoslari" bo'limini o'qitish darslariga tayyorgarligi, o'quv jarayonida yangi pedagogik texnologiyalarni qo'llashi kerak.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. O'zbekiston Respublikasining Konstitutsiyasi: XII chaqiriq O'zbekiston Respublikasining Oliy Kengashining XI sessiyasida 1992 yil 8 dekabrda qabul qilingan. - T.: O'zbekiston, 1999. - 37 b.
2. Karimov I.A. Barkamol avlod-O'zbekiston taraqqiyotining poydevori: O'zbekiston Respublikasi Oliy Majlisi IX sessiyasida so'zlagan nutqi, 1997 yil 29 avgust.-T.: 1998.-64 b.
3. O'zbekiston Respublikasining "Kadrlar tayyorlash milliy dasturi" Barkamol avlod O'zbekiston taraqqiyotining poydevori.-T.:1997.-60 b

4. Karimov I.A. O'zbekistonning o'z istiqlool va taraqqiyot yo'li. T.:O'zbekiston, 1992-78 b.
5. Karimov I.A. Barkamol avlod-O'zbekiston taraqqiyotining poydevori: O'zbekiston Respublikasi Oliy Majlisi IX sessiyasida so'zlagan nutqi, 1997 yil 29 avgust.-T.: 1998.-64 b.
6. O'zbekiston Respublikasining Konstitusiyasi: XII chaqiriq O'zbekiston Respublikasining Oliy Kengashining XI sessiyasida 1992 yil 8 dekabrda qabul qilingan. - T.: O'zbekiston, 1999. - 37 b.
7. O'zbekiston Respublikasining "Kadrlar tayyorlash milliy dasturi" Barkamol avlod O'zbekiston taraqqiyotining poydeori.-T.:1997.-60 b
8. O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi va Xalq ta'limi vazirligining 2010 yil 1 iyuldagi № 6/2 / 4/1 sonli umumiy o'rta , o'rta maxsus, kasb-hunar ta'limi muassasalarida o'qitiladigan umumta'lim fanlari hamda oliy ta'limda davom ettiriladigan fanlar dasturi uzviyligi va uzluksizligini ta'minlash to'g'risidagi qo'shma hay'at majlisi qarori
9. O'zbekiston Respublikasi Xalq ta'limi vazirligi Respublika ta'lim markazi. Uzviylashtirilgan Davlat ta'lim standarti va o'quv dasturi. Mehnat ta'limi tasviriy san'at, chizmachilik, musiqa madaniyati, jismoniy tarbiya. (1-9 sinflar). Toshkent. Orginal maket "Ma'rifat - Pres" 2010 y. 290 b.
- 10.O'zbekiston Respublikasi Xalq ta'limi vazirligining 2012 yil 16 maydagi 160-sonli buyrug'i. O'zbekiston Respublikasi umumiy o'rta ta'lim maktablarining 2012-2013 o'quv yiliga mo'ljallangan tayanch o'quv rejalarini tasdiqlash to'g'risida. -10 b.
- 11.H.O.Jo'rayev, Sh.H.Quliyeva, F.S.To'rabekov, M.N.Karimova. Texnik ijodkorlik va dizayn. O'quv qo'llanma. Buxoro. 2015 – 240 b.
12. Z.Shamsiyeva. Mehnat ta'limi “ Servis xizmati “ yo'nalishi fani bo'yicha bilim , ko'nikma va malakalarning joriy va oraliq nazoratini

tashkil etish uchun didaktik materiallar (O'qituvchilar uchun metodik qo'llanma) 5 – 7 sinflar. Toshkent, “Tafakkur bo'stoni”, 2013 y. 175 b.

13. Sh.Sharipov, N.Muslimov, O'.Tolipov. Q.Abdullayeva, O.Qo'ysinov, V.Sattorov, S.Ahmadaliyev, M.Mo'minova. Mehnat ta'limi “ 5 – sinf darslik”Toshkent, “Sharq”, 2012 y. 240 b.
14. Muslimov.NA, Mullaxmetov.R.G. Kasb tanlashga yo'llash o'quv qo'llanma Toshkent. 2007 – 159 b.
15. SH.S.Sharipov, K.Davlatov, G.S.Nasriddinova.Kasbga yo'naltirishning ilmiy-pedagogik asoslari. O'quv qo'llanma. – Toshkent, 2007. 146 b.
16. Muslimov.NA, Qo'ysinov.O.A. Kasb ta'limi o'qituvchilarini tayyorlashda mustaqil ta'limni tashki etishning nazariyasi va metodikasi. Toshkent. Fan. 2009 y – 80 b.
17. SH.S.Sharipov. Kasb – hunar ta'limi tizimida o'quvchilar ijodkorlik qobiliyatlarini rivojlantirishning uzluksizligi.Toshkent “Fan” 2005 y. 129 b.
18. O'zbekiston Respublikasi Xalq ta'limi vazirligi Respublika ta'lim markazi. Toshkent-2010. Darsdan tashqari o'tkaziladigan fan to'garaklarining namunaviy rejalari.