

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

**NAMANGAN DAVLAT UNIVERSITETI
FIZIKA-MATEMATIKA FAKULTETI
UMUMTEXNIKA FANLARI VA KASB TA'LIMI KAFEDRASI**

**5142000-MEHNAT TA'LIMI
YO'NALISHI 406-GURUH BITIRUVCHISI**

QULMATOVA NAFISA XASANBOEVNANING

**“SERVIS XIZMATI YO'NALISHI BO'YICHA “GO'SHT VA
GO'SHTLI MAXSULOTLARNI OZUQAVIY QIYMATI,
AHAMIYATI” MAVZUSINI O'TISH USLUBIYOTI (7-SINF).”
MAVZUSIDAGI**

BITIRUV MALAKAVIY ISHI

Ilmiy rahbar: dots. Q.Djo`raev.

Namangan-2014 yil

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

**NAMANGAN DAVLAT UNIVERSITETI
FIZIKA-MATEMATIKA FAKULTETI
UMUMTEXNIKA FANLARI VA KASB TA'LIMI KAFEDRASI**

“DAK ga tavsiya etaman”

Fizika-matematika fakulteti dekani

_____ dots.X.Mavlanov

“ _____ ” _____ 2014 yil

**“SERVIS XIZMATI YO`NALISHI BO`YICHA “GO`SHT VA
GO`SHTLI MAXSULOTLARNI OZUQAVIY QIYMATI,
AHAMIYATI” MAVZUSINI O`TISH USLUBIYOTI (7-SINF).”
MAVZUSIDAGI**

BITIRUV MALAKAVIY ISH

Bajardi: “mehnat ta’limi” ta’lim yo’nalishi
bitiruvchi 4-kurs talabasi Qulmatova N.X.

Rahbar: p.f.n., dotsent Q.Djo`raev..

Bitiruv malakaviy ishi kafedradan dastlabki himoyadan o’tdi. Kafedraning _____ sonli
bayonnomasi. « _____ » _____ 2014 yil.

Namangan – 2014

Mundarija:

| | | |
|------|---|--|
| | Kirish | |
| 1 | Go`sht va go`shtli mahsulotlarni mavzusiga oid nazariy ma`lumotlar. | |
| 1.1. | ”Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati” mavzusini DTSdagi o`rni. | |
| 1.2. | Go`shtning sifati va undan yetishtiriladigan mahsulotlar. Go`sht va go`shtli mahsulotlarga ishlov berish haqida nazariy ma`lumot. | |
| 1.3. | Pazandachilik faoliyati xavfsizligi asoslari | |
| 2 | “Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati” mavzusiga oid metodik tavsiyalar. | |
| 2.1. | “Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati” mavzusini pedagogik texnologiyalar asosida tashkil etish. | |
| 2.2. | Tajriba-sinov ishlarini tashkil etish. | |
| | Xulosa | |
| | Foydalanilgan adabiyotlar ro`yxati | |

REJA:

Kirish

1. Tadqiqot mavzusining dolzarbligi;
2. Bitiruv malakaviy ishning maqsadi va vazifalari;
3. Ishning o'rganilish darajasining qiyosiy tahlili;
4. Mavzuning ilmiy yangiligi;
5. Tanlangan ob`yekt va ta`dqiqot usullari;
6. Mavzu izlanishining amaliy ahamiyati;
7. Ishning strukturasi.

1 bob. Go`sht va go`shtli mahsulotlarni mavzusiga oid nazariy ma`lumotlar.

- 1.1. "Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati" mavzusini DTSdagi o`rni.
- 1.2. Go`shtning sifati va undan yetishtiriladigan mahsulotlar.
Go`sht va go`shtli mahsulotlarga ishlov berish haqida nazariy ma`lumot.
- 1.3. Pazandachilik faoliyati xavfsizligi asoslari

2 bob. "Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati" mavzusiga oid metodik tavsiyalar.

- 2.1. "Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati" mavzusini pedagogik texnologiyalar asosida tashkil etish.
- 2.2. Tajriba-sinov ishlarini tashkil etish.

Xulosa

Foydalanilgan adabiyotlar ro`yxati

Internet materiallari

KIRISH

1.1 Bitiruv malakaviy ish mavzusining dolzarbligi va ahamiyati.

Mamlakatimiz Prezidenti I.A.Karimov “Ta`lim to`g`risida”gi qonun va ”Kadrlar tayyorlash milliy dasturi”ning ahamiyati to`g`risida gapirar ekan, “Barcha maqsadlarimizga, ezgu niyatlarimizga erishishimiz, jamiyatimizning yangilanishi, hayotimiz taraqqiyoti va istiqboli, amalga oshirilayotgan islohotlarimiz va rejalarimizning samarali taqdiri, avvalambor, davr talablariga javob beradigan yuqori malakali, ongli tafakkurga ega bo`lgan mutaxassis kadrlar tayyorlash muammosi bilan bog`liq” deganlarida ta`lim tizimi oldida turgan asosiy vazifani ko`rsatib bergan edilar.(6,7)

O`zbekiston respublikasi mustaqillikka erishgandan so`ng ta`lim soxasiga ham qatta e`tibor qaratildi. Ertangi kunimiz, hayotimizning farovonligi, zamondan orqada qolmaslik, taraqqiy topgan davlatlardan va xalqlardan kam bo`lmaslik, bir so`z bilan aytganda, ertangi istiqbolimiz, barcha ezgu niyatlarimizning amalga oshirilishida, birinchi navbatda bizning o`rnimizga kelayotgan yosh avlodni har tomonlama yetuk insonlar qilib tarbiyalashga va barkamol shaxs qilib voyaga yetkazishga chambarchas bog`liqdir. Hozirgi kunda ta`lim olayotgan yoshlar mustaqil yurtimizning kelajagidir. Ularni har tomonlama yetuk insonlar qilib tarbiyalash ta`lim-tarbiya muassasalarining asosiy vazifasidir.

Hozirgi paytda maktablarda texnologiyalardan foydalanishni o`quvchilarga o`rgatish jarayonida mashg`ulotlarni tashkil etish, mashg`ulotlarni o`tkazishda yangi pedagogik va axborot iqtisodiyotini qo`llash o`quv uslubiy ta`minot muammolariga qaratilgan bir necha yangiliklarni amalga oshirilmog`i lozim. SHu jumladan, amaliy mashg`ulotlar uchun uslubiy qo`llanmalarni takomillashtirish hamda ulaning o`quv-tarbiya jarayoniga yangi pedagogik texnologiyalar asosida tadbiiq etish maqsadga muvofiq bo`ladi.

O`quv mashg`ulotlari jarayonida qo`llaniladigan texnologiyalar mashg`ulotlarini tashkil etishning mazmuni, bu mazmuni mashg`ulotlarda uyg`unlashtirib o`tish uslublari, hamda interfaol usullar orqali darslarni tashkil qilish haqidagi ma`lumotlar yetishmaydi.

Bitiruv malakaviy ish, mehnat ta`limi darslarida go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati mavzusiga oid o`quvchilarning qobiliyati va bilimini shakllantirish muammolariga bag`ishlangan.

Bunday muammoni tadqiqot qilish jarayonida ilmiy izlanish ob`yekti va predmeti, ishni faraz va izlanish vazifalari aniqlandi.

1.2 Bitiruv malakaviy ishining izlanish maqsadi va vazifalari.

Mehnat ta`limi darslarida go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyatiga oid ma`lumotlar berish davomida o`quvchilarga pazandachilikga oid beriladigan bilim, ko`nikma va malakalarni aniqlash va o`rgatishdan iborat.

O`quvchilarning ta`lim jarayonida pazandachilikdan amaliy mashg`ulotlarning faoliyat samaradorligi yanada ortadi ,agarda:

- mashg`ulotlar mazmuni o`quvchilar aqliy imkoni asosida bajarilsa;
- mashg`ulotlarni o`tish uslublari yangi pedagogik texnologiyalarga asoslansa;
- mashg`ulotlar jarayonida o`quvchilarga mustaqil ishlash uchun sharoit yaratib berilsa.

1.3 Bitiruv malakaviy ishning izlanish ob`yekti va ta`dqiqot usullari.

Maktablarda mashg`ulotlarini tashkil etish jarayonidagi o`quvchilarning ishlab chiqarish iqtisodiyoti asoslarini qo`llanilish sohalari, afzalligi va kamchiliklariga oid bilimlarini shakllantirish omillari olindi.

«Kadrlar tayyorlash milliy dasturi», «Ta`lim to`g`risida»gi qonun, O`zbekiston Oliy Majlisi xujjatlari, Prezident asarlari, Vazirlar Maxkamasi qaror va ko`rsatmalari, OO`MTV buyruqlari, kasb-hunar ta`limini takomillashtirishga bag`ishlangan ilmiy uslubiy asarlarini o`z ishiga oladi. (6,8, 9)

Maktablarda o`quvchilarning go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyatiga oid ko`nikma, malakalarini shakllantirish, hamda pedagogik va psixologik tamoyillari olindi.

1.4 Bitiruv malakaviy ishning ilmiy yangiligi.

Ilmiy izlanishda nazariy va amaliy jihatdan maktab o`quvchilarida go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyatiga oid metodik tavsiya ishlab chiqiladi.

“Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati” bo`limidan o`quvchilarni bilimini oshirishga oid uslubiy tavsiyalar yaratiladi.

Maktablarda o`quvchilarga o`rgatish jarayonida yangi pedagogik texnologiya elementlaridan qay tartibda foydalanish to`g`risida ko`rsatmalar beriladi.

1.5 Bitiruv malakaviy ish izlanishining amaliy ahamiyati.

- Mehnat ta`limi jarayonida go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyatiga oid mashg`ulotlarini o`tkazilishini takomillashtirish, o`quvchilarning fikrlash qobiliyatlarini o`stirishga doir ishlab chiqilgan tavsiyalar;
- Maktab ta`lim jarayonida pazandachilikka oid ma`lumotlardan foydalanishda amaliy mashg`ulotlarini tashkil etishda qo`llanilgan ta`lim metodlari haqida ishlab chiqilgan tavsiyalar;
- Maktablarda amaliy mashg`ulotlarni yuqori saviyada o`zlashtirib olishlariga va ta`lim sifatini oshirishga yordam berish.

1.1. “Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati” mavzusini DTSdagi o`rni

O`quvchilar mehnat ta`limi faniga oid quyidagi bilim, ko'nikma va malakalarni egallashlari shart:

mehnat jarayoni haqida dunyoqarashga ega bo'lish;

umummehnat bilim, ko'nikma va malakalariga ega bo'lish;

kasb-hunarlar haqida umumiy tasavvurga ega bo'lish;

xalq xo'jaligi, ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish sohalari to'g'risida bilimlarga ega bo'lish;

turli materiallarga boshlang'ich badiiy ishlov berish ko'nikmalariga ega bo'lish;

milliy mehnat an'analari, urf-odatlarini bilish;

buyumni texnologik xaritasini tayyorlash ko'nikmalariga ega bo'lish;

Mazkur Davlat ta`lim standartida umumiy o`rta ta'lim maktablarida mehnat ta`limi va kasb tanlashga yo'naltirishning tayanch mazmuni hamda maktabni bitirgan o`quvchilarning mehnat va kasb tanlashga tayyorgarlik darajasining me'yorlari ifodalanadi.

Ushbu standart umumiy o`rta ta'lim maktablari uchun mehnat ta`limi fanidan o`quv dasturi, darslik, qo'llanma va boshqa rasmiy me'yoriy materiallarni ishlab chiqish, o`quv-tarbiya jarayonini tashkil etish hamda ilmiy tadqiqotlar olib borish uchun asos sifatida xizmat qiladigan me'yoriy hujjatdir.

I. Mehnat ta'limining maqsadi va vazifalari. Mehnat talimining maqsadi o`quvchilarni aqliy va jismoniy mehnat turlari, jarayonlari hamda kasblar bilan tanishtirish, ularda dastlabki mehnat ko'nikmalari va malakalarini, mehnatga qiziqish hamda mehnatsevarlikni shakllantirish, ularni mehnat va kasblarni qadrlashga, ularning ahamiyatini tushunishga o'rgatish, ongli ravishda kasb tanlashga tayyorlash orqali kasbgacha tayyorgarliklarini amalga oshirish hamda jamiyat va shaxs farovonligi yo'lida mehnat faoliyatiga qo'shilishlariga imkon beruvchi shaxsiy sifat va tafakkurlarini rivojlantirishdan iborat. Mehnat talimining

vazifalari: turli ishlab chiqarish sohalari mazmuniga taalluqli dastlabki malumotlarni o'rgatish, o'lchash-tekshirish asboblaridan, ma'lumot manbaalaridan foydalana olish, mehnat amaliyotlarini bajarish, erishilgan mehnat natijalarni belgilangan talablar bilan taqqoslash orqali xulosa chiqarishga o'rgatish;

Xalq xo'jaligining turli sohaslarida ishlatiladigan texnika va texnologiyalar to'grisida bilimlar berish, inson faoliyatining turli sohalari bilan amaliy mehnat orqali yaqinroq tanishishlariga imkon yaratish;

mexanizatsiyalashtirilgan va elektrlashtirilgan vositalar bilan ishlashni, texnologik bilim va malakalarni, mehnat qonunchiligi, xavfsizlik texnikasi, sanitariya-gigiyena qoidalari asoslarini;

o'quvchilarni bozor iqtisodiyoti qonuniyatlari talablari asosida sifatli, raqobatbardosh iste'mol mollari, mehnat mahsulotlari yetishtirish va yetishtirilgan mahsulotlarni iste'molchilarga yetkazish vositalarini o'rgatish, ish boshqaruv (menejerlik) unsurlari, homiylik, ishbilarmonlik sifatlarini shakllantirish va rivojlantirib borish;

o'quvchilarni bilimga intilish va mehnatga muhabbat, mehnat kishisiga nisbatan hurmat hissini singdirish, ularni jamoatchilik, Vatanga sadoqat ruhida tarbiyalash;

xalq hunarmandchiligi kasblarini o'rgatish orqali xalqning milliy ruhini, yashash tarzini, an'analarini tiklash va rivojlantirish. Milliy qadriyatlar, tarixiy yodgorliklar, xalq ustalarining boy merosini o'rgatish, ulardan o'z amaliy faoliyatlarida foydalanish ko'nikmalarini mustahkamlash;

yangi ishlab chiqarish va axborot texnologiyalari, yangi texnika, jihozlarning qo'llanilishi sohaslarini zamonaviy talablar darajasida hamda jahon tajribalariga mos holda o'rganishlarini ta'minlash;

turli sohalarga oid kasbiy faoliyat turlarida qo'llaniladigan asbob-uskunalar, jihozlar, moslamalardan foydalanishni o'rgatish;

o'quvchilarda umummehnat ko'nikma va malakalarini shakllantirish, ularning qiziqishi, qobiliyati, kasbiy moyilliklariga ko'ra, kasb-hunar turlarini

tanlashga asos bo'ladigan sifatlarni, umummehnat madaniyatini shakllantirish va rivojlantirish.

II. O'quvchilarni tayyorgarlik darajasiga qo'yiladigan zaruriy talablar

O'quvchilar qog'oz ishlab chiqarishining texnik bosqichlari, ularning yaratilish jarayonlari to'g'risida ma'lumotga ega bo'ladilar, qog'oz bilan ishlash usullari, qog'oz turlari va ularning o'ziga xos xususiyatlari, qog'oz ishlab chiqarish yo'nalishi bo'yicha kasb egalari haqida umumiy tushunchalarni, qog'oz turlaridan foydalanib, geometrik shakllar asosida qirqish, yelimlash, buklash usullarida turli o'yinchoqlar, hayvon va parrandalar, manzara, kompozitsiya hamda tabriknomalar tayyorlash malakasini egallash.

III. O'quvchilarni tayyorgarlik darajasiga qo'yiladigan zaruriy talablar

"Servis xizmati" yo'nalishi

Pazandachilik asoslari bolimi: o'quvchilar ozuq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish, oshpazlik va qandolatchilik asoslari; ozuq-ovqat mahsulotlari hamda taomlarning inson hayotidagi o'rni, xususiyatlari, to'yimliliigi, turlari, ovqatlanish me'yori va tartibi, oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash, tashish hamda ularga dastlabki va asosiy ishlov berish yo'llarini o'rganadilar; oshxonalarining jihozlanishi; oziq-ovqat sanoati, sanitariya-gigiyena hamda mehnat xavfsizlik texnikasi qoidalarini; uy-ro'zg'or yuritish va jihozlardan unumli foydalanish, oila jamg'armasi, uni sarflash madaniyati, ozuq-ovqat va yengil sanoat sohalaridagi keng tarqalgan kasblar, ularning tasniflari haqidagi tushunchalarga hamda pazandachilikka oid kasb-hunar turlari to'g'risidagi ma'lumotlarga ega bo'ladilar.

7-sinf

"Servis xizmati" bo'yicha o'quvchilar quyidagi bilimlarga ega bo'lishlari kerak:

Pazandachilik asoslari: Go'sht va go'shtli mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamiyati; baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati; go'sht va baliq turlari, ularning sifatiga bo'lgan talablar, saqlanish muddatlari, go'shtdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish, go'shtga birlamchi ishlovberishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik

texnikasi qoidalari; baliqdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish, baliqqa birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari, asbob va moslama turlari va ularda ishlash qoidalari, sabzavot va mevalarni konservalash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish, elektr go'sht maydalagichning tuzilishi, vazifalari, ishlash prinsipi, xavfsizlik texnika qoidalari, qandolat mahsulotlari tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish, qandolatchilik jihozlaridan foydalanib, "Chak-chak" tayyorlash; mayda to'g'ralgan go'shtdan "Gulyash", "Bistrogin" tayyorlab, dasturxonga tortish; karam va uzum bargidan do'lma tayyorlash va dasturxonga tortish; o'zbek milliy taomlardan palov tayyorlash texnologiyasini bilish.

"Servis xizmati" bo'yicha o'quvchilar quyidagi ko'nikmalarga ega bo'lishlari kerak:

Pazandachilik asoslari: go'sht va baliq rurlari, ularning sifatiga bo'lgan talablar, saqlanish muddatlari; "Mimoza" salatini tayyorlash; go'shtdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish; go'shga birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari asosida taom tayyorlash; asbob va moslama turlari hamda ularda ishlash qoidalari; sabzavot va mevalarni konservalash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish; sabzavot va mevalarni konservalash; qandolat mahsulotlari tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish; "Chak-chak" pishirig'ini tayyorlash; palov tayyorlash va dasturxonga tortish tartibi; "Gulyash", "Bistrogin" tayyorlab, dasturxonga tortish; karam va uzum bargidan do'lma tayyorlash va dasturxonga tortish qoidalarini bajara olish.

MEHNAT TA'LIMI FANIDAN OQUV DASTURI

Ushbu o'quv dasturlari umumiy o'rta ta'lim maktablarida Davlat ta'lim standarti asosida mehnat ta'limi fanini o'qitishning mazmuni mohiyatini, maqsad va vazifalarini belgilaydi.

Umumiy o'rta ta'lim maktablarida mehnat ta'limi fanini o'qitishning maqsadi - o'quvchilarni aqliy va jismoniy mehnat turlari, jarayonlari hamda kasblar bilan tanishtirish, ularda dastlabki mehnat ko'nikma, malakalarini,

mehnatga qiziqish, mehnatsevarlikni shakllantirish, ularni mehnat va kasblarni qadrlashga, ahamiyatini tushunishga o'rgatish hamda kasb tanlashga tayyorgarliklarini amalga oshirishdan iborat.

Ushbu maqsadni amalga oshirish uchun quyidagi ta'limiy - tarbiyaviy va rivojlantiruvchi vazifalarni bajarish lozim bo'ladi:

Ta'limiy vazifa - o'quvchilarning barkamol shaxs bo'lib shakllanishlari uchun ularga mehnat jarayonlari, kasb asoslarini (texnologiyasini) o'rgatish va kasb tanlash bilan uyg'unlashtirish orqali kasbgacha tayyorgarligiga zamin yaratish bilan egallagan bilimlarini uzviyligini rivojlantirish asosida mehnat qurollari, vositalari, jarayonlari, hududiy ishlab chiqarishning asoslarini o'rgatish; texnika va texnologiyalar asosida egallanayotgan kasb-hunar sohasi xususiyatlari, shu sohaning ilg'or vakillari faoliyati bilan tanishtirish.

Tarbiyaviy vazifa - o'quvchilarning umummehnat ko'nikmalarini shakllantirish jarayonida ma'naviy-ahloqiy, aqliy, jismoniy, estetik, ekologik, vatanparvarlik, insonparvarlik va tadbirkorlik sifatlarini shakllantirib borish.

Rivojlantiruvchi vazifa - o'quvchilarning kasbgacha tayyorgarligini rivojlantirish, mehnat ta'limi mazmunini takomillashtirish orqali barkamol shaxs bo'lib yetishishlariga yordam berish.

Ijodiy vazifa - mehnat ta'limi jarayonida kasb-hunar asoslariga oid bilim, ko'nikma va malakalarini zamonaviy talablar darajasida bo'lishini ta'minlash uchun o'quvchilarning mustaqil ravishda ijodiy faoliyat yurita olishi.

Amaliy vazifa - buyum, narsa namunalar asosida zaruriy buyurtmalarni amalda bajara olish.

Maktabda mehnat ta'limidan o'tkaziladigan mashg'ulotlar quyidagi vazifalarni amalga oshirishni nazarda tutadi:

O'quvchilarda dastlabki nazariy va amaliy mehnat tajribalarini hosil qilinishi, zamonaviy texnika borasidagi bilimlari doirasini yanada kengaytirish, ularda kishilar mehnati va mehnat jarayoniga nisbatan ijobiy munosabatda bo'lishga tayyorlash;

o'ziga topshirilgan har qanday ishni uddalay bilish, mehnatning o'ziga xos madaniyati va uning nazariy asoslarini egallash, o'z ishini va o'rtoqlarining ishlarini rejalashtirish hamda tashkil eta olishga o'rgatish;

o'quvchilarni mehnat ta'limi mashg'ulotlari jarayonida aqlli, odobli, yaxshi ahloqiy sifatlar shakllangan, did-farosatli, hamda jismonan sog'lom qilib tarbiyalashni amalga oshirish.

Mehnat ta'limi fanining mazmunida shartli ravishda 5-9 sinflardan boshlab o'quvchilar kamida uchta yo'nalish bo'yicha tayyorgarlik ko'rishlari nazarda tutiladi. Masalan, qiz, o'g'il bolalar hamda ular uchun umumlashgan yo'nalishlar tanlanishi mumkin.

Mehnat ta'limining yo'nalishlaridan tegishlisi maktab atrofidagi korxonalar, tashkilot va kasb-hunar kollejlari keng tarqalgan sohalarga muvofiq tanlab olinadi. Har bir maktabda mehnat ta'limining quyidagi yo'nalishlaridan tegishlilari asos qilib olinadi:

Texnologiya va dizayn

Servis xizmati

Qishloq xo'jaligi asoslari

Ushbu ta'lim yo'nalishlari mazmunan xalq hunarmandchiligi, ishlab chiqarish asoslari va kasb tanlashga yo'naltirish bilan uyg'unlashtirilgan holda amalga oshiriladi.

Mehnat ta'lim yo'nalishlari bo'yicha mashg'ulotlarni tashkil qilish va o'tkazish ketma - ketligi mahalliy sharoit hamda imkoniyatlarni hisobga olgan holda ta'lim muassasasi tomonidan belgilanadi. Har bir yo'nalish bo'yicha ishlatiladigan elektr, ilg'or texnika va texnologiyalar asoslari o'rgatiladi.

Mazkur yo'nalishlar yuzasidan quyidagi bo'limlar bo'yicha bilim, ko'nikma va malakalar shakllantiriladi:

5-7 sinflar uchun:

1. Yog'ochga ishlov berish texnologiyasi.
2. Metallga ishlov berish texnologiyasi.
3. Uy-ro'zg'or buyumlarni ta'mirlash.

4. Elektrotexnika ishlari.
5. Pazandachilik asoslari.
6. Gazlamaga ishlov berish texnologiyasi.
7. Buyumlarni ta'mirlash texnologiyasi.
8. Qishloq xo'jaligi asoslari.

Har bir dars mashg'ulotida xavfsizlik texnikasi qoidalariga rioya qilinadi.

O'quvchilarga mehnat ta'limi yo'nalishlari bo'yicha kasblar turlari haqida axborotlar beriladi. Umumiy o'rta ta'lim maktablarining 5-9 sinflarida o'quvchilar soni shahar maktablarida 25 va undan ortiq bo'lsa, moddiy texnik va kadrlar ta'minoti yetarii bo'lsa mehnat ta'limi darslari shu sinflardagi o'quvchilarni ikki guruhga bo'lgan holda olib boriladi.

Mehnat ta'limining barcha yo'nalishlari bo'yicha 5 va 6 - sinflarda 6 kun (24 soat), 7-sinfda 10 kun (40 soat) 8-sinfda 16 kun (96 soat), jami 160 soat amaliyot o'tkazish rejalashtirilgan.

Amaliyotning maqsadi – o'quvchilarga o'rgatilayotgan bilim, ko'nikma va malakalarni bevosita unumli ishlab chiqarish mehnati jarayonida qatnashish orqali (sanoat, qishloq xo'jalik va umumiy ovqatlanish korxonalar, ustaxonalar, tashkilot, muassasa yoki hunarmand ustalar huzurida) mustahkamlashni bozor munosabatlari qoidalari asosida tashkil qilishdan iborat. Amaliyot ta'lim muassasasi yoki ishlab chiqarish korxonasi imkoniyatlaridan kelib chiqqan holda, o'quv yilida ko'zda tutilgan ta'til vaqtida o'tkaziladi.

7-sinf

Servis xizmati yo'nalishi

Pazandachilik asoslari (18 soat)

Umumiy tushunchalar (2 soat) Shakllantiriladigan bilimlar: Go'sht va go'shtli mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamiyati. Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati. Go'sht va baliq turlari, ularning sifatiga bo'lgan talablar, saqlanish muddatlari.

Amaliy mashg'ulot: Go'shtdan taom tayyorlash.

Asbob-uskunalar, moslamalar va ulardan foydalanish (4 soat)

Shakllantiriladigan bilimlar: Go'shtdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish. Gov shtga birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari. Baliqdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish. Baliqqa birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari.

Amaliy mashgulot: Baliqdan taom tayyorlash.

Pazandachilikda ishlatiladigan jihozlardan va ulardan foydalanish (4 soat)

Shakllantiriladigan bilimlar: Asbob va moslama turlari, ulardan foydalanish qoidalari. Sabzavot va mevalarni konservalash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish. Elektr go'sht maydalagichning tuzilishi, vazifalari, ishlash prinsipi. Xavfsizlik texnika qoidalari.

Amaliy mashg'ulot: Sabzavot va mevalarni konservalash.

Taomlar tayyorlash texnologiyasi (8 soat)

Shakllantiriladigan bilimlar: Qandolat mahsulotlari tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish. Qandolatchilik jihozlaridan foydalanib, "Chak-chak" tayyorlash. Go'shtdan taom tayyorlash texnologiyasi, dasturxonga tortish. Karam va uzum bargidan do'lma tayyorlash va dasturxonga tortish. O'zbek milliy taomlaridan palov tayyorlash texnologiyasi.

Amaliy mashgulot: "Chak-chak" pishirig'ini tayyorlash. Palov tayyorlash va dasturxonga tortish tartibi. Karam va uzum bargidan do'lma tayyorlash va dasturxonga tortish.

7-SINF (haftasiga 2 soatdan, jami 68 soat)

Servis xizmati yo'nalishi

| Darslar tartibi | Mavzular | Dars soati |
|-----------------|--|------------|
| | Pazandachilik asoslari | 18 |
| | Umumiy tushunchalar | 2 |
| 1-2 | Go'sht va go'shtli mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamiyati. Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati. Go'sht va baliq turlari, ularning sifatiga bo'lgan talablar, saqlanish muddatlari. Amaliy mashg'ulot: «Mimoza» salatini tayyorlash. | 2 |
| | 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 xavfsizlik texnikasi qoidalari. Amaliy mashg'ulot: go'shtdan taom tayyorlash. | 2 |
| 5-6 | Baliqdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish. Baliqqa birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari. Amaliy mashg'ulot: Baliqdan taom tayy. | 2 |
| | Pazandachilikda ishlatiladigan jihozlar va ulardan foydalanish | 4 |
| 7-8 | Asbob va moslama turlari va ularda ishlash qoidalari. Sabzavot va mevalarni konservalash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish. Elektr go'sht maydalagichning tuzilishi, vazifalari, ishlash prinsipi. Xavfsizlik texnikasi qoidalari. | 2 |
| 9-10 | Amaliy mashg'ulot: Sabzavot va mevalarni konservalash. | 2 |
| | Taomlar tayyorlash texnologiyasi | 8 |
| 11-12 | Qandolat mahsulotlari tayyorlash uchun jihozlangan ish o'rnini tashkil etish. Qandolatchilik jihozlaridan foydalanib, «Kartoshka» tayyorlash. 2-nazorat ishi | 2 |
| 13-14 | Amaliy mashg'ulot: Mayda to'g'ralgan go'shtdan «Gulyash» yoki «Bistrogin» tayyorlab, dasturxonga tortish. | 2 |
| 15-16 | Amaliy mashg'ulot: Karam va uzum bargidan do'lma tayyorlash va dasturxonga tortish. | 2 |
| 17-18 | O'zbek milliy taomlaridan palov tayyorlash texnologiyasi. Amaliy mashg'ulot: Palov tayyorlash va dasturxonga tortish | 2 |

1.2. Go'shtning sifati va undan yetishtiriladigan mahsulotlar.

Morfologik jihatdan go'sht tarkibiga muskul to'qimasi, yog', biriktiruvchi to'qima, suyaklar va nerv tolalari kiradi. Shuningdek, qon tomirlar, limfa sistemasi nihoyatda oz miqdorni tashkil etsa-da, go'sht tarkibiga mansubdir.

Baliq tarkibida ko'pgina qimmatli oqsil moddalar (14,5-23%), yog' (23-37%), mineral moddalar (0,5-1,3%) bor. Ushbu mineral moddalardan eng qimmatlisi fosfor, natriy, kaliy, magniy va temir tuzlaridir. Go'shtda A, D, PP, B vitamhlari mavjud.

Muskul to'qimasi

Bu to'qima turli chorva mollarida turli miqdorda bo'ladi va go'shtning o'rtacha 50—60%ini tashkil etadi. Go'shtning rangi ham turli hayvonlarda har xil.

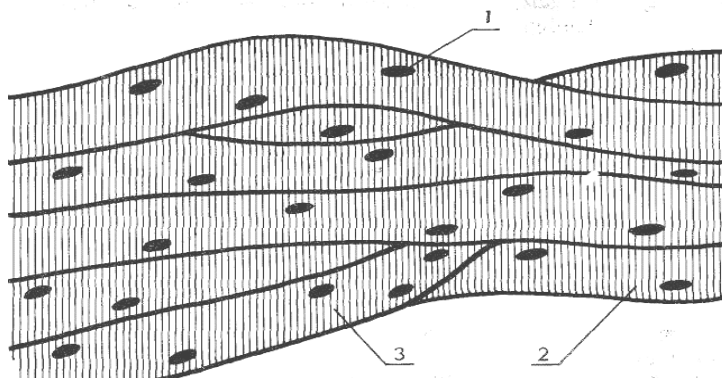
Yosh hayvonlarda u biroz ochroq (pushti rang) bo'lsa, katta yoshlilarida to'q qizil bo'ladi. Ishchi hayvonlarda esa, u ba'zan qizil-qora rangda uchraydi.

Umuman, go'shtning rangi uning hujayralaridagi protoplazmasi tarkibidagi mioglobin miqdoriga bog'liq ekanligi aniqlangan. Shuning uchun muskulaturasi serharakat bo'lgan hayvonlarda mioglobin jadal hosil bo'ladi. Buning natijasida ularning go'shti qora-qizil rangni eslatadi. Agar otlar ko'p jismoniy ish bajargan bo'lsa, ularning muskul to'qimasi qoramollarnikiga nisbatan ko'proq qora-qizil yoki to'q qizil rangda bo'ladi. Qoramollar kattalashgach, go'shti to'q qizil, lekin yosh buzoqlar (novvoslar)niki och qizil yoki pushti rangda bo'ladi. Cho'chqalarning go'shti to'q sariq yoki qizg'ish, qo'ylarniki och qizg'ish rangda uchraydi.

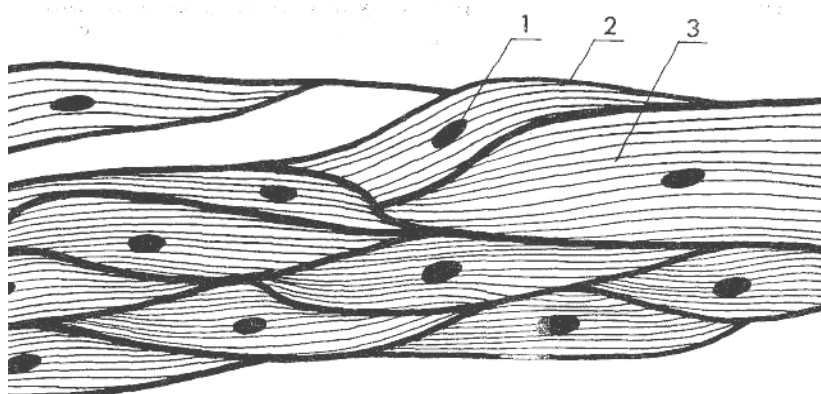
Morfologik nuqtayi nazardan muskul to'qimasi muskul tolalaridan tashkil topgan. Har bir muskul tolasi turli uzunlikda yadrolari ko'p va zich joylashgan hujayralardan iborat. Muskul hujayrasi po'stloq qismidan (sarkolemma), protoplazma (sarkoplazma), yadro va mayda miofibrillardan tashkil topgan (1-, 2-rasmlar).

Biriktiruvchi to'qima ishtirokida muskul tolalari bir-biri bilan birlashadi va muskul tutamlarini hosil qiladi. Ular yana o'zaro birlashib, muskul guruhini vujudga keltiradi. Muskullar guruhi o'zaro bir-birlari bilan birlashgan holda ma'lum nomli muskulni hosil qiladi.

Kuzatishlardan ma'lum bo'lishicha, agar muskul tolalari qancha keng (yo'g'on) bo'lsa, uning atrofini o'rab turgan biriktiruvchi to'qima ham shuncha qalin va qo'pol bo'lishi aniqlangan. Bunday muskul tolalari ko'ndalangiga kesib mikroskopda ko'rilganda har bir muskul hujayra yumaloq (ba'zan doira shaklida) bo'lib, ularning zich joylashganligini aniqlash mumkin. Agar muskul tolalari uzunasiga kesilgan holda ko'rilsa, ular qanday yo'g'onlikda (kenglikda) ekanligi yaqqol seziladi.



1-rasm. Ko`ndalang targ`il muskulning tuzilishi.
1-yadro, 2-sarkolemma, 3-miofibrillar.



2-rasm. Yassi muskulning tuzilishi.
1-yadro, 2-sarkolemma, 3-miofibrillar.

Yog' to'qimasi

Yog' to'qimasi biriktiruvchi to'qimaning bir turi bo'lgani holda, o'ziga xos rangga va xususiyatga egadir. Jumladan, u qoramollarda sariq, qo'ylarda oqroq, cho'chqalarda oq, otlarda to'q sariq bo'lishi aniqlangan.

Yog' to'qimasining rangi ko'plab omillar bilan belgilanadi. Masalan, hayvonlarning oriq-semizligi, yoshi, jinsi, boqilishi, fiziologik holati shular jumlasidandir. Yog' to'qimasi mikroskop ostida ko'rilganda, ular dona-dona bo'lib biriktiruvchi to'qima bilan yonma-yon joylashganligini aniqlash mumkin.

Yog' to'qimasining muskullar bilan qavatma-qavat joylashganligi go'sht sifatiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Binobarin, go'sht yo'nalishiga mansub bo'lgan hayvonlarda bu holat yaqqol sezilib turadi. Shuning uchun, ularning go'shtini «marmarsimon» go'sht deb ataladi. Bunday go'shtlar yumshoq, mayin, mazali, lazzatli va tez pishadigan bo'ladi.

Biriktiruvchi to'qima

Biriktiruvchi to'qima ko'pincha yulduzsimon, ba'zan cho'ziq holda uchraydi. Bu to'qima organizmning barcha yerida uchraydi va hujayralararo moddalar kollagen (yelim beruvchi) va elastik (qayishqoq) tolalardan tashkil topgan. Bu to'qima ko'pincha shakllanmagan (shaklsiz) ko'rinishda uchraydi va u semiz mollar go'shtida 9—10%, oriq mollarda 14—15% atrofida bo'lishi aniqlangan.

Suyak to'qima

Suyak to'qima zich serkovak suyak hujayralardan va shaklsiz moddalardan tashkil topgan. Shuningdek, mayda kovakli yoki teshik-teshikli bo'lishi aniqlangan. Suyak to'qimasi o'z shakliga ko'ra yassi va naysimon bo'ladi. Hayvonlarning turi, yoshi va vazniga ko'ra, ular tanasidagi suyak to'qima salmog'i har xil bo'ladi. Masalan, qoramollarda 7-32%, otlarda - 13-15%, qo'ylarda - 8-17% va cho'chqalarda 5—9% bo'lishi aniqlangan.

MOL GO'SHTINING KIMYOVIY TARKIBI VA SIFATI

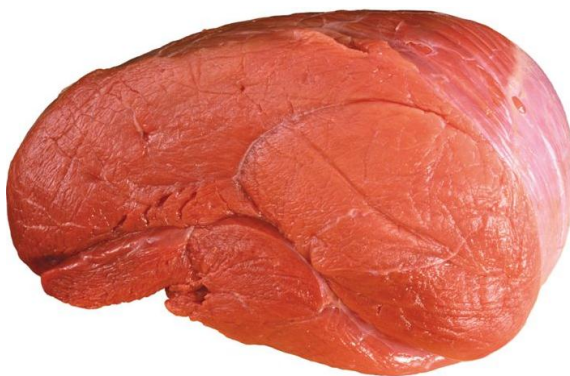
Mol go'shti barcha insonlar uchun qimmatli va lazzatli ozuq-ovqat sifatida iste'mol qilinadi va barcha turdagi mahsulotlar ichida salmoqli o'rin tutadi. Mol go'shtining to'yimliliigi birinchi galda uning tarkibidagi oqsil va yog' moddalarning kaloriyasi bilan belgilanadi.

Mol organizmida semizligiga ko'ra, nimtasi og'irligi tirik vaznining o'rtacha 51—53 foizini tashkil qilsa, undagi yog' 2—14 foiz, suyaklar esa 18—30 foiz atrofida bo'lishi aniqlangan.

Go'shtning kaloriyasi uning sifatiga, molning oriq-semizligiga, boqish usuliga, ozuqlantirishga, yoshiga, jinsiga, fiziologik holatiga va hokazolarga bog'liq bo'lgani holda 1 kilogrammda taxminan 1200—2800 kilokaloriya va undan ham ko'proq bo'lishi tajribalarda sinab ko'rilgan.

Oriq mol go'shtidagi yog' miqdori o'rtacha 3,3 foiz bo'lsa, yuqori semizlik darajasiga yetkazilgach, u 23 foizgacha ko'payishi mumkin ekan. Shuningdek, paylar miqdori oriq mollarda 14 foiz bo'lsa, yuqori daraja semizlarida u atigi 9,6 foizga to'g'ri kelar ekan.

Lahm go'sht tarkibidagi kimyoviy moddalarning miqdori mollarning semizlik darajasi bilan belgilanadi. Agar mollarning semizligi qanchalik yuqori bo'lsa, ularning go'shtidagi suv (68,5 foiz) hamda oqsil (17,6 foiz) kamayishi bilan yog' miqdori (23 foiz) va umumiy kaloriyasi (2850 kkal) shuncha yuqori bo'lishi tajribalarda sinalib ko'rilgan.



3-rasm. Son go'shti.

Eng yuqori sifatli go'sht birinchi galda barcha yuqori naslli go'shtdor zotlar (qozoqi oqbosh, santa-gertruda, aberdin-angus, gereford, qalmoqi, sharole va h.k.) dan yetishtiriladi. Chunki, bu zotlar faqatgina go'sht yetishtirishga moslashtirilgan bo'ladi. Mol tanasidagi go'sht miqdori va sifatini hayvonning tiriklik vaqtida ham taxminiy chamalash yo'li bilan aniqlash mumkin. Bu usulda mollarning oriqligini, son qismlarining to'la go'shtdorligi, yelka yo'nalishining esa tekis yoki notekisligi, shuningdek, kengligi hamda tanasining umumiy ko'rinishi (ekstereri)ga qarab belgilanadi.

Mollarning go'shtdorlik xususiyatini ifodalash uchun aniq usullardan foydalaniladi. Bunda mollar so'yilgach, go'shtini tortish va hisoblash usuli aniq va qulaydir. Bunda, asosan, ikki ko'rsatkich, ya'ni so'yim og'irligi va so'yim chiqimi hisobga olinadi.

So'yilgan mollarning go'sht nimtasidagi boshqa to'qima (yog', pay, suyak va h.k.) lardan ajratilgan holda bir necha guruhlarga bo'linadi. Ya'ni: suyakli go'sht yoki go'sht nimtalarda; lahm go'sht yoki suyakdan ajratib olingan go'sht; qora go'sht yoki yog', pay, tog'ay va limfatik tomirlardan tozalab olingan go'sht shular jumlasidandir.

Go'shtning asosiy qismi muskul to'qimalaridan tashkil topgan bo'lib, u yosh mollarda ancha nozik, tez pishadigan va yaxshi hazm bo'lish xususiyatiga egadir. Qari mollarning go'shti esa ancha qattiq, chayirroq va dag'allashgan bo'ladi. Shu bilan birga, uni uzoq vaqt pishirish talab etiladi. Bunday go'shtning hazm bo'lishi yosh mollarnikiga ko'ra pastroq bo'ladi. Shuning uchun ham chet mamlakatlarda buzoq go'shti yirik mol go'shtiga nisbatan bir necha marta qimmat baholanadi.

Umuman, go'sht miqdori semiz mollarda ko'p, oriqlarda oz, shuningdek, yosh mollarda ham oz, katta yoshdagilarda esa ko'proq bo'ladi, shu bilan birga erkaklarida urg'ochilariga nisbatan ko'p go'sht bo'lishi aniqlangan.

Mol tanasida yog' to'qimalarining miqdori, asosan, teri ostida, shuningdek, buyrak va qovuq atrofida, oshqozon va ichaklar atrofida ko'proq uchraydi. Bunday xususiyat ko'proq yirik mollarda yaxshi ifodalangan bo'ladi.

Mol go'shtining sifatini aniqlashda yana bir usul ancha qulay hisoblanadi. Ya'ni go'shtning «marmarsimon» ko'rinishga ega bo'lishi yoki ega emasligidan bu borada asosiy ko'rsatkich hisoblanadi. «Marmarsimon» go'sht deyilganda, uning tarkibidagi yog` va muskul to'qimalar qavat-qavat holda ifodalangan bo'ladi. Bunday go'shtlar juda mazali va to'yimli hisoblanadi.

Go'shtning marmarsimon bo'lishi, asosan, go'shtdor zotli mollarda yaxshi rivojlangan bo'ladi. Shuning uchun ham, ularning go'shti go'sht sut yo'nalishidagi mollarnikiga qaraganda birmuncha yumshoq, to'yimli, tez pishadigan va mazali bo'ladi. Kuzatishlardan ma'lum bo'lishicha go'sht tarkibidagi yog' ko'p bo'lsa, u holda go'shtning ta'mi pasayadi, hazm bo'lish xususiyati tubanlashadi va bunday go'shtga nisbatan odamlarning ehtiyoji yuqori darajada bo'lmaydi.

Mol go'shtining ozuqa sifatidagi qiymati bir qancha omillar bilan belgilanadi. Masalan, hayvonlarning yoshi, jinsi, semizlik darajasi, iste'mol qilgan yem-xashak turlari va ularning to'yimliliigi shular jumlasidandir. Go'shtning kimyoviy tarkibi ham yuqorida ko'rsatilgan omillar asosida turlicha bo'lishi tabiiydir.

Adabiyot ma'lumotlariga ko'ra, lahm go'sht tarkibida 72—75 foiz suv, 25—28 foiz quraq modda bo'ladi. Lekin quraq qoldiqning deyarli 80 foizini oqsil tashkil qilsa, 5 foizi yog' va 1,0—1,2 foizini mineral moddalar, vitaminlar, fermentlar va gormonlar tashkil etadi.

Miozin go'sht tarkibidagi eng muhim oqsil hisoblanib, salmoqli o'rin egallaydi. Shunga ko'ra, go'sht tarkibidagi barcha oqsil moddalarning deyarli 35—40 foizi miozin hisobiga tashkil topganligi aniqlangan.

Aktin go'sht tarkibidagi oqsillarning 12—15 foizini tashkil qiladi. U go'sht tarkibidagi fibrillar va globulyar shaklida uchraydi. Go'sht tarkibida globulin, miogen, mioalbo`rnin kabi oqsillar ham uchraydi. Ular orasida globulin barcha oqsillarning 10—20 foiziga tengdir. Miogen esa 20 foiz va mioalbo`rnin 1—2 foiz atrofida bo'ladi.

Go'sht tarkibida nihoyatda murakkab hisoblangan nuk-leoproteidlar ham uchraydi. Jumladan, ribonuklein va dezoksiri-bonuklin kislotalari, elastin, kollagen va mukoproteinlar bo'lishi aniqlangan.

So'nggi ma'lumotlarga qaraganda, mol go'shtida molning oriq-semizligiga ko'ra, 3 foizdan 35 foizgacha moy bo'lishi mumkin ekan. Shuningdek, barcha turdagi mineral moddalar (kaliy, natriy, kalsiy, magniy, temir va h.k.lar) ham bo'lishi kuzatilgan. Fosfor va mis ham salmoqli o'rin egallar ekan. Kuzatishlardan ma'lum bo'lishicha, go'sht tarkibidagi yog' moddalarining ko'payishi bilan undagi mineral moddalar miqdori kamayib borar ekan. Go'sht tarkibidagi turli xildagi vitaminlar (tiamin — B₁, riboflavin — B₂, nikotin kislotalari — RRp biotin — N, xolin, kobalamin — B₁₂, foliyev kislotalari)-ning bo'lishi uning qiymatini oshirishda muhim omil hisoblanadi.

Go'shtning sifat belgilari va ularni baholash. Go'shtning sifat belgilari go'sht nimalaridagi navli bo'laklarning nisbati va miqdori, nimalardagi yog' to'plamlari va qavatlarining bir tekis bo'lishi, go'shtning kimyoviy tarkibi hamda to'yimlilik — kaloriyasi bilan belgilanadi. Bundan tashqari, go'shtning sifatiga yana bir qancha omil (molning yoshi, zoti, oriq-semizligi, boqish usuli, jinsi, parvarish qilinishi va h.k.lar) ta'sir qiladi. Shuningdek, novvoslarni axtalash ham

go'sht sifatiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Kuzatishlarga qaraganda, axtalangan novvoslarning go'shti mayin, yumshoq va to'yimlilik darajasining yuqori bo'lishi aniqlangan.

Ilg'orlar tajribasidan ma'lum bo'lishicha, yosh mollarning 18—20 oyligiga qadar jadal usulda go'shtga semirtirilgan vaqtda ularning vazni 450—500 kg bo'lgan va go'shti juda sifatli va to'yimli bo'lgan.

So'yilgan mollarning yoshiga ko'ra, go'shti ikki guruhga bo'linadi. Birinchisi — «buzoq go'shti» hisoblanib, u 3 oyga qadar bo'lgan buzoqlarning go'shti hisoblanadi. Ikkinchisi — 3 oydan katta bo'lgan barcha turdagi mollarning go'shti hisoblanadi.

Yosh buzoqlarning nimalanmagan go'shti 9 qismga va katta yoshdagi mollarniki 12 qismga, ya'ni navli bo'laklarga bo'linadi.

Go'sht nimalarini navli bo'laklarga ajratish ishlari sifat xususiyatlariga ko'ra, «Davlat standarti» (GOST 7595—55) ga muvofiq nimta va sortli bo'laklarga bo'linadi. Binobarin, oldin nimalarga va so'ng uchta (navga) kiruvchi to'qqizta bo'lakka ajratiladi.

Davlat standarti talabiga ko'ra, nimta go'shtining orqa, bel, tos, dumg'aza, biqin, son va ko'krak qismi — I navga; ko'krak, yelka va shapoq qismi — II navga; bo'yin go'shti, orqa va oldingi oyoqlari hamda ilik suyaklarining pastki qismi — III navga kiradi (4-rasm).

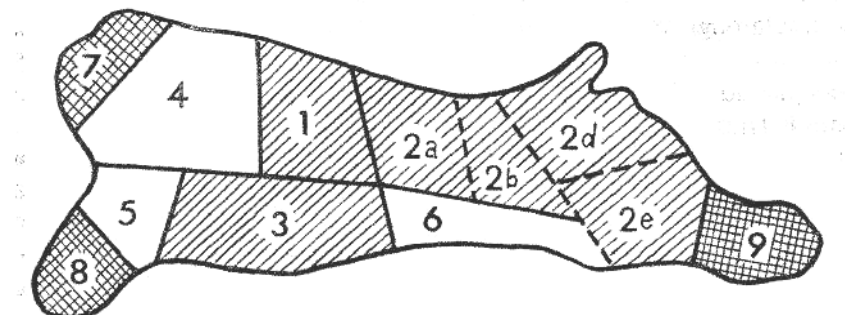
Nimalanmagan go'sht avvalo ko'ndalangiga ikki (old va orqa) qismga bo'linadi. Nimtaning old va orqa qismidagi bo'laklar rasmda ifodalangan anatomik chiziqlar bo'yicha bir necha navlarga ajratiladi. Ular quyidagilardan iborat.

Shapoq — qorin parda go'shti (6) yuqori tomonidan tizza bo'g'inidan oxirgi qovurg'aning uchdan bir pastki qismigacha davom etadi. Old tomoni o'n birinchi va o'n ikkinchi qovurg'alar oralig'ida bo'lib, orqa tomoni qorin pardasining tugagan joyidan sonining boldir qismigacha davom etadi.

Biqin (2a) old tomonidan o'n birinchi va o'n ikkinchi qovurg'a oralig'idan; orqa tomondan esa oxirgi va undan oldingi bel umurtqa suyagi bo'g'ini oralig'idan

ajratiladi. Biqin bo'lagiga o'n ikkinchi va o'n uchinchi (pastki uchi shapoqqa tutash) qovurg'a, oxirgi ikkita yelka umurtqalari va bitta oldingi bel umurtqasi kiradi.

Tos (2b) old tomonidan biqin bo'lagi va orqa tomonidan son suyagi bo'ylab, tos suyagi bo'ylab, tos suyagining oldingi qismi bilan chegaralanadi.



4-rasm Qoramol nimtasining navlarga bo`linishi.

Dumg`aza (2d) old tomonidan tos bo'lagi bilan va past tomonidan son suyagining uchinchi qismidan ko'ndalang o'tgan chiziq orqali ajratiladi.

Son (2e) tos, dumg`aza va orqa oyoq ilik suyagi bo'laklari bilan chegaralanadi.

Orqa oyoq ilik suyagi (9) boldir suyagining pastki uchinchi qismi orqali o'tkazilgan chiziq orqali son bo'lagidan ajraladi.

Nimtaning oldingi qismidagi bo'laklar quyidagi anatomik chiziqlar bo'yicha bir necha bo'laklarga ajratiladi.

Bo'yin bo'g'izloq (7) bo'lagi ikkinchi va uchinchi bo'yin umurtqasi oraligidan ajratilib, unga birinchi va ikkinchi bo'yin umurtqalari kiradi.

Kurak bo'lagi (4) oldingi bo'yin bo'g'izlog'ini ajratgan chizig'i orqa tomondan beshinchi oltinchi qovurg`a oraligi bo'ylab, pastki tomondan esa qovurg`alarning pastki tomondan uchinchi qismi bo'ylab yelka-kurak bo'g'inlariga qarab yo'nalgan chiziq orqali chegaralanadi. Uni bo'yin (4a) va kurak (4b) qismlariga ham bo'lish mumkin. Kurak bo'lagiga beshta bo'yin umurtqasi, beshta yelka umurtqasi, beshta qovurg'a (pastki qismlaridan tashqari) hamda kurak suyaklari kiradi.

Yelka (5) ustki tomondan kurak-yelka bo'g'in orqali o'tgan chiziq bilan, pastki tomondan esa ilik suyagining o'rtasidan ko'ndalang o'tgan kesik orqali

chegaralanadi. Ko'krak qismi oraligidagi muskullarni qirqish yo'li bilan ajratiladi. Yelka bo'lagiga yelka suyagi hamda tirsak suyaklarining qoq yarmi kiradi.

Oldingi oyoq ilik suyagi (8) yelka bo'lagi bilan chegaradosh bo'lib, unga tirsak suyaklarining pastki qismi va bo'g'in suyagi kiradi.

Ko 'kragi (3) yuqori tomondan qovurg'alarining pastki tomondan uchdan bir bo'lagi yelka-ko'krak bo'g'inlariga yo'nalgan chiziq orqali, orqa tomondan esa, o'n birinchi va o'n ikkinchi qovurg'a oralig'i bilan chegaralanadi. Unga ko'krak suyaklari, tog'ay va qovurg'alarining pastki tomonidan uchdan bir qismi kiradi. Ko'krak bo'lagini ikki qismga — ko 'krak va to 'shga bo'lish mumkin.

Yelka va belbo'lagi old tomondan kurak qismidan ajratilgan joy, orqa tomondan o'n birinchi va o'n ikkinchi qovurg'a oralig'i, pastki tomondan ko'krak bo'lagi chizig'i bilan chegaralanadi. Unga yelka umurtqa, qovurg'alar (pastki tomon ko'krak qismi bilan chegaralanadi) kiradi.

Nimta bo'laklari orasidan biqin, tos va son qismlari yuqori sifatli go'sht hisoblanadi. Bu bo'laklarning vaznini naqadar katta bo'lishi bir qancha faktorlarga, jumladan, mollarning yoshiga, zotiga va shaxsan oriq-semizligiga bog'liq ekanligi aniqlangan (1-jadval).

Jadval ko'rsatkichlaridan ko'rinib turibdiki, tajriba maqsadida so'yilgan mollarning oriq-semizligiga ko'ra, ulardan olingan sortli bo'laklarning salmog'i ham har xil bo'lgan. Masalan, mollarning semizlik darajasi o'rtadan yuqori bo'lganda I navli bo'laklar miqdori 63,35 foiz, II nav bo'laklar 32,65 foiz va III navli bo'laklar 4 foizni tashkil etgan.

Semizlik darajasi o'rtacha bo'lganda: I navli bo'laklar miqdori 63,50 foiz, II navli bo'laklar 32,28 foiz va III navli bo'laklar 4,22 foizga teng bo'lgan. Nihoyatda semizlik darajasi o'rtadan past bo'lgan I navli bo'laklar 63,81 foiz, II navli bo'laklar 31,63 foiz va III navli bo'laklar 4,56 foiz bo'lgan.

Go'shtning sifatli va to'yimliliigi uning tarkibidagi yog' va oqsil moddalarining miqdoriga bog'liqdir. Kuzatishlardan aniq bo'lishicha 1 g yog'da 9,3 kkal va 1 g oqsilda 4,1 kkal mavjud ekan.

Lekin ozuqa sifatida muskul to'qimasining ahamiyati va roli insonlar uchun beqiyosdir.

1-j a d v a 1 Mollarning go'sht nimalarida navli bo'laklarning miqdori

| Navli bo'laklar | Semizlik darajasiga ko'ra jo'laklar miqdori, foiz | | | | | |
|------------------------------|---|-------|------------------|-------|--------------------------|-------|
| | O'rtadan yuqori semizlikda | | O'rta semizlikda | | O'rtadan past semizlikda | |
| Go'sht nimitasi | 100 | | 100 | | 100 | |
| Shu jumladan: Orqa qismi | 9,04 | 40,26 | 9,25 | 41,62 | 9,32 | 42,25 |
| Biqin va son qismi | 19,08 | 21,18 | 18,58 | 23,04 | 18,57 | 23,68 |
| Biqin qismi | | | | | | |
| Son qismi | 14,05 | | 12,63 | | 12,24 | |
| Ko'krak qismi | | | | | | |
| J a m i : I navli go'sht | 63,85 | | 63,50 | | 63,81 | |
| Kurak, bo'yin va yelka qismi | 29,33 | | 29,44 | | 29,36 | |
| Shapoq | 3,32 | | 2,84 | | 2,27 | |
| J a m i : II navli go'sht | 32,65 | | 32,28 | | 31,63 | |
| Bo'g'iz | 0,84 | | 0,97 | | 0,83 | |
| Orqa oyoq (ilik suyagi) | 0,88 | | 1,04 | | 1,24 | |
| Oldingi oyoq (ilik suyagi) | 2,30 | | 2,21 | | 2,49 | |
| J a m i : III navli go'sht | 4,00 | | 4,22 | | 4,56 | |

Kolbasa xom-ashyolari

Kolbasa tayyorlash birmuncha murakkab bo'lgani holda, u asosan, pishgan, pishirib dudlangan, xom dudlangan gurahlardan iborat bo'ladi. Kolbasa uchun hayvonning yumshoq va yarim yumshoq go'shtidan foydalaniladi. Turli qattiqlikdagi go'shtlar maydalaniladi va qiyma holiga keltiriladi. Unga yog', un va har xil ziravorlar qo'shiladi.

Kolbasa tayyorlashda xom-ashyo uchun go'sht, xom yog', qon, ichak-chavoqlar, har xil ziravor (qalampir, sarimsoq piyoz, qon, kardamon, koritsa va h.k.)lar, osh tuzi, nitrat va nitritlar ishlatiladi.

Kolbasa tayyorlash uchun ketma-ket amalga oshiriladigan texnologik jarayonlarga alohida e'tibor beriladi. Masalan, go'shtni suyakdan, pay-chandir, pardadan ajratish, to'g'rash, qovurish, qaynatish, dudlash kabilar shular

jumlasidandir. Go'shtni suyaklardan ajratib olishga obvaika deyiladi. Go'shtdan pay, chandir, parda va muskullar orasidagi yoq qatlamlaridan ajratib olishga jilovka deyiladi.

Go'sht jilovka qilinganda asosan 3 xil navga ajratiladi.

I nav go'shtlar — orqa va son go'shtlaridan olinadi va yuqori navli kolbasalar uchun ishlatiladi.

II nav go'shtlar — bo'yin, ko'krak qafasi, qorin devorlari va tananing oldingi qismlaridan olinib, suyak va pardalardan ajratiladi. Bunda qisman bo'lsa-da go'sht pardasi va muskullar oralig'idagi biriktiruvchi qatlamlar qolishi mumkin. Bunday go'shtlar qiyma qilinib, pishirilgan navli kolbasalar uchun foydalaniladi.

III nav go'shtlar — birinchi va ikkinchi nav go'shtlarni ajratib olishdan qolgan yig'indilar, paylar aralash go'sht parchalari hisoblanadi.

Ajratib olingan go'shtlar 200—300 g kattalikda bo'laklarga bo'linadi, yog'och bochka yoki yashiklarga solib tuzlanadi. Bunda quruq tuzlash va namakob bilan tuzlash texnologiyasidan foydalaniladi.

Quruq tuzlash uchun 100 kg osh tuzi, 1,5—2,5 g selitra va va 3—5 kg shakar olib aralashma tayyorlanadi. Undan pishiriladigan kolbasalar uchun (100 kg go'sht hisobida)

3—3,5 kg; dudlash bilan tayyorlanadigan kolbasalar uchun 3—4,5 kg sarflanadi. Go'sht tuzlanib, 3—6° haroratda 2—5 sutka saqlanadi. Tuzlangan go'sht maydalagich yordamida 2,5—10 mm kattalikda qiyma qilinadi. Qoida bo'yicha qiyma o'sha kuniyoq ishlatiladi va kamdan-kam 2—3° li sovitish xonalarida saqlanib ikkinchi kuni ishlatilishi mumkin.

Qanday nav kolbasa tayyorlanishiga ko'ra, qiyma pishirish mashinasiga yoki kuterga va so'ngra aralashtirgichga solinadi. Kuterda qiymaga suv yoki sho'rva hamda ayrim ziravorlar, aralashtirgichga esa kraxmal va kolbasa tayyorlash uchun retseptda ko'rsatilgan boshqa mahsulotlar ham qo'shiladi. Barcha mahsulotlar qo'shilgach va aralashtirilgach, «kolbasa qiymasi» tayyor hisoblanadi

va navbat bilan uni ichaklarga solish tadbiri amalga oshiriladi. Pishirib tayyorlanadigan kolbasa turlarining texnologik jarayonlari ko'rsatilgan.

Liver kolbasasini tayyoriash

Liver kolbasalari, asosan, qon, o'pka, yurak, jigar va taloqdan tayyorlanadi. Dastavval qon va subproduktlar pishirib olinadi, so'ng sovutiladi. Sovitilgan mahsulot maydalanib, qiyma holiga keltiriladi va aralashtirgichlarda ishlanadi. Unga tuz, suv, yog' va kerakli hisoblangan ziravorlar solib yaxshilab aralashtiriladi. Shunday qilib, mahsulot ichaklarga solish uchun tayyor bo'ladi va bu tadbirni amalga oshirish mumkin.



6-rasm. Liver kolbasalar.

Kolbasalarni pishirish, qaynatish, qovurish va dudlash

Go'sht kolbasalarini tayyorlashda asosan pishirilgan va pishirib-dudlangan sortlari qovuriladi. Ularni olovdan 1,8—2 m balandlikda osiq holda joylashtirish talab etiladi. Bunda bargli daraxtlar o'tini yoqiladi. Kolbasalar oldin 78—90°, keyin 90—100° haroratda qovuriladi. Sosiska va sardelkalar uchun qovurish vaqti 30 minutni tashkil etadi. Lekin, «Chaynaya», «Lyubitelskaya», va «Doktorskaya» deb nomlangan kolbasalarni 150 minut qovurish talab etiladi.

Qovurib bo'lingan kolbasalar tezda qaynatiladi. Bu tadbir pishirilgan kolbasa uchun oxirgi va pishirib-dudlangan kolbasalar uchun oxiridan ilgarigi texnologik jarayon hisoblanadi.

Qaynatish ishlari suvga to'ldirilgan qozonlarda va maxsus bug' kameralarida bajariladi. Bunda harorat turli darajada bo'lishi mumkin. Jumladan, respublikamiz fabrikalarida 70—80° da qaynatish ko'proq qo'llaniladi. Binobarin,

kolbasa batonining ichidagi harorat 65—70° atrofida bo'ladi. Agar, ba'zan kolbasa zararsizlantirilgan shartli yaroqli xom-ashyodan tayyorlangan bo'lsa, uni 90—95° haroratda qaynatish talab etiladi. Bunda baton ichidagi harorat 80—85° atrofida bo'ladi.

Qozondagi suv 90—95° gacha isitilgach, unga kolbasalar solinadi va qaynatishning oxirigacha ana shu harorat saqlab turiladi. Batonlar ichidagi harorat 68—72° ga yetkazilsa, kolbasalar tayyor bo'lgan hisoblanadi.

Kolbasalarni qaynatish muddati batonlarning diametriga bog'liqdir. Jumladan, «sosiska» 10 minut, «sardelka»lar 10—16 minut, «Ukraina», «Minsk», «Litva», «Poltava» deb nomlanuvchi kolbasalar 20—25 minut, «Chaynaya», «Doktorskaya» va shu kabi kolbasalar 30—40 minut va qolgan sortlari 70—150 minut qaynatiladi.

Qaynatish ishlari tugagach, kolbasalar ramalarga osilgan holda yaxshilab shamollatiladi va harorati 4—8° bo'lgan xonalarda sovitiladi. Ayrim hollarda, fabrika sharoitida kolbasalar dush tagida sovitiladi va omborga jo'natiladi. U yerda 7—9° harorat va 75—80 foiz namlik bo'lishi talab etiladi.



7-rasm. Qaynatilgan kolbasalar.

PISHIRIB-DUDLAB TAYYORLANGAN KOLBASALAR

Pishirib dudlanadigan kolbasalar qiymasiga 50 foizdan ko'proq cho'chqa go'shti solinadi. Kolbasa qiymasi 6 x 8 x 20 mm kattalikda bo'lishi mumkin. Unga suv qo'shilmaydi va 1—2 sutka davomida tayyorlangan mahsulot tindiriladi. Pishirib-dudlanadigan kolbasalar qaynatilib, sovitilgandan so'ng 40° issiqlikda 2—

24 soat yoki 14°— 19° issiqlikda 2—8 sutka davomida sovuq tutunda dudlatiladi. Tayyorlangan kolbasalar 1—2 oy saqlanishi mumkin.

Xom holda dudlangan kolbasalar yaxshi tuzlangan va suyaklardan ajratilgan go'shtdan tayyorlanadi. Bunday go'sht 7— 8 kun tuz yegandan so'ng teshiklari 5—8 mm li maydalagichda qiyma qilinadi. Qiyma aralashtirgichga solinadi, ustiga maydalangan cho'chqa go'shti va yog'i hamda shakar, selitra va ziravorlar qo'shib aralashtiriladi. Keyin 2—4° haroratda bir sutka davomida saqlab sovutiladi. Sovutilgan qiyma ichaklarga zich qilib to'ldirilib, ustidan ip (kanop) bilan bog'lanadi va 2—7 kun davomida saqlanadi. So'ngra 15—18° haroratda 14—30—90 kun davomida quritiladi.

Qaynatib-dudlangan kolbasalar osilgan holda saqlanadi. Dudlab, quritilgan kolbasalar esa oldin osilgan holda, keyin yashik va karton qog'oz qutilarga solib saqlanadi.

Agar kolbasalarni uzoq vaqt saqlash rejalashtirilgan bo'lsa, ularning qurib qolmasligi va mog'orlamasligi uchun usti parafinlanadi yoki o'simlik (kungaboqar, paxta, kunjut va h.k.) moylari bilan moylab qo'yiladi.

«Ovchilar» kolbasasi. Bunday kolbasalar asosan I navli mol go'shtidan va uncha yog'li bo'lmagan cho'chqa go'shtidan tayyorlanadi. Buning uchun mayda (qiyma)langan mol go'shti tuzlanadi. Cho'chqa go'shti 4 mm kattalikda kesilib aralashtiriladi. Massaga tuz, shakar, sarimsoq piyoz, qora muruch kabilar qo'shiladi. Tayyorlangan ichakka solingan qiyma har 16—20 sm uzunlikda o'ralib (bir-biridan alohida) qovuriladi. So'ngra qaynatiladi va dudlanadi.



8-rasm. Doktorskaya kolbasalari

«Chala dudlangan» kolbasalar. Chala dudlangan deyishga sabab, qaynatib olingan kolbasalar ma'lum darajada dudlanadi va quritiladi. Uning tarkibida quyidagilar bo'lishi mumkin: I navli mol go'shti, o'rta moyli cho'chqa go'shti, cho'chqa teri osti moy qatlami. Mahsulot xushxo'rligini oshirish maqsadida unga sarimsoq piyoz, qora murach va tmin solib aralashtiriladi. Tuzlangan go'sht tarkibida tog'ay, chandir, go'sht pardasi va boshqa qo'shimchalar bo'lmasligi talab etiladi. Go'sht salqin xonada 2 sutka davomida yetiladi. Yetilgan go'sht yana maydalanadi, qiyma holiga keltiriladi va barcha talab etilgan qo'shimchalar solinadi. Cho'chqa teri osti moyi ham maydalanib umumiy massaga solinadi va bir xil ko'rinishga ega bo'lgan massa hosil bo'lguncha u aralashtiriladi. Maxsus mashina (apparat) yordamida, kuchli bosim bilan qiyma ichaklarga solinadi va qaynatiladi. So'ngra ust qavati qizarguncha qovuriladi. Shundan keyin bug' yordamida qaynoq holda biror soat saqlanadi yoki suvda qaynatiladi va sovitiladi.



9-rasm. Kolbasa mahsulotlari.

So'nggi texnologik jarayon dudlash va quritish hisoblanadi. Natijada uning tarkibidagi namlik kamayadi va ma'lum vaqt saqlash uchun qulaylik vujudga keladi.

2.3. Go`sht va go`shtli mahsulotlarga ishlov berish haqida nazariy ma`lumot.

Go'sht oqsil moddalar, yog'lar, mineral va ekstraktiv moddalarga boy bo'ladi. Oqsil moddalar organizm to'qimalarini tuzish va tiklash uchun xizmat qiladi, yog' esa quvvat manbai hisoblanadi. Ekstraktiv moddalar go'sht taomlarga maza va hid beradi. Shu tufayli ular ovqat hazm qilish shiralari ajralib chiqishiga hamda ovqatning yaxshi hazm bo'lishiga ko'maklashadi. Go'sht taomlarni uglevodlar, vitaminlar va mineral moddalar bilan boyitish uchun ular sabzavotlar, yormalar hamda makaron mahsulotlaridan tayyorlangan garnirlar bilan suzib beriladi. Sabzavot garnirlar tarkibida ishqorli elementlar bor bo'lib, ular organizmdagi kislota, ishqor muvozanatini saqlab turadi. Go'sht taomlarning aksariyati qaylalar bilan tayyorlanadi, shu sababli ovqatlarning turlari va ta'mi xilma-xildir.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida tayyorlanadigan yarim tayyor mahsulot turlari 2-jadvalda keltirilgan.

| Go'sht qismlari | yirik bo'lakli | yarim tayyor mahsulot turlari portsiyali | mayda bo'lakli |
|---|-----------------|--|---------------------|
| Pushti mag'iz | Qovurish uchun | Bifshteks, biqin go'sht, langet | Befstrogan, kabob |
| To'sh va qovurg'a go'shti | Qovurish uchun | Antrekot, romshteks | Befstrogan, qovurma |
| Tos-son qismining ustki va ichki bo'laklari | Dimlash uchun | Romshteks zrazi, to'qmoqlab yumshatilgan go'shtdan | Befstrogan, qovurma |
| Tos-son qismining yon va tashqi bo'laklari | Dimlash uchun, | Dimlama mol go'shti, | Azu |
| Kurak va kurak osti qismlari | Qaynatish uchun | to'qmoqlab yumshatilgan go'shtdan tayyorlanadigan zrazilar | |
| To'sh | Qaynatish | - | Gulyash |
| Qorin go'sht | Qaynatish | - | Gulyash |

Go'shtdan taomlar tayyorlash uchun issiqlik bilan ishlov berishning barcha turlaridan foydalaniladi va shunga ko'ra go'sht taomlar qaynatib, yopiq idishda pishirilgan, qovurilgan, dimlangan, toblab pishirilgan ovqatlarga ajratiladi.

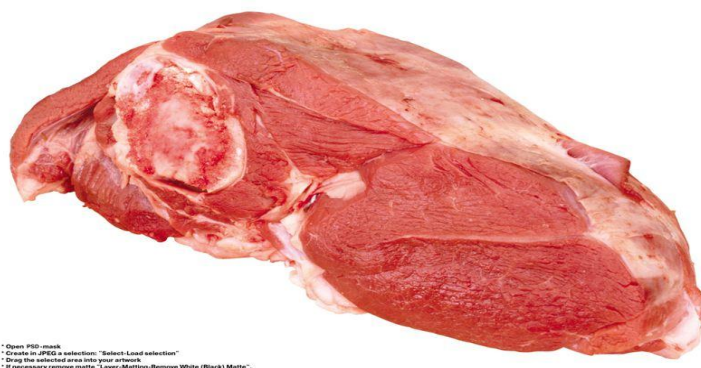
Issiqlik bilan ishlov berish jarayonida go'shtdagi moddalar o'zgaradi. Go'shtning birlashtiruvchi to'qimasi to'la qimmatga ega bo'lmagan oqsil moddalar - kollagen va elastin tashkil topadi. Issiqlik bilan ishlov berilganda elastin deyarli o'z xossalarini o'zgartirmaydi. Elastin bo'yin, qorin go'shtida eng ko'p bo'ladi. Kollagen tolalari deformatsiyalanadi, ya'ni uzunligi qisqaradi, qalinligi esa ortadi, bunda u namlikni siqib chiqaradi. Kollagen issiqlik ta'sirida va suv ishtirokida soddaroq modda -glyutinga (yelimga) aylanadi, bu modda issiq suvda eriydi. Tolalar orasidagi bog'lanishning mustahkamligi pasayadi, natijada go'sht yumshaydi. Go'shtning yumshash vaqti kollagen miqdoriga va uning issiqlik ta'siriga chidamliligiga bog'liq. Kollagenning chidamliligiga hayvonlarning zoti, yoshi, semiz-oriqligi, jinsi va boshqa omillar ta'sir ko'rsatadi. Turli mollar go'shtining bir xil qismlaridagi kollagenning chidamliligi har xil bo'ladi. Go'shtning kollageni chidamsiz qismlari 10-15 minut ichida, kollageni mustahkam qismlari esa 2-3 soat mobaynida yumshaydi. Kollagenning glyutinga aylanish jarayoni 50°C dan yuqori haroratda boshlanadi va 100 °C dan baland haroratda ayniqsa tez kechadi.

Qo'y go'shtining sarpanjasi tashqi tomondan paylardan tozalanadi, qo'y go'shtining sarpanjasidan ortiqcha yog' kesib olinadi. Sarpanjada ikki qism: buyrak (bel) va orqa qovurg'a qismlari bo'ladi. Qo'ygo'shtidan yirik bo'lakli, portsiyali va mayda bo'lakli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlanadi (3-jadval).

3-jadval

| Go'sht qismlari | Yarim tayyor mahsulot turlari | | |
|-----------------|-------------------------------|---|----------------|
| | yirik bo'lakli | portsiyali | mayda bo'lakli |
| Qo'y go'shti | | | |
| Yuqorigi to'sh | Butunligicha qovurish uchun | Urib yumshatilgan tabiiy kotletlar, Eskalop | Kabob, qovurma |
| Tos-son qismi | Butunligicha qovurish uchun | Shnitsel | Kabob, |
| Kurak qismi | Butunligicha qovurish uchun | Dimlama chc'chqa g o'shti | Gulyash, palov |
| Pastki to'sh | Qaynatish uchun | | Ragu, palov |
| Bo'yin qismi | Butunligicha qovurish uchun | Dimlama cho' chqa g o'sftti | Gulyash |

Issiqlik bilan ishlov berilganda mushak tolalarining oqsil moddalari ivib qoladi va ulardagi suyuqlikni unda eriydigan moddalar bilan birga siqib chiqaradi. Bunda mushak tolalari zichlashib, suvni shimish xususiyatini yo' qotadi. Go'shtning og'irligi kamayadi. Go'sht qaynatilganda ekstraktiv va mineral moddalar, eruvchan oqsil moddalar qaynatmaga o'tib ketadi. Go'sht isigunga qadar oqsil moddalar qaynatmaga o'tib ketadi. Shu sababli go'sht yaxshi isiganidan va oqsil, moddalar erish xususiyatini yo'qotganidan keyin tuzlanadi. Go'sht qovurilganda uning sirtidan namning bir qismi bug'lanib ketadi, boshqa qismi esa mahsulotning ichiga siljiydi, bunda uning qobig'ida ekstraktiv moddalar to'planadi. Bundan tashqari, 100°C dan yuqori haroratda oqsil va boshqa tarkibiy moddalar qisman parchalanib, yangi moddalar hosil qiladi.



10-rasm. Tos-son go'shti.

Go'sht mahsulotlarini qaynatib pishirish

Mol, qo'y, echki go'shti, dudlangan mahsulotlar va kolbasa mahsulotlaridan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar qaynatib pishiriladi. (Jo'shtning birlashtiruvchi to'qimasi ko'p bo'lgan qismlari: mol go'shtning I toifali) to'sh, kurak va kurak osti qismlari, tos-son qismining zihi, yon hamda tashqi bo'laklari, qo'y va echki go'shtining to'shi hamda kurak qismining go'shti, go'shtining to'shi, kurak qismi qaynatib pishiriladi. Bir tekisroq pishishi uchun go'sht bo'lagining og'irligi 2 kg dan oshmasligi kerak.

1 kg go'shtni qaynatib pishirish uchun 1-1,5 litr suv solinadi, chunki suv bundan ko'p bo'lsa, ekstraktiv va eruvchan moddalar ko'proq kamayadi, natijada go'shtning ozuqlik qiymati ozayadi hamda ta'mi yomonlashadi.

Qaynatish vaqti go'sht bo'laklarining katta-kichikligi, turiga hamda birlashtiruvchi to'qimaning zichligi va miqdoriga bog'liq. Qaynatilganda go'sht 38-40% kamayadi.

Qaynatib pishiriladigan go'sht, Qaynatishga tayyorlangan 2 kg gacha og'irlikdagi go'sht (mol, qo'y, echki, buzoq yoki go'shti) issiq suvga solinib, tez (baland olovda) qaynatiladi, betidan ko'pigi olinadi va tayyor bo'lguncha qaynatmasdari (90°C haroratda) pishiriladi. Bunday pishirish jarayoni bir tekis kechadi. Go'shtni xushbo'y qilish uchun pishishiga 30-40 minut qolganda xom sabzi, no'shpiyoz, petrushka, 10-15 minut qolganda esa tuz solinadi. Dafna bargi va yanchilmagan murch qo'shish ham mumkin.

Qaynatib pishirilgan son, to'sh go'shti

Ushbu ovqatni tayyorlash uchun dudlab pishirilgan va qaynatib pishirilgan go'sht mahsulotlaridan foydalaniladi. Ular suzib berish oldidan porsiyali bo'laklarga kesib bo'linadi, ustidan qaynatma quyilib, qaynab chiqquncha qizdiriladi. Dudlangan to'sh go'shti qaynatiib pishirilib, suyaklari ajratib olinadi, terisi olib tashlanadi. Xomligicha dudlangan son go'shti avval yuviladi va sovuq suvda 2,5-3 soat ivitilib tuzi kamaytiriladi.



Go'shtni qovurish

Mol, buzoq, qo'y, echki va go'shtidan qilinadigan taomlar qovurib pishiriladi. Ular asosiy usulda, mo'l yog'da, ko'mirli ko'rada, elektr ko'rada, infraqizil nurlantirgichli apparatlarda qovuriladi. Go'sht yirik bo'laklar, porsiyali, mayda boiaklar va qiyma ko'rinishida qovuriladi.

Qovurish uchun go'shtning birlashtiruvchi to'qimasi yumshoq va kollageni chidamsiz bo'lgan qismlaridan foydalaniladi. Bunday qismlar qovurilganda kollagen yelimga (glyutinga) aylanishga ulguradi va go'sht lo'qimalarining yumshashini ta'minlaydi. Buzoq, qo'y, echki va go'shtidagi kollagen mol go'shtinikidan chidamsizroq bo'ladi va shu bois ularning deyarli barcha qismlaridan qovurish uchun foydalaniladi.

Go'shtni yirik bo'laklar holida qovurish. Buning uchun og'irligi 1-2 kg gacha bo'lgan go'sht bo'laklaridan foydalaniladi. Kurakdan ajratib olingan go'sht rulet qilib o'raladi va bog'lanadi, to'sh go'shti qobirg'a suyaklari bilan birga qovurilib, suyaklar go'sht pishgandan keyin olib tashlanadi.

Qovurish paytida go'shtning sirtida qizil qobiq tez yuzaga keladi, bu vaqt ichida go'shtning ichi qovurilmaydi. Qovurish jarayoni bir maromda borishi uchun yirik go'sht bo'laklari qovurish javonida o'rtacha haroratda qovuriladi.

Qiyimli to'sh go'shti. Tayyorlangan qiyimli qo'y yoki buzoq to'shiga tuz va murch sepilib, tunuka tovaga suyaklarini yuqoriga qaratib qo'yiladi, ustiga yog' quyiladi va qovurish javoniga joylanadi. Avval qovurilgan qobiq hosil bo'lguncha 200-250 °C haroratda qovuriladi, keyin 160 °C haroratda maromiga yetkaziladi. Qovurish paytida go' shtga shira va yog' quyib turiladi. Tayyor bo'lgan go'sht porsiyalarga kesiladi va berayotganda ustiga go'sht shirasi quyib beriladi.



11-rasm. Kotletlar

Bifshteks. Tayyorlangan yarim tayyor mahsulotga tuz, murch sepilib, qizigan yog'li tovaga solinadi va kerakli darajada (qoni saqlanib qolgan, chala

qovurilgan yoki to'la qovurilgan) tayyor bo'lguncha ikki tomoni taxminan 15 min qovuriladi.

Suzib berishda porsiyali idish yoki taqsimchaga odatdagi usulda yoki mo'l yog'da qovurilgan kartoshka yoxud 3-4 xil sabzavotdan iborat murakkab garnir, yo'nilgan yerqalampir solinib, yoniga bifshteks qo'yiladi-da, ustiga go'sht shirasi quyiladi.



12-rasm. Biqin go'sht.

Biqin go'sht. Hozirlangan yarim tayyor mahsulotga tuz, murch sepilib qizdirilgan yog'li tovaga solinadi va kerakli darajada tayyor bo'lgunga qadai 20 minutcha qovuriladi.

Suzib berishda maxsus idish yoki porsiyali idishga qovurilgan kartoshkali yoki 3-4 xil sabzavotdan iborat murakkab garnir solinib, yoniga biqin go'st qo'yiladi, ustiga go'sht shirasi, sariyog` quyib beriladi.

Biqin go'shtni qayla bilan ham suzib berish mumkin. Biqin go'shti qovurilgan bug'doy uni noni bo'lagi ustiga qo'yilib, asosiy qizil qayla yoki tomat qaylasi quyiladi, qovurilgan kartoshkadan iborat garnir alohida idishga suzib beriladi.

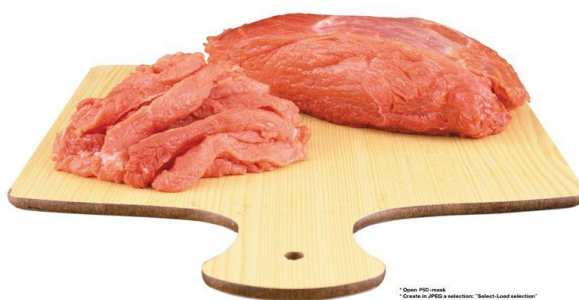
Langet. Hozirlangan yarim tayyor mahsulotga tuz va murch sepilib, qizdirilgan yog'li tovaga solinadi va baland olovda 7-8 min qovurib tayyor holatga keltiriladi.

Buyrakli go'sht kabob. To'shning buyrakli qismidan kesib olingan porsiyali qo'y go'shti bo'laklari buyraklar bilan birga marinadlanadi. Metall sixga

yarimta buyrak, keyin go'sht va yana yarimta buyrak kiydiriladi, yog'lanadi va ko'mirli ko'rada yoxud elektr ko'rada qovurib pishiriladi.

Suzib berishda, tayyor bo'lgan kabob sixlardan chiqarilib, porsiyali idishga solinadi, yoniga halqa qilib to'g'ralgan no'shpiyoz, yangi pomidor yoki bodring bir parrak limon qo'yiladi. Qayla idishida «Yujniy» qaylasi yoki tkemali, boshqa idishda qoq zirq, «Ketchup» suzib beriladi.

Go'shtni mayda bo'laklar holida qovurish. Mayda bo'laklar holida qovurish uchun pushti mag'iz, to'sh go'shti, qovurg'a go'shti, orqa oyoqlarning ichki hamda ustki qismlaridan foydalaniladi. To'g'ralgan go'sht yaxshi qizdirilgan yog'li tovaga 1-1,5 sm qalinlikda solinadi va baland olovda, sanchqi yoki kurakcha bilan aralashtirib turgan holda qovuriladi. Go'shtni qalin qilib solish yaramaydi, aks holda qovurilgan qobiq hosil bo'lishiga ko'p vaqt ketadi, go'shtdan ko'p shira ajralib chiqishi oqibatida go'sht quruq va qattiq bo'lib qoladi.



13-rasm. Lahm go'sht.

Befstroganov. 30-40 mm uzunlikdagi qalamchalar shaklida to'g'ralgan go'sht yaxshi qizdirilgan yog'li tovaga solinib, tuz, murch sepiladi va 3-5 min mobaynida tez (baland olovda) qovuriladi, bunda go'sht aralashtirib turiladi. Qovurilgan go'shtgachala qovurilgan no'shpiyoz qo'shiladi, ustiga smetana qaylasi quyiladi, «Yujniy» vajusi qo'shiladi va qaynab chiqquncha qizdiriladi.

Qovurdoq. Mol, buzoq go'shtidan tayyorlanadi. Qalamcha qilib to'g'ralgan go'sht qizdirilgan yog'li tovaga solinib, tuz, murch sepiladi va tayyor bo'lguncha qovuriladi, mayda to'g'ralib, chala qovurilgan no'shpiyoz, tomat pyuresi solinadi va 2-3 min qovuriladi. Porsiyali tovada suzib beriladi. Alohida idishda

qovurilgan kartoshka, qumoq-qumoq guruchdan iborat garnir beriladi. Ovqat ko'p miqdorda tayyorlangan bo'lsa, gamir go'shtning yoniga qo'yib beriladi.

Ishlatiladigan masalliqlar miqdori (g): mol go'shti - 162 yoki go'shti 129, yoxud qo'y go'shti - 166, yoinki buzoq go'shti - 180, no'shpiyoz - 36, eritilgan hayvon yog'i - 10, tomat pyuresi - 15, garnir -160. Tayyor mahsulot chiqishi - 250.

Mol go'shtidan qilinadigan kabob. Kubik qilib to'g'ralgan go'sht yengil-yengil urib yumshatilib, avval sixga mol go'shti, keyin tuzlangan yoki dudlangan yog', so'ng yana mol go'shti, keyin yog' bo'laklari va hokazo kiydirilib, tuz, chuchuk qalampir sepiladi, qizdirilgan yog'li tovaga qo'yiladi va hamma tomoni tayyor bo'lguncha qovuriladi.



14-rasm. Kabob

Suzib berishda porsiyali idish yoki taqsimchaning o'rtasiga qumoq-qumoq gurach bo'tqasi yoxud yopiq idishda pishirilgan guruch solinib, ustiga kabob qo'yiladi, mo'l yog'da qovurilgan no'shpiyoz halqalari solinadi, go'sht shirasi quyiladi, alohida idishda «Yujniy», «Ketchup» qaylasi beriladi.

Kavkazcha kabob. Marinadlangan qo'y go'shti bo'laklari metall sixlarga qadalib, yog'lanadi va yonib turgan ko'mirli ko'rada pishiriladi. Pishirish jarayonida go'sht bo'laklari bir tekis qovurilishi uchun sixlar aylantirib turiladi. Suzib berishda kabob sixlardan chiqarilib, porsiyali idishga solinadi, yoniga qalamcha qilib to'g'ralgan ko'k piyoz yoki halqa qilib to'g'ralgan no'shpiyoz, yangi pomidor yoki bodringlar, bir yaproq limon qo'yiladi. Alohida idishda «Yujniy», «Ketchup» qaylasi va quritib, yanchilgan zirk beriladi.

Dimlama go'sht taomlar

Dimlab pishirish uchun go'sht yirik bo'laklarga, porsiyali bo'laklar va mayda bo'laklarga ajratiladi. Dimlashdan oldin go'shtga tuz, chuchuk qalampir sepilib, qizil qobiq hosil bo'lguncha qovuriladi. Keyin chuqur idishga solinib, ustidan qaynatma sho'rva yoki suv porsiyali va mayda bo'laklar butunlay bekilib, yirik bo'laklar esayarmigacha bekilib turadigan miqdorda solinadi. Go'shtni xushta'm va xushbo'y qilish uchun dimlash paytida piyoz, petrushka, seldir, sabzi solinadi (1 kg go'shtga 100 g hisobida), dorivor va ziravorlar - yanchilmagan murch, dafna bargi, petrushka, ukrop bargi qo'shiladi, qalampir munchoq, kashnich, muskat yong'og'i, zira, dolchin, bodiyon ham qo'shish mumkin.

Dimlama go'sht taomlar ikki usulda tayyorlanadi.

Go'sht garnir bilan birga dimlanadi va garnir bilan suzib beriladi. Bu usulda ovqat xushbo'yroq va mazaliroq chiqadi. Qopqog'i zich yopilgan sopol ko'zada dimlangan taomlar ayniqsa mazali bo'ladi. Ammo garnir bilan birga dimlangan ovqatni ko'plab ishlab chiqarishda porsiyalash qiyin bo'ladi.



15-rasm. Dimlangan go'sht.

Go'sht garnirsiz dimlanadi, garnir alohida tayyorlanadi.

Dimlangan go'sht. Yirik bo'laklar tarzida dimlash uchun mol oyog'ining von va tashqi qismlaridan, qo'yning kurak qismidan va ning kurak, t'ismi hamda bo'ynidan foydalaniladi. 2 kg gacha og'irlikdagi go'sht, bo'lagiga tuz sepib ishqalanadi, chuchuk qalampir sepilib, qizil qobiq yuzaga kelguncha qovuriladi, chuqur idishga solinadi-da, ustidan yarmigacha suv yoki qaynatma quyiladi, chala qovurilgan sabzi, piyoz, petrushka bargi va lomat pyuresi qo'shilib, yopiq idishda past olovda 1,5-2 soat dimlanadi; dimlash tugashiga 15-20 min qolganda

yanchilmagan murch, dafna bargi, petrashka va ukrop bargi solinadi, dolchin, muskat yong'og'i, qalampir munchoq ham qo' shish mumkin. Tayyor bo'lgan go'sht olinib, tunuka tovaga qo'yiladi, go'sht dimlangan qaynatma quyiladi va qizil qobig'i tiklangunga qadar qovurish javoniga joylanadi. Keyin go'sht sovutiladi va porsiyalarga kesib bo'linadi.

Ishlatiladigan masalliq (g): mol go'shti -170 yoki qo'y go'shti 166, yoxud go'shti - 129, sabzi - 10, no'shpiyoz - 7, petrushka 8 yoki seldir- 9, eritilgan hayvon yog'i - 7, tomat pyuresi -15, bug'doy uni - 150. Tayyor mahsulot chiqishi - 325.

Ikkinchi usul. Go'sht yirik bo'laklar holida dimlanadi, keyin porsiyali bo'laklarga kesib bo'linadi. Suzib berilayotganda taqsimchagit garnir solinib, yoniga go'sht qo'yiladi; shu go'shtning qizil nordon-shirin qaylasi quyib beriladi. Yuqoridagidek garnir ishlatiladi.,,

Ishlatiladigan masalliq (g): mol go'shti -170, eritilgan hayvon yog'i - 7, no'shpiyoz-24, tomatpyuresi - 15, shakar- 8,9 % li sirka- 3, i javdar non tolqoni - 10, qayla - 150. Tayyor mahsulot chiqishi - 325.



16-rasm. Gul manti.

Bug'lama go'sht. Porsiyali bo'laklarga ajratilgan go'sht to'qmoqlab yumshatiladi, tuz va chuchuk qalampir sepilib, qovuriladi, keyin idishga bir qavat qilib joylanadi-da, ustidan qaynatma yoki suv quyiladi, tomat pyuresi qo'shiladi va deyarli tayyor bo'lguncha dimlanadi. Shundan so'ng qaynatma bo'shatib olinib, chala qovurilib, suyultirilgan sabzavot solinadi va qaylapishiriladi. Go'sht dimlangan idishga qovurilgan kartoshka, palladia qilib to'g'ralgan, chala ovurilgan sabzavotlar (sabzi, piyoz, petrashka), yanchilmagan murch, dafna bargi solinadi, ustiga tayyorlangan vaju solinib, pishguncha dimlanadi.

Foydalaniladigan masalliqlar miqdori (g): mol go'shti-170 yoki qo'y go'shti - 175, yoxud go'shti - 147, eritilgan hayvon yog'i - 12, kartoshka - 193, sholg'om - 20, sabzi - 25, petrushka - 13, no'shpiyoz -30, tomat pyuresi - 15, bug'doy uni - 3. Tayyor mahsulot chiqishi - 325.



17-rasm. Qiyma kabob

To'qmoqlangan go'shtdan tayyorlanadigan zrazilar

Tayyorlangan zrazilarga tuz, chuchuk qalampir sepilib, yaxshilab qovuriladi, chuqur tovaga yoki tunuka tovaga solinadi-da, ustiga issiq qaynatma yoxud suv quyiladi, tomat pyuresi solinadi va 1 soatcha dimlanadi. Keyin zrazilar idishdan olinib, qaynatma suzg'ichdan o'tkaziladi, unga qizarguncha qovurilib, suyultirilgan subzavot, chala qovurilgan tomat pyuresi va sabzavotlar (sabzi, piyoz, petrashka) qo'shilib, 15-20 min qaynatiladi va yana suzg'ichdan o'tkaziladi. Zrazilargatayyorlangan qizil vaju quyiladi, yanchilmagan murch, dafna bargi qo'shiladi va past olovda 30-35 min dimlanadi.

Suzib berishda porsiyali idish yoki taqsimchaga grechixa bo'tqasi, qumoq-qumoq guruch yoki kartoshka bo'tqasidan iborat garnir solinib, yoniga har bir porsiyaga 2 tadan zrazi qo'yiladi va ustiga qizil vaju quyiladi.

Qo'lbola (xonaki) jarkop. Mol go'shtining yon va tashqi qismlaridan, go'shtining kurak hamda bo'yin qismlaridan foydalaniladi. Go'sht bir porsiyaga 2-4 tadan to'g'ri keladigan 30-40 g li bo'laklarga ajratiladi va yaxshilab qovuriladi. No'shpiyoz pallachalar ko'rinishida to'g'raladi va chala qovuriladi. Kartoshka ham xuddi shunday to'g'ralib qovuriladi.

Ishlatiladigan masalliqlar miqdori (g): mol go'shti - 162 yoki go'shti - 129, kartoshka - 253, no'shpiyoz - 30, eritilgan hayvon yog'i -12, tomat pyuresi - 15. Tayyor mahsulot chiqishi - 325.

Gulyash. Kubik (20-30 g li) qilib to'g'ralgan go'sht qizdirilgan yog`i odatdagi tova yoki tunuka tovaga 1-1,5 sm qalinlikda solinib, ustiga tuz, chuchuk qalampir sepiladi va qizil qobiq yuzaga kelguncha qovuriladi. Qovurilgan go'sht chuqur idishga olib solinadi, qaynoq qaynatma yoki suv quyiladi, mayda to'g'ralib, chala qovurilgan no'shpiyoz, yanchilmagan murch, dafna bargi qo'shilib, past olovda 25-30 min dimlab pishiriladi. Gulyashga smetana, sarimsoqpiyoz qo'shish mumkin.



18-rasm. Azu.

Suzib berishda metall likopcha yoki taqsimchaga garnir, uning yoniga gulyash solinib, ustiga to'g'ralgan ko'kat sepiladi. Garnir sifatida qumoq-qumoq bo'tqalar, qaynatma makaronlar, bug'doy yormasidan qilingan uzmadan, kartoshkadan foydalanish mumkin.

Foydalaniladigan masalliqlar miqdori (g): mol go'shti - 162 yoki qo'y go'shti - 150, yoxud go'shti - 129, eritilgan hayvon yog'i - 7, no'shpiyoz - 24, tomat pyuresi - 15, bug'doy uni - 5, garnir - 150. Tayyor mahsulot chiqishi 325.

Azu. 10-15 g li qalamchalar shaklida to'g'ralgan go'sht yaxshilab qizdirilgan yog'li odatdagi tova yoki tunuka tovaga 1-1,5 sm qalinlikda solinadi, tuz, chuchuk qalampir sepiladi va vaqt-vaqti bilan aralashtirilib turgan holda yaxshilab qovuriladi. Qovurilgan go'sht chuqur idishlarga solinadi, issiq qaynatma yoki suv quyilib, chala qovurilgan tomat pastasi qo'shiladi va dimlanadi. Kartoshka pallalab yoki qalamcha qilib to'g'ralib, yaxshilab qovuriladi, no'shpiyoz

kokila qilib to'g'raladi, chala qovuriladi, tuzlangan bodringlar mayda pallachalar shaklida yoki kokila qilib to'g'ralib, yopiq idishda pishiriladi.

Foydalaniladigan masalliqlar miqdori (g): mol go'shti-162, eritilgan hayvon yog'i - 12, tomat pyuresi - 15, no'shpiyoz - 30, bug'doy uni - 5, tuzlangan bodring - 50, kartoshka - 193, sarimsoqpiyoz - 1,0. Tayyor mahsulot chiqishi - 325.

Qo'y go'shtidan qilinadigan ragu. 30-40 g li bo'laklarga chopib bo'lingan go'sht yaxshilab qizdirilgan yog'li odatdagi tova yoki tunuka tovaga solinib, tuz, chuchuk qalampir sepiladi va yaxshilab qovuriladi. Keyin huqur idishga olib solinadi, issiq qaynatma yoki suv quyiladi, chala qovurilgan tomat pyuresi qo'shilib, 30-40 min dimlanadi sabzi, sholg'om, no'shpiyoz, petrushka kubik qilib to'g'raladi va yaxshilab qovuriladi. Yarirn tayyor holatga kelguncha qovurilgan go'shtga qizil qayla qo'shilib, chala qovurilgan sabzi, petrushka, sholg'om, piyoz, qovurilgan kartoshka, yanchilmagan murch, dafna bargi solinadi va tayyor bo'lguncha dimlanadi. Tayyor bo'lgan raguga pishirilgan ko'k no'xat solish mumkin. Raguga, yuqorida aytilganlardan tashqari, qovoqcha (kabachki), baqlajon, pomidor, gulkaram, loviya, chuchuk qalampir ham qo'shish mumkin.

Suzib berishda metall likopcha yoki taqsimchaga garnir, uning yoniga qaylali ragu solinib, ustiga ko'kat sepiladi.

Toblab pishiriladigan go'sht taomlar

Go'sht mahsulotlari toblab pishirish uchun avval qaynatiladi, yopiq idishda pishiriladi, dimlanadi yoki to'la-to'kis pishguncha qovuriladi, keyin garnir, qayla bilan yoki qaylasiz porsiyali tovalar yoxud tunuka tovalarda toblab pishiriladi. Ular 250-300 °C haroratda qizil qobiq hosil bo'lguncha va mahsulot 80-85 °C gacha isiguncha, bevosita suzib berish oldidan toblab pishiriladi, negaki saqlab turiladigan bo'lsa, taomlarning tashqi ko'rinishi va mazasi yomonlashadi.

Porsiyali tovada toblab pishirilgan taomlar o'sha tovaning o'zida suzib beriladi. Suzib berilayotganda ustiga eritilgan sariyog' quyiladi.



19-rasm. Turkcha kabob.

Go'shtli va guruchli karam do'lma. Xom go'sht qiymalagichdan o'tkazilib, qaynatib pishirilgan guruch, chala qovurilgan piyoz bilan aralashtiriladi, tuz, yanchilgan murch, to'g'ralgan petrushka qo'shiladi va hammasi aralashtiriladi. Ayrim hollarda xom guruch ishlatiladi, bu holda do'lmalari kamida 1 soat dimlanadi.

Ishlatiladigan masalliqlar miqdori (g): yangi karam - 218, mol go'shti -164, guruch - 13, no'shpiyoz - 33, yog' - 10, vaju - 125. Tayyor mahsulot chiqishi - 427.

Qiyma go'shtdan tayyorlanadigan taomlar

Qiyma go'shtdan qilinadigan mahsulotlar qovurib tayyorlanadi. Ular suzib berish oldidan tayyorlanadi, chunki saqlab turiladigan bo'lsa, mahsulotlarning mazasi va quyuq-suyuqligi yomonlashadi. Qiyma go'shtdan tayyorlanadigan mahsulotlarning ikki tomoni qizil qobiq hosil bo'lguncha qovuriladi, keyin qovurish javonida maromiga yetkaziladi. Qovurishda kamayish 30 % ni tashkil etadi. Suzib berishda ustiga go'sht shirasi yoki eritilgan sariyog` quyiladi.

Qiyma bifshteks. Hozirlangan yarim tayyor mahsulot qizdirilgan yog'li tovaga solinib, ikki tomoni 150-180 °C haroratda qovurish javoniga 5-7 min qo'yiladi. Qovurishdan oldin bifshteksni unga bulab olish mumkin. Issiqlik bilan ishlov berish muddati 15 min.

Ishlatiladigan masalliqlar miqdori (g): mol go'shti -109, dudlangan yo`g` tuzlangan yog'i - 12,5, sut - 6,76, yanchilgan raurch - 0,04, tuz 1,2, eritilgan hayvon yog'i - 7, garnir - 150. Tayyor mahsulot chiqishi 220.

Bulanmagan (tabiiy) qiyma shnitse. Qiyma mol, qo'y, go'shtidan tayyorlanadi. go'shtidan qilinadigan qiymaga yog' qo'shilmaydi. Hozirlangan

yarim tayyor mahsulot qizdirilgan yog'li tovaga solinib, qizil qobiq yuzaga kelguncha qovuriladi va qovurish javonida tayyor holatga keltiriladi.

Kotlet qiymasidan tayyorloadigan taomlar

Kotlet qiymasidan qilinadigan mahsulotlar qovurib, dinilab va toblab pishiriladi. Mahsulotlar ko'pchigan, mazali va shirali bo'lishi uchun ular suzib berish oldidan ikki tomoni qovuriladi hamda qovurish javonida maromiga yetkaziladi. Mahsulotlarning tayyor bo'lganligi (pishganligi) sirtida oq pufakchalar paydo bo'lishidan bilinadi; mahsulotlarning o'rtasidagi harorat 90 °C dan past bo'lmashligi kerak. Kotlet qiymasidan tayyorlangan mahsulotlarga issiqlik bilan ishlov berilganda vazni 19 % kamayadi. Suzib berishda mahsulotlar ustiga eritilgan sariyog', go'sht shirasi yoki qayla quyib beriladi.



20-rasm. Qiyma turlari.

Teftellar. Tayyorlangan yarim tayyor mahsulot - teftellar tunuka tovaga bir qavat qilib joylanadi, plita yoki qovurish javonida qovurilib, ustiga qizil qayla, tomat qaylasi yoki tomatli smetana qaylasi quyilib, qovurish javonida 10-12 min dimlanadi. Teftellarni mo'l yog'da qovurib, keyin uncha chuqur bo'lmagan idishga bir-ikki qavat qilib j oylash, ustiga vaju qo'yish va dimlash ham mumkin.

Chiqindi mahsulotlardan tayyorlanadigan taomlar

Chiqindi mahsulotlardan qilinadigan ovqatlarning ozuq qimmati yuqori va ta'mi yaxshi bo'ladi. Ayrim chiqindi mahsulotlarda oqsil go'shtdagiga qaraganda ko'proq bo'ladi. Ular vitaminlar, mineral moddalarga boy va juda quvvatli bo'ladi. Chiqindi mahsulotlardan taomlar tayyorlashda tozalik va ozodagarchilik (sanitariya

va gigiyena) qoidalariga qattiq amal qilish zarur, chunki ushbu qoidalar buzilsa, chiqindi mahsulotlar mikroorganizmlar rivojlanishi uchun muhit bo'lib xizmat qilishi mumkin.



21-rasm. Tefteli

Tayyorlab bo'lingan chiqindi mahsulotlar darhol issiqlik bilan ishlovdan o'tkaziladi. Ular ko'pincha qaynatiladi, keyin qovuriladi yoki dimlanadi. Ba'zi chiqindi mahsulotlar to'g'ridan-to'g'ri qovuriladi.

1.3. Pazandachilik faoliyati xavfsizligi asoslari

Kadrlar tayyorlash milliy dasturining II bosqich talim mazmunida keng qamrovda ilg'or pedagogik texnologiyani joriy etish vazifasini qo'shmoqda. Bu vazifani bajarishda maktab fan xonalarining hamon talab darajasida jixozlantirish muhim ahamiyatga ega.

O'rta maktabda o'tiladigan mehnat ta'limi fanining maqsadi – o'quvchilarni aqliy va jismoniy mehnat turlari, jarayonlari hamda kasblar bilan dastlabgi tanishtirish, kasb tanlashga tayyorlash, mehnatga qiziqtirish xamda Mehnatsevarlikni shakillantirish orqali ularni kasbgacha tayyorganliklarini amalga oshirishdan iborat.

Mehnat muhofazasi ish jarayonida insonning mehnat qobiliyatini, sog'ligini va xavfsizligini ta'minlash uchun yo'naltirilgan qonunlar majmuasi, sotsial-iqtisodiy, tashkiliy, texnik, profilaktik tadbirlar va vositalardir.

Mehnatkashlarning sog'ligini muhofaza qilish, xavfsiz ish sharoitlarini yaratib berish, kasbiy kasalliklarni va ishlab chiqarish jarohatlarini yo'qotish O'zbekiston Respublikasi hukumatining asosiy g'amho'rlikligidan biridir.

Mehnat muhofazasi qonunlarida quyidagilar ko'rsatilgandir:

korxonalarda mehnatni muhofaza qilishni tashkil etish qoidalari, uni rejalashtirish va mablag' bilan ta'minlash;

xavfsizlik texnikasi va ishlab chiqarish sanitariyasi qoidalari, shu bilan birga kasbiy kasalliklar va ishlab chiqarish jarohatlaridan saqlanish shaxsiy vositalari, zararli ish sharoitlari uchun tovon to'lash;

ayollarning, yoshlarning va mehnat imkoniyatlari cheklanganlarning mehnatini muhofaza qilish qoida va me'yorlari;

mehnat muhofazasi sohasida nazorat tashkilotlari faoliyatini tartibga soluvchi qoidalar;

mehnat muhofazasi qonunlari buzilganda qo'llaniladigan javobgarlik;

Ishlab chiqarish korxonalarida odamga ko'pincha past va yuqori harorat, kuchli issiqlik nurlari, chang, titrashlar (vibratsiya), elektromagnit to'lqinlari, zaharli ximiyaviy moddalar, shovqin va boshqalar ta'sir ko'rsatadi: bular kishi sog'ligining buzilishiga va ish qobiliyatining pasayishiga olib kelishi mumkin. Bunday noxush ta'sirotlar va ulardan kelib chiqadigan asoratlarning oldini olish uchun ishchilar sog'ligi, shuningdek sanitariya-texnika moslamalari va qurilmalarining holati, sanitariya-maishiy jihozlar, individual himoya vositalari sinchiklab tekshiriladi.

Kasbiy kasalliklar asosan to'rt guruhga: tashkiliy sabablar, gigiyenik sabablar, texnik va ruhiy fiziologik sabablarga bo'linishi mumkin.

Tashkiliy sabablar:

xavfsizlik texnikasi, sanoat sanitariyasi va yong'in xavfi bo'yicha yo'riqnomaning umuman o'tkazilmaganligi va sifatsiz o'tkazilganligi;

ish joylari, yo'lak va transport yo'llarining to'silib qolishi;

ish vaqtidan tashqari ishlash;

gigiyenik sabablar:

oqova suvlaridagi va havodagi zararli moddalarning yuqori konsentratsiyasi mavjudligi;

yoritilganlikning yetarli emasligi yoki ularning noqulay o'rnatilganligi;

tsexlarda shovqinning me'yoridan ortiq bo'lishi;

har bir ishchiga to'g'ri kelishi kerak bo'lgan maydon va hajm bo'yicha ko'rilish me'yorlarining buzilishi;

Texnik sabablar:

uskuna va mexanizmlarning nosozligi;

mashinalarning xavfli joylarining to'silmaganligi;

og'ir va sermehnat ishlarning yetarli mexanizatsiyalashtirilmaganligi;

Ruhiy-fiziologik sabablar:

haddan ortiq charchash;

ishning og'irligi;

ishning monotonligi;

ishlab-chiqarish va mehnat intizomining buzilishi;

ishchining nosog'lomligi;

Kasb kasalliklari mehnat qobiliyatining pasayishiga, o'tkir va surinkali zaharlanishning avj olishiga, umuman kasalliklarning ko'payishiga, uzoq muddat o'tgandan keyin paydo bo'ladigan yomon asoratlarga sabab bo'lishi mumkin.

Charchashning tez yoki sekin ro'y berishi mehnatning xususiyatiga bog'liq:

Kishi bir tarzda turib muskullariga zo'r keladigan ish bajarganda ancha tez, bir tekisda ish bajarganda birmuncha sekin toliqadi.

Charchashning oldini olish uchun bekorchi harakatlarni bartaraf qilishga, ish o'rinlarining ratsional tashkil etilishiga, ish vaziyatiga va mashq qilishiga katta e'tibor berish kerak. Tikuvchining gavdasi stol chetidan 10-15 sm. narida turishi, tikayotgan bo'lak va ko'z orasidagi masofa taxminan 30-35 sm. bo'lishi kerak. Tirsagi stol sathida bo'lib, qo'l panjalari mashina platformasida turishi lozim, oyoq muskullari zo'riqishini kamaytirish uchun oyoq tagiga taglik qo'yiladi, mashina tepkisining oldingi tomoni poldan 220mm. baland turishi, tepki 20 gradus burchak ostida og'gan bo'lishi, oyoq qulay harakatlanishi, tepking oldingi chetidan stul o'rindig'ining orqa chetigacha bo'lgan oraliq (gorizontal bo'lib) 650 mm. dan oshmasligi lozim.

Ish joylarida mikroiklim omillari – harorat, nisbiy namlik, havoning tozaligi hamda atmosfera bosimi tashkil etadi. Bunday muhit kishi organizmiga salbiy

ta'sir qilib, uni sovitib yoki qizitib boradi. Kishi organizmining me'yoriy harakati 36-37 gradus bo'ladi. Organizm o'zi uchun zarur bo'lgan haroratni ta'minlab turish qobiliyatiga ega.

Mehnat ta'limi fani bo'yicha xonalarga qo'yiladigan talablar.

1. Pedagogik talablar :

Mehnat ta'limi o'qituvchisi talabchan bo'lishi kerak, nafakat o'z fani ilmiy asoslarini mukammal bilishi, balki mehnat ko'nikmasi, malakasini puxta egallagan va uni o'quvchilarga mahorat bilan o'rgata oladigan bo'lishi kerak.

Mehnat reja temasiga hozirlik ko'rishda o'qituvchi xar bir temaning maqsad va vazifasi belgilaydi, temachalar umum mehnat bilim va ko'nikmalari mazmuni hamda darajasini aniqlaydi, o'quvchilar tomonidan bajarilishi lozim bo'lgan amaliy ishlarning xarakter va miqdorini belgilaydi, asta sekin murakablashib borishini hisobga olish kerak .

Fanlararo aloqa o'rnatish uchun, yan'ni o'quvchilarning fizika, ximya, matematika, chizmachilik va boshqa darslarda olgan bilimlaridan foydalanish uchun mehnat ta'lim o'qituvchisi boshqa fan o'qituvchilari bilan birgalikda tabiiy ilmiy fanlarining yigma – tematik planini ishlab chiqadi.

Mehnat ta'limi o'qituvchisi texnik xujjatlarni, zarur ko'rgazma qurollari, plakatlar, sxemalar, jadvallar, maketlar, modellar, buyumlarning na'munalarini tayyolaydi, jixozlarning texnikaviy xolatini, o'quvchilarning ish joylari va ish asboblarini, shunindek o'quv ustaxona binoisini hamda ularning xavfsizlik texnikasi, sanatoriya talablariga mos jixozlanganligini tekshiradi.

2. Ilmiy talablar

Mehnat darslarida o'quvchilar tomonidan egallagan texnikaviy bilim ma'lumotlar mehnat ko'nikma va malakalari to'la ma'noda ilmiy hamda politexnik harakatga ega bo'lishi kerak.

Ilmiy talablarni amalga oshirish o'quvchilarga ilmiy asoslangan, tajribada sinalgan, fannig yeng yutuqlarini xissobga olgan texnikaviy bilimlarni yetkazishdir. Ilmiy talablardan kelib chiqib o'quvchilar yeng yangi jixozlar, mexanizmlar, mashinalar, asboblar, moslamalar qarab chiqarishda ko'llaniladigan materiallarni yeng yangi markalari, mehnatni ilmiy asosda tashkil qilish hamda progressive texnologik jarayonlar bilan tanishishlari lozim.

Ilmiy talablarni bajarib bo'lib, mehnat o'qituvchisi o'kuv xonalardagi ma'lumatlarga sof ilmiy terminlardan foydalanishi, fanda qabul qilingan ramziy belgilar, formulalar, o'lcham va hokazolarni qo'llash lozim.

Bundan tashqari mehnat o'qituvchisi darslarda bajarilayotgan mahsulotlarni tayorlash texnologiyasi va xarakat prinsplari hamda tuzilishini asoslash uchun o'quvchilarning asosiy fanlardan olgan bilimlardan foydalanish lozim.

3. Psixologik - fiziologik talablar :

Inson atrofni o'rab turgan olamni sezgi organlari orqali bilib oladi. Inson ta'lim jarayonida sezgi organlaridan ta'sirlanadi. Olingan ma'lumotlar fikrlanadi va katta yarim shar po'stlog'ida mustahkamlanadi. Bilim bu borliqning inson ongida aks ettirilgan va mustahkamlangan faktlari, umumlashmalari, qoidalari, qonunlari va hakazolardir. Mehnat ta'limi jarayonida o'quvchilar turli xil fikrlarga ega bo'ladilar. Shu fikrlar psixik-fiziologik jarayon sifatida shunday mexanizimki, u ham malaka singari shartli refleks zanjiridan iborat.

Mehnat malakalarining bunday bo'linishi bir muncha shartli sanaladi, chunki ularning ko'pchiligi bir vaqtning o'zida ham harakatlantiruvchi, ham aqliy harakatni qo'shib olib borishni talab qiladi.

4. Estetik va texnik talablar : Estetik talablar

O'quv ustaxonalarida va xizmat ko'rsatuvchi mehnat kabinetlaidagi mashg'ulotlarga muvofiq ravishda quyidagi tadbirlarni bajarishni nazarda tutadi.

Sanitariya-gigiena hamda o'quv-tarbiya talablariga to'la javob berish.
 O'quv ustaxonalarida mashg'ulotlar o'tkazilayotgan vaqta o'qituvchi darslar o'tasida tanaffus o'tkazilishi lozim;
 Bunda o'qituvchi xonani shamollatib, mehnat faoliyatini davom ettirish uchun normal sharoitni tiklash maqsadida bolalarga tashqariga chiqish va dam olishni taklif qiladi .

5. Xavfsizlik texnikasi:

O'quv xonalarida uskunalarni joylashtirishda yong'in xavfsizligi, mehnatni muxofaza qilish va sanoat sanitariyasining quyidagi talablariga rioya qilish lozim bo'ladi.

Xonalar inventar va uskunalar bilan ortiqcha to'ldirilib tashlanmasligi kerak. Dastgohlar, stanoklar, mashinalar hamda dastgoh qatorlari o'rtasidagi o'tish joylari belgilangan norma doirasida bo'lishi lozim.

Dastgohlar, stanoklar, mashinalar chekka qatori bilan ustaxona devorining o'rtasi 0,5 metrdan kam bo'lmasligi kerak.

Stanoklar oldida himoya ekrani va elektr blokirovka bilan ta'minlangan bo'lishi zarur.

Xona(kabinet)da qo'l yuvish, ustki kiyim va korjomalarni saqlash uchun ham sharoit yaratilishi kerak .

Sanitar gigiyenik talablar:

Vazirlik tasarrufidagi umumta'lim maktablarda sanitar-gigiyenik talablar 2000 yil 26 dekabrda kuchga kirgan. Respublika Davlat sanitariya bosh shifokori B.Niyazmatov hamda Respublika xalq ta'limi vazirining birinchi o'rinbosari R.Ahliddinovlar tomonidan 2000 yil 6 dekabr va 1 noyabrda tasdiqlangan SanPin № 0102-00 sonli normativ xujjat asosida bajarilmoqda.

Mehnat ta'limi xonasining zaruriy xujjatlari.

1. Xona pasporti.
2. Mavjud jixozlarni pasporti.
3. Texnika xavfsizligi bo'yicha olib borilgan jurnal.
4. O'quvchilarning xonalardan foydalanish qoidalari.
5. O'quv metodik ta'minot ro'yxati.

Xonaning utqan o'quv yilida bajarilgan qism taxlili.

| Xona va undagi jixozlar qaysi sinflar uchun mo'ljallangan. | Jixozlash va ta'mirlash uchun ni-ma qilinadi. | Qaysi turdagi didaktik jixozlar sotib olinadi. | Eslatmalar |
|--|---|--|------------|
| | | | |

2. Xonaning o'quv metodik taminot bilan bezatish.

| | | |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| 1. Ta'minlanishi | -o'quv jixozlar bilan | -o'quv metodik qo'llanmalar |
| | -texnika vositalari majmuasi | |
| 2. Mavjud to'plam | -na'munaviy ishlar | -testlar |
| | -nazorat topshiriklar | -tarqatma materiallari |
| 3. Joyni maksimal tashkillashtirish | -o'qituvchining o'rni | -o'quvchining o'rni |
| 4. Doimiy va almashtiruvchi | -axboprotlar bo'yicha stendlar mavjudligi | -ko'rgazmali qurollar |
| | -amaliy bajarilishi koidalari | -test bilan ishlash |
| | -topshirilgan ishlar nazorati | |

Pazandachilik asoslari

Havfsizlik texnikasi

O'quv ustahonalrida uskunalarini joylashtirishda yong'in xavfsizligi, mehnatni muxofaza qilish va sanoat sanitariyasining quyidagi talablariga rioya qilish lozim bo'ladi.

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

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

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

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

Ustaxona (kabinet) da qo'l yuvish, ustki kiyim va korjomalarni saqlash uchun ham sharoit yaratilishi kerak.

PAZANDACHILIK ISHLARINI BAJARISHDA XAVFSIZLIK TEXNIKASI QOIDALARIGA RIOYA QILISH TALABLARI

Gaz plitalaridan foydalanishda:

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

Elektr plitasidan foydalanish:

1. Agar kichkina elektr plitasi bo'lsa, ushbu stolga qo'yishdan oldin, uning tagiga olovga qarshi taglik ishlatiladi.
2. Elektr plitani yoqishdan oldin elektr shunuriga qarash lozim, ochiq joylar bo'lishi mumkin emas.
3. SHtepsel pozetkasi o'z joyidan jilib turgan, osilib turgan bo'lishi mumkin emas.
4. Quruq qo'l bilan elektr asboblarni shtepsel vilkasini ushlab o'chirish va yoqish lozim.
5. Plitkalar usti yorilmagan teks bo'lishi shart.
6. Ovqatni elektr plitalarida tayyorlash uchun faqat tunuka idishlardan foydalanish zarur.
7. Gazni nazortasiz qoldirmaslik kerak.

2 bob. “Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati” mavzusiga oid metodik tavsiyalar.

2.1. “Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati” mavzusini pedagogik texnologiyalar asosida tashkil etish.

Pedagogik maqsadlarni belgilash texnologiyasi

1. Pedagogik texnologiya tamoyillari. Ma`lumki, har qanday pedagogik texnologiya ta`limni rivojlantiruvchi tamoyillarga asoslangan bo`lib, o`quvchi shaxsini tarbiyalashga yo`naltirilmog`i lozim.

Bir butunlik, yaxlitlik tamoyili. Ushbu tamoyil ikki jihatni o`zida aks ettiradi: a) ta`lim, tarbiya hamda shaxs kamoloti (taraqqiyoti) birligi; b) pedagogik texnologiyaning muayyan, qat`iy tizimga egaligi (“tizimlilik” tushunchasi bu o`rinda ham ma`lum o`quv fanini o`qitish jarayoniga, ham umumiy ta`lim jarayoniga xoslikni anglatadi).

Asoslilik (fundamentlik) tamoyili. Mazkur tamoyil fanlarning o`rganish ob`yekti, ichki mohiyati va xususiyatlariga ko`ra turli yo`nalish (blok)larga bo`lib o`rganish afzalliklarini ifoda etadi, ilk yondoshuvni ham ko`zda tutadi.

Madaniyatni anglash (madaniy hayotning rivojlanishiga muvofiqlik) tamoyili. Mazkur tamoyil olmon pedagogi A.Disterveg tomonidan XIX asrdan foydalanishga kiritilgan bo`lib, bugungi kunga qadar ham o`z ahamiyatini yo`qotmagan.

Ta`lim mazmunini insonparvarlashtirish va insoniylashtirish tamoyili. Tilga olingan xar ikki tushuncha ham lug`aviy jihatdan (yunoncha humanus - insoniylik, humanitas - insoniyat) bir o`zakka ega bo`lsa-da, ularning har biri o`ziga xos ma`nolarni ifodalaydi.

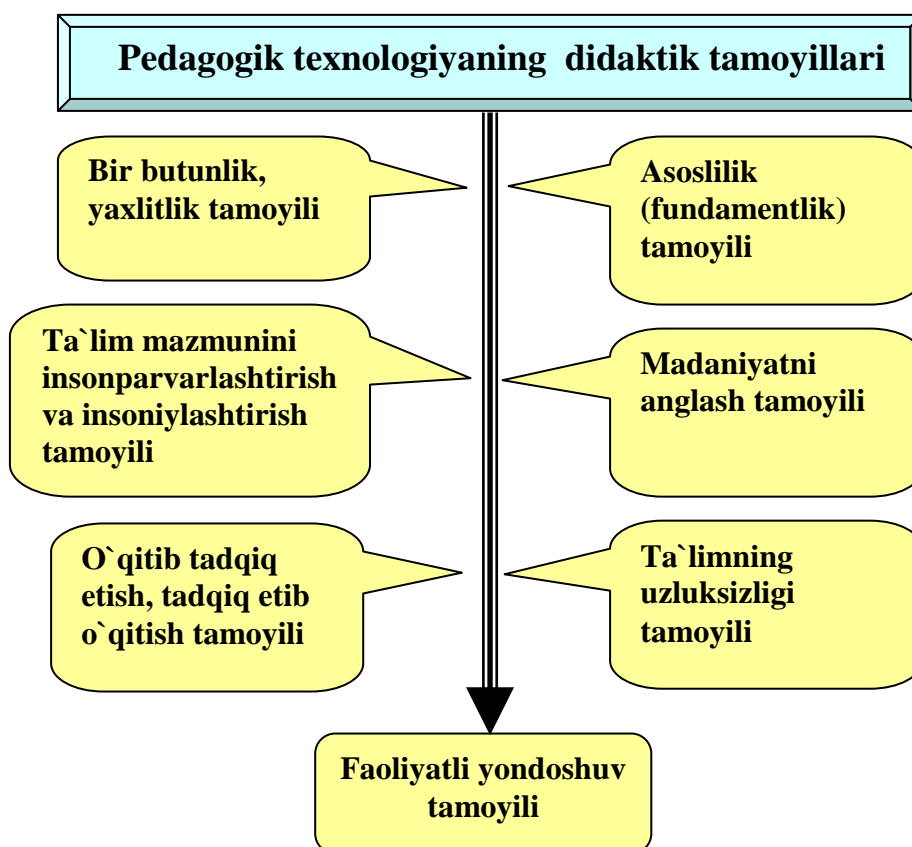
O`qitib tadqiq etish, tadqiq etib o`qitish tamoyili. Ushbu tamoyil quyidagi ikki jihatni yoritishga xizmat qiladi: 1) ta`lim muassasalarining har bir o`qituvchisi o`z fani sohasiga o`quvchilarni jalb qilgan holda tadqiqotlarni

olib borishi lozim; 2) o`qituvchi ta`lim texnologiyasini ishlab chiqadi, uni amaliyotda sinab ko`radi, kuzatadi va tuzatishlar kiritadi, ya`ni, u ta`lim jarayonini tadqiq etadi.

Ta`limning uzluksizligi tamoyili. Mazkur tamoyil o`quvchilarning kasbiy sifatlarga ega bo`lishlari, mavjud sifatlarning hayotiy faoliyat davomida takomillashib borishini nazarda tutadi.

Faoliyatli yondoshuv tamoyili nazariya va amaliyotning didaktik bog`liqligiga asoslanadi. Didaktika nazariyasida bilim tushunchasi quyidagi ikki xil ma`noda izohlanadi: a) o`quvchilar o`zlashtirishi lozim bo`lgan bilimlar; b) ular tomonidan o`zlashtirilib, amaliy faoliyat jarayonida qo`llaniladigan, shaxsiy tajribaga aylangan bilimlar.

Pedagogik texnologiyaning umumiy didaktik tamoyillari



2. *Pedagogik texnologiya mezonlari.* Ta`lim shakllari, usullari, uslubiy tizimlari xususiy metodikalar ko`rinishida hosil bo`lgan bo`lib, ular takomillashib borishi jarayonida texnologiyaga o`sib o`tadi. Shu asosda texnologiyalarning

asosiy mezonlarini quyidagicha belgilash mumkin:

1. Ma`lum ilmiy asosga, kontseptsiyaga tayanish.
2. Tizimlilik, o`quv-tarbiya jarayoni va uning tarkibiy qismlarining o`zaro mantiqiy bog`liqligi.
3. Samaradorligi, ta`lim standartlariga erishishni kafolatlashi, talab qilinadigan vaqt, kuch va vositalarning me`yor darajasida ekanligi.
4. Boshqalar tomonidan qayta amalga oshirish mumkinligi

Pedagogik texnologiya ta`lim oluvchilar va tarbiyalanuvchilarga pedagoglar tomonidan kasbiy-pedagogik maqsadlarni amalga oshiruvchi ta`sir ko`rsatilishini tashkil qilish tizimini belgilaydi.

Pedagogik texnologiya ratsional asosdagi ilmiy mezonlarga asoslangan bo`lishi bilan birga, uning yanada rivojlanishida intuitiv (empirik) bilimlar ham muhim ahamiyatga ega. SHu ma`noda texnologiyani ma`lum ma`noda san`atga qiyos qilinadi. CHunki san`at intuitsiyaga asoslanadi, texnologiya esa fanga asoslanadi. Lekin juda ko`p faoliyat sohalari dastlab san`atdan boshlanadi va texnologiya bilan tugaydi.

3. *YAngi pedagogik texnologiyalarni qo`llash tajribasidan.* O`zbekiston Respublikasining “Ta`lim to`g`risida” va “Kadrlar tayyorlash milliy dasturi to`g`risida”gi Qonunlarida mamlakatimizda jahon andozalari talablariga javob bera oladigan yuksak malakali mutaxassis kadrlar tayyorlash vazifalari qo`yilgan. Mazkur vazifalarni uddalash uchun ta`lim jarayonini samarali tashkil etish, o`qitishning yangi usullarini joriy etish etish zarur.

1. O`quvchilarga pedagogik texnologiyaning mazmuni va mohiyati, turlari hamda ularni o`qitish maqsadlariga muvofiq bo`lishi haqidagi aniq tushunchalarni berish.

2. Barcha darslarni (ma`ruza, amaliy, laboratoriya ishlari, seminar va mustaqil mashg`ulotlarni) zamonaviy pedagogik texnologiyalarga asoslangan holda tashkil etish.

Mazkur maqsadga erishish uchun, ya'ni o'quvchilarga yangi pedagogik texnologiyalarni amalda qo'llashni o'rgatish uchun quyidagi tamoyillarni asos sifatida qabul qilib olamiz:

- o'quvchining darsda yangi ma'lumot olish uchun harakat qilishi;
- uning o'z nuqtai nazariga ega ekanligi;
- pedagog va o'quvchilarning o'zaro hamkorlikdagi munosabatlarini joriy etilishi;
- berilgan bilimlarni amalda qo'llashi, tengdoshlarining va boshqalarning fikrlarini hurmat qilishi;
- o'zaro fikr, tajriba almashishga harakat qilishi;
- erkin ilm egallashga, o'z dunyoqarashini kengaytirishga intilishi.

Biz o'z tajribalarimizdan kelib chiqqan holda o'quvchilarni bo'lajak kasbiy faoliyatga tayyorlashda pedagogik texnologiyalarning quyidagi turlaridan foydalanishni tavsiya etamiz:

1. Aqliy hujum usulini qo'llash. Bunda o'quvchilarda qo'yilgan muammoning mohiyatini anglagan holda dastlabki fikr yuritish ko'nikmalari shakllanadi. SHu bilan birga ular o'zlarining fikrlarini erkin bayon etishni, asoslashni, himoya qilishni, boshqalarning fikrlarini eshitishni va hurmat qilishni o'rganadilar

2. O'quvchilarni kichik guruhlarga bo'lish. Bunda ularda jamoa bo'lib fikrlash va ish bajarish, o'z jamoasining g'olib bo'lishiga intilish xislatlari rivojlanadi.

3. Ishbilarmonlik va rolly-syujetli o'yinlardan foydalanish. Bunda o'quvchilarning mustaqil, ijodiy va amaliy ish bajarish qobiliyatlari namoyon bo'ladi hamda rivojlanadi. Oldin egallagan bilim va ko'nikmalarni boyitish, yangi vaziyatlarda qo'llash imkoniyatlari ochiladi.

4. Muammoli savol va holatlarni tahlil qilish. Bu usul o'quvchilarning ijodiy, mantiqiy fikr yuritishlariga, ilmiy, erkin bahs-munozaraga kirishishlariga, muomala madaniyatini o'rganishlariga, topqirlik xislatlarini rivojlanishiga qaratilgan.

Mazkur usullar o`quvchilarning fikrlash, anglash, tasavvur qilish, amaliy ish bajarish qobiliyatlarini rivojlantirishga imkon beruvchi oddiy va samarali usullar hisoblanadi. Ulardan umumiy o`rta ta`lim maktablarida ham (ba`zi o`zgartirishlar kiritgan holda) foydalanish mumkin.

Pedagogik texnologiyada didaktikaning barcha tamoyillaridan foydalaniladi (onglilik va faollik, ko`rgazmalilik, nazariyani amaliyot bilan bog`likligi, o`qitishda uzviylik va ketma-ketlik, o`qitishni tushunarli va bilimlarning puxta bo`lishi va hokazo). Pedagogik texnologiya printsiplari va umumdidaktik printsiplari bir-birini to`ldiradi va boyitadi.

Dars ishlanmasi.

Taomlar pishirish

Dars plani

Dars mavzusi. "Go`sht va go`shtli mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamiyati"

Darsning maqsadi: o`quvchilarga go`shtning sifati va undan yetishtiriladigan mahsulotlar haqida ma`lumot va ko`nikma berish.

Darsning turi: amaliy ish.

Darsda bajariladigan ish: Go`sht va go`shtli mahsulotlarga ishlov berish.

Darsni o`tish joyi. Sinf xonasi.

Darsga kerakli asboblari: har bir zvenoga yetarli adabiyot, mahsulot namunalari.

Ko`rsatmali qurollar: Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ko`rsatuvchi plakatlar.

Darsning tuzilishi

1. O`tgan darsni takrorlash
2. Das temasiga doir instruktaj berish
3. O`zlashtirishni tekshirish
4. Go`sht va go`shtli mahsulotlarga ishlov berish.
5. Go`sht va go`shtli mahsulotlarga ishlov berish ishlarni

qabul qilish va baholash

6. YAkunlovchi suhbat o`tkazish

Suyuq oshlar

Yirik bo'lakli yarim tayyor mahsulotlar. Yirik bo'laklar ko'rinishida qovurilgan go'sht (rostbif) tozalangan pushti mag'iz, to'sh va qovurg'a go'shtining bo'laklaridan 1-2 kg og'irlikda tayyorlanadi.

Dimlangan go'sht tos-son qismining ustki, ichki, yon va tashqi bo'laklaridan 1,5-2 kg og'irlikda tayyorlanadi. Orasiga narsa tiqilgan go'sht tos-son qismining ustki, ichki, yon va tashqi bo'laklaridan 1,5-2 kg og'irlikda tayyorlanadi. Go'sht tozalaniadi va tolalari bo'ylab (yoki 45° burchak ostida) orasiga sabzi, oq ildizlar, qo`y yog'i tiqib qo'yiladi, bular avval uzun qalamchalar ko'rinishida to'g'raladi.

Suyuq oshlar jazli va jazsiz bo`ladi. Jazli suyuq oshlar go`sht yoki suyakni qaynatib tayyorlanadi. Jazsiz suyuq oshlar esa go`shtsiz pishiriladi. Go`shtning mazasini to`liq o`zida saqlagan holda pishirish uchun quyidagi qoidalarni bilish lozim. Go`shtni sovuq suvga solib pishirish, qizib turgan yog`ga solib pishirish kerak. Ilib qolgan suvga solib pishirilgan go`shtning ham, ovqat suvining ham mazasi bo`lmaydi. CHunki u bo`kib pishadi. Suyuq oshlarga sabzi, pomidor, karam, piyoz, sholg`om, oshqovoq kabi sabzavotlar, har xil donli mahsulotlar solinishi maqsadga muvofiqdir.

Suyuq oshlar issiq va sovuq holda iste`mol qilinadi. Masalan, go`ja va moshxo`rdani sovuq holda iste`mol qilish mumkin.

Mahsulotlarni tayyorlash tartibi

1. Mahsulotlarga dastlabki ishlov beriladi, ya`ni ularni ko`rib chiqiladi, yuviladi, yeb bo`lmaydigan qismlarini olib tashlanadi, archiladi, to`g`raladi va maydalanadi, lozim bo`lsa, ularga kerakli shakl beriladi.

2. Mahsulotlarga issiq ishlov beriladi, Pishirishning asosiy usuli qaynatish va qovurishdir. Yordamchi usulda birozgina qovurib olinadi. Bug`da pishirish usulida mahsulot suvga tegmasdan pishadi.

Mol organizmida semizligiga ko'ra, nimtasi og'irligi tirik vaznining o'rtacha 51—53 foizini tashkil qilsa, undagi yog' 2—14 foiz, suyaklar esa 18—30 foiz atrofida bo'lishi aniqlangan.

Go'shtning kaloriyasi uning sifatiga, molning oriq-semizligiga, boqish usuliga, ozuqlantirishga, yoshiga, jinsiga, fiziologik holatiga va h.k.larga bog'liq bo'lgani holda 1 kilogrammda taxminan 1200—2800 kilokaloriya va undan ham ko'proq bo'lishi tajribalarda sinab ko'rilgan.

Oriq mol go'shtidagi yog' miqdori o'rtacha 3,3 foiz bo'lsa, yuqori semizlik darajasiga yetkazilgach, u 23 foizgacha ko'payishi mumkin ekan. Shuningdek, paylar miqdori oriq mollarda 14 foiz bo'lsa, yuqori daraja semizlarida u atigi 9,6 foizga to'g'ri kelar ekan.

Vitaminlar suvda eriydi va qaynatmaga tez o'tadi. Masalan, no'xat qaynatilganda V vitamini 12 foizga yaqini qaynatmaga o'tadi. Sabzavotni go'sht qiymalagichdan chiqarilmaydi, chunki u tez ayniydi. Sabzavotlar me'yoridan ortiq qaynatilmaydi, chunki bunda ularning oksidlanishi kuchli bo'lib, to'yimlilik yo'qoladi. Qaynab turgan taomga sovuq suv qo'shish mutlaqo yaramaydi, chunki xom suvda erigan kislorod, xlorlangan suvda esa kuchli oksidlovchi xlorning kislorodli birikmasi bo'ladi. Natijada ovqatning suvi bo'lak, doni bo'lak bo'lib qoladi. Agar zarur bo'lsa, ovqatga qaynagan suv qo'shish lozim. Suyuq osh va sardaklarning betida yog` qatlami bo'lishi kerak, chunki u S vitaminini oksidlanishdan saqlaydi. Masalan, tomat oksidlanib va tez mog'orlab qoladi. SHuning uchun uni ustiga yog` solib yoki tuz sepib saqlanadi.

Go'shtli taomlarda go'sht pishgach sabzavotlarni qo'shib qaynatish mumkin. Ovqatning qattiq qaynab ketishiga yo'l qo'ymaslik kerak, aks holda sabzavotlarning usti ezilib ketadi, ichi esa xom bo'lib qoladi. Ko'katlar ovqat pishishiga yaqin solinadi.



Ovqat tayyorlashda sanitariya-gigiena qoidalari

Ovqat tayyorlashda avvalo ozodalikka rioya qilish kerak. Go`shtni boshqa mahsulotlarga qo`shib qo`yilmaydi. Go`sht to`g`raladigan pichoqni qaynoq suv bilan chayib olinadi. Go`sht, baliq, ko`katlar alohida-alohida taxtachalarda 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.

Xavfsizlik texnikasi qoydalari

Ozuq-ovqat bilan ishlashda quyidagi talablar bajarilishi kerak:

Pol toza va quruq bo`lishi.

Xonani shamollatib turish.

Ish o`rniga yorug`lik yaxshi tushib turishi.

Ish vaqtida asboblardan to`g`ri foydalanish.

Qaynab turgan qozonga qarab turish.

Sovuq shisha idishga ovqat solishdan oldin uni ilitish.

Qaynoq ovqatni shoshib eb ko`rmaslik.

Go`sht va go`sht mahsulotlari

Go`shtdan turli taomlar tayyorlanadi. Go`shtni uy sharoitida (xolodilnikda) bir necha kun saqlash mumkin.

Ovqat tayyorlashdan oldin go`shtni oqib turgan sovuq suvda yuvish kerak. Go`sht qaynatilganda uning 40 foizga yaqin vazni yo`qoladi. Undagi moddalar qaynab turgan suvga ajralib chiqadi.



24-rasm. Yarim dudlangan kolbasalar.

Go`sht qovurilganda o`z vaznining 37 foizini yo`qotadi. Qovurilgan go`shtdagi suv bug`lanib ajraladi, qolgan moddalari o`zida qoladi. Muzlatilgan go`shtni pishirishdan 2—3 soat oldin salqin joyga qo`yib muzidan tushiriladi. Go`shtni issiq yoki sovuq suvda eritish tavsiya etilmaydi.



25-Rasm. Tefteli

Go`shtli yarimfabrikatlar

Portsiyalangan yarimfabrikatlarga — bifshteks va kotletlar kiradi. Bir portsiyasining og`irligi taxminan 125 r. Mayda bo`lakli yarimfabrikatlarga xom go`sht bo`laklari, gulyash, ragu, kabob kiradi.

Qiymalangan yarymfabrikatlar: bifshteks, kotlet va boshqalar bir xil shakldagi go`sht qiymasidan tayyorlanadi.

Amaliy mashg`ulot

Kotlet tayyorlash

Kotlet tayyorlash uchun qo`y yoki mol go`shtining yog`li, yumshoq, chandirsiz joyini olib go`sht qiymalagichdan o`tkaziladi. SHu qiymaga suv yoki sutga bo`ktirib-qo`yilgan bo`lka yoki baton nonning o`rta yumshoq joyini qo`shib yana go`sht qiymalagichdan o`tkaziladi. Unga mayda to`g`ralgan piyoz, 1 ta

tuxum, murch, tuz solib aralashtiriladi, so`ng sarimsoq (chesnok) qo`shish mumkin. Tayyor qiymadan tuxum shaklida, yumaloq bo`lakchalar tayyorlanadi. Ularni suxari talqoniga yumalatib, pichoq bilan kotlet shakli beriladi, qizigan yog`da oldin bir tomonini, keyin ikkinchi tomonini pishiriladi.

Kotlet uchun kerakli mahsulotlar: 500 g go`sht, 100 g non, 1 ta tuxum, 4 ta piyoz, ta`bga ko`ra tuz, murch, 0,5 stakan suv yoki sut, 0,5 stakan suxari talqoni, 300 r yog`.

Takrorlash uchun savol va topshiriqlar

- 1.Go'shtga issiqlik bilan ishloz berishda qanday jarayonlar sodir bo'ladi?
- 2.Ikkinchi ovqatlar uchun go'sht qay yo'sin qaynatib pishiriladi?
- 3.Qaynatma mol, qo'y, go'shtiga qanday garairlardan foydalaniladi?
- 4.Yirik bo'laklar holidagi go'sht qay tarzda qovuriladi va suzib beriladi?
- 5.Bulanmagan (tabiiy) porsiyali go'sht bo'laklari qanday qovuriladi.

Befshteksni suzib berish usullarini ayting.

6.Bulanmagan qovurma go'sht taomlarni suzib berishda ustiga nima qo'yib beriladi?

7.Befstroganov tayyorlashning texnologik chizmasini tuzing.

8.Bulangan porsiyali go'sht bo'laklarini qovurish bulanmagan bo'laklarni qovurishdan nimasi bilan farq qiladi?

9.Bulanmagan va bulangan go'sht taomlarni qovurishda go'shtning vazni qancha kamayadi (% hisobida)?

10. 80 porsiya dimlama go'sht tayyorlash uchun ketadigan xom-ashyo miqdorini hisoblab toping.

11. Gulyash tayyorlashning texnologik chizmasini tuzing.

12. Kaboblar, qiyma kabob qanday tayyorlanadi va suzib beriladi?

13. Qiymadan qilingan mahsulotlar qay yo'sin qovuriladi?

14. Bulanmagan (tabiiy) qiyma va kotlet qiymasidan tayyorlangan mahsulotlar qovurilganda og'irligi qancha kamayadi?

15. Chiqindi mahsulotlar: til, miya, buyrakdan qilinadigan taomlar qanday pishiriladi va suzib beriladi?

16. Piyoz qaylasida toblab pishiriladigan mol go'shti qay tarzda tayyorlanadi?

2.2 Tadqiqot usullari va natijalarini tahlili.

Tadqiqot ishlarini olib borishda asosiy e'tibor o'rganilayotgan muammoning zarurligiga qaratiladi.

Bunday muammo doirasida tashkil etilayotgan tajriba ishlarining puxta ishlab chiqilgan dastur asosida olib borilishi, avvalo, ushbu muammoni ijobiy yechimga ega bo'lishini, bu boradagi nazariy g'oyalarning ilmiy jihatdan asoslanishini, shuningdek, ularning haqqoniy bo'lishini ta'minlaydi.

Tadqiqot ishlarini tashkil etishda:

1. O'quvchining go'sht va go'shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyatiga oid ko'nikmasini shakllantirish uchun zarur shart-sharoit yaratish;
2. O'quvchiga go'sht va go'shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati haqida nazariy tushunchalarni berish;
3. O'quvchilarda fan yuzasidan bilimlarni o'zlashtirishga doir ko'nikmalarni shakllanishiga erishish;
4. Har bir mavzuni o'zlashtirish maqsadida uni tahlil qilish;
5. Mashg'ulotni tashkil etishda o'qituvchi rahbar emas, balki rahbar o'qituvchi bo'lib qatnashish;
6. Matematik-statistik metodi yordamida tahlil etish vazifalarini oldimizga maqsad qilib qo'ydik.

Go'sht va go'shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati mavzusining nazariy hamda amaliy mashg'ulotlarini tashkil etishda, birinchi navbatda o'quvchilar bilimini quyidagicha tartibda baholash me'yorlariga e'tibor qaratildi.

O'quvchilarning bilimini baholash me'yorlarini turli toifalarga ajratib baholashga harakat qilindi.

Turli shakldagi bilimni hisobga olish quyidagilarni o'z ichiga olishi lozim:

1. Go`sht va go`shtli mahsulotlarni oзуqaviy qiymati, ahamiyatini bilishni hamda hodisalarni tasvirlay olishni;
2. Qonun - qoidalarni bilish va ularni qo`llay olishni;
3. Go`sht va go`shtli mahsulotlarni oзуqaviy qiymati, ahamiyati mavzusini pazandachilikdagi o`rni va rolini aniqlay olishni;
4. Og`zaki nutq va yozma ishlarini rasmiylashtirishni (yozish, hisoblash, chizma chizish);
5. Kitob bilan ishlash malakasini.

O`quvchilarning qo`pol xatolari quyidagilardan iborat:

1. Ma`lumotlarni o`zlashtira olmagan yoki ularni amaliy qo`llay olmaydilar;
2. Elementlar taomlarni pishira olmaydilar;
3. Asbob- anjomlarni ishga mos ravishda tanlay olmaydilar.

Qo`pol bo`lmagan xatolar:

1. Texnologiyalardagi noaniqliklar;
2. Mahsulotni tayyorlash va pishirish talablarga mos kelmasligi.

O`quvchilarning bilimlarini baholashni quyidagi kategoriyalar orqali ko`rib chiqildi:

1-kategoriya. Ishni kamchiliklarsiz to`liq bajargan o`quvchilarga «5» baho qo`yiladi (86-100 ball).

2-kategoriya. a) bitta qo`pol bo`lmagan xato va bitta kamchilikka yoki
b) uchta kamchilikka ega bo`lgan to`liq bajarilgan ishga «4» baho qo`yiladi. (72-85 ball):

3-kategoriya. ishning 2/3 qismini to`g`ri bajargan yoki
a) bitta qo`pol xato va ikkita kamchilikka yoki
b) bitta qo`pol va bitta qo`pol bo`lmagan xatoga yoki
v) ikkita qo`pol xatoga yoki bitta qo`pol bo`lmagan xatoga va uchta kamchilikka yo`l qo`ygan o`quvchiga «3» baho qo`yiladi. (56-71 ball)

«2» va «3» baho talablariga javob bera olmagan o`quvchiga, agar u ishni umuman bajarmasa, unga umuman baho qo`yilmaydi (ball berilmaydi) hamda, tegishli choralar ko`riladi.

Albatta bu baho me`yorlari taxminiydir.

Yakunlovchi baho O`quvchining o`quv ishidagi quyida keltirilgan faoliyatini nazarda tutgan holda qo`yilishi lozim:

1. Og`zaki javoblarining sifatini;
2. Amaliy ishlarini bajarishdagi faolligini;
3. O`quvchi tomonidan muammo qo`yishdagi va uni hal qilishdagi evristik suhbatda qatnashishini;
4. Uy vazifalarini muntazam bajarilishini, bajargan ishni to`g`riligi va miqdorini;
5. Darslik bo`yicha qilingan suhbatlar natijalarini;
6. Mustaqil va nazorat ishlaridagi xatoliklarning xarakterini.

Baholashning yakunlovchi bosqichi bitirish imtihonidir. Bitirish imtihonida yuqoridagi talablarning hammasini e`tiborga olgan holda o`quvchilarning o`zlashtirishlariga baho qo`yiladi.

Yuqoridagi baholash me`yorlaridan ko`zda tutilgan maqsad, mashg`ulot davomida har bir o`quvchini o`z ustida ishlashga majbur etadi hamda, vaqtdan unumli foydalanishni o`rgatadi.

Mashg`ulotlarni yangi pedagogik texnologiyalar asosida tashkil etish ishining boblarida ko`rib chiqilgan bo`lib, har bir mavzu uchun kerakli bo`lgan metodlarni qay tarzda tanlash va foydalanish haqidagi ma`lumotlar oqilona tarzda batafsil bayon qilingan.

Pedagogik tadqiqot natijalarini tahlil qilishda matematik-statistika metodidan foydalanildi.

Bunday metodni qo`llash, tadqiqot natijalarini ishonchliligi yoki ishonchsizligini isbotlanishini ta`minlashga imkon yaratadi. SHu sababli statistik metodning qo`llanilishi izlanish tavsifidagi tadqiqot ko`lamini o`zgartirmaydi.

Tajriba - sinov ishlari 2013-2014 o`quv yilining uchinchi va to`rtinchi choragida Uchqorg`on tuman 16 sonli umumta`lim maktabida o`tkazildi

Pedagogik tajriba-sinov ishlaridan ko`zlangan maqsad, O`quvchilarni ma`naviy-axloqiy tarbiyalashda yangi pedagogik texnologiyalardan foydalanish, o`qitish jarayonida o`quv faoliyatini rivojlantirishga, ularni fikrlash jarayonini

o`shiga ko`maklashishni aniqlashdan va mustaqil o`quv faoliyat malakalarini rivojlantirishni ta`minlay olishni tekshirib ko`rishdan iborat.

Bundan ko`zlangan asosiy maqsad, mashg`ulotlarini samaradorligini oshirish, ta`lim jarayonida bir xillikdan qochish, yangi pedagogik texnologiyalardan foydalanish, o`quvchilarning fikrlash qobiliyatlarini o`stirish, ularning ilmiy -tafakkur va izlanuvchanlik qobiliyatlarini rivojlantirishga yordam berish hamda bilim darajasini aniqlashdan iborat edi.

Tajriba ob`ektlarda guruhlar “Tajribaviy” guruhlariga, ya`ni mashg`ulotlarning samaradorligini oshirish maqsadida ta`lim yangi pedagogik texnologiyalar asosida olib borildi,

“Tekshiruv” guruhlarida esa mashg`ulotlar an`anaviy tarzda o`tkazildi.

“Tajribaviy” guruh sifatida Uchqorg`on tuman 16 sonli umumta`lim maktabi 7-“A“ stnf o`quvchilari tanlandi hamda,

“Tekshiruv” guruhi sifatida Uchqorg`on tuman 16 umumta`lim maktabi 7-“B“ stnf o`quvchilari tanlandi.

Tajriba o`tkazish jarayonida o`quvchilardan testlar olish, savol-javoblar va yozma ishlar ko`rinishida olib borildi. O`tkazilgan tajriba, tekshirish va kuzatish natijalarini matematik-statistika usullari bilan tekshirish va tahlil qilish ishonchli xulosalar chiqarish imkonini berdi.

O`quvchilar bilimining chuqurligi va mustahkamligi darajasini tahlil qilish, ularning og`zaki javoblari, test va yozma ish natijalari yuqorida ajratgan uchta kategoriya bo`yicha baholandi.

Pedagogik tadqiqot ishida taklif etiladigan usullarning yoki yangiliklarni samaradorligini tekshirish va tajriba natijalarini ishonchliligini baholash uchun eng ko`p ishlatiladigan matematik-statistika modellaridan foydalanib aniqlanadi:

Misol tariqasida “Tajribaviy” va “Tekshiruv” guruhlarida olingan natijalarni quyidagi jadvalda keltirilgan bo`lib, bunda o`quvchilarning ko`rsatkichlari 100 ballik tizim bo`yicha baholandi.

«Tekshiruv» guruhlarida mos ravishda 65% o`quvchilar ijobiy baholangan va «Tajribaviy» guruhlarda ham mos ravishda 74% o`quvchilar ijobiy baholangan.

Bundan shunday xulosa qilish mumkin, bu oraliqlar anʻanaviy baholash tizimida olinganda «Tekshiruv» guruhlarida qoniqarli va yaxshi baholarni, «Tajribaviy» guruhlarda esa, asosan yaxshi va aʻlo baholarni qamrab olgan. Bundan tashqari, oʻquvchilarda malaka va koʻnikmalar hosil qilish boʻyicha qoʻllanilgan sinov metodikasi samarali boʻlib, oʻquvchilarning oʻzlashtirishiga ijobiy taʼsir etadi, ularda mehnatga boʻlgan qiziqishni yanada orttirar ekan.

Oʻquvchilarning “Tajribaviy” guruhlaridagi oʻzlashtirish koʻrsatkichlari “Tekshiruv” guruhlarining oʻzlashtirish koʻrsatkichlariga qaraganda yuqori ekanligini koʻrish mumkin.

XULOSA

O`zbekiston respublikasi mustaqillikka erishgandan so`ng ta`lim soxasiga ham katta e`tibor qaratildi. Ertangi kunimiz, hayotimizning farovonligi, zamondan orqada qolmaslik, taraqqiy topgan davlatlardan va xalqlardan kam bo`lmaslik, bir so`z bilan aytganda, ertangi istiqbolimiz, ertangi iqbolimiz barcha ezgu niyatlarimizning amalga oshirilishida, birinshi navbatda bizning o`rnimizga kelayotgan yosh avlodni har tomonlama yetuk insonlar qilib tarbiyalashga va barkamol shaxs qilib voyaga yetkazishga chambarchas bog`liqdir. Maktablarda o`quvchilarning go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyatiga oid ko`nikma malakalarini shakllantirish, hamda pedagogik va psixologik tamoyillari olindi.

Bu o`zgartirishlar rivojlangan mamlakatlarning pedagogika sohasidagi tajribalarini, to`plagan bilimlarini va erishgan yutuqlarini har tomonlama muhokama qilish va hozirgi zamonaviy texnika va texnologiya yutuqlarining ta`siri natijasiga ko`ra amalga oshirilayotgan ishlardir.

YUqoridagi fikrlar asosida va bitiruv malakaviy ishning mavzusiga oid adabiyotlarning tahlili, ishlab chiqarish iqtisodiyoti jarayonidagi tahlili va ilmiy izlanish natijasida quyidagi masalalarni hal qilishga harakat qilindi:

“Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati” bo`limidan o`quvchilarni bilimini oshirishga oid uslubiy tavsiyalar yaratildi.

Maktab ta`lim jarayonida pazandachilikga oid ma`lumotlardan foydalanishda amaliy mashg`ulotlarini tashkil etishda qo`llanilgan ta`lim metodlari haqida tavsiyalar ishlab chiqildi.

Izlanishlar shuni ko`rsatadiki, yo`nalishlar asoslarini o`rganish jarayonini jamoa bo`lib muhokama qilish, har bir o`quvchi o`zi ko`rgan va ishlatgan texnologiyalarni hamda uni tashkil qilgan jihozlarni turlari, tuzilishlarini tushuntirib berishi, ularning afzalliklari va kamchiliklarini bilgan holda foydalanish samarali hisoblanadi.

Mashg`ulotlarda o`quv maqsadlari uchun ma`lumotlarga ega bo`lgan xujjatlardan foydalanish, yo`nalishlar asoslarini yanada takomillashtirish, turli xil taomlarni tayyorlash tajribalaridan foydalanish kabi metodlarni qo`llash, o`quvchilarni bilimlarini va dunyoqarashlarini rivojlanishiga asos bo`ladi.

Mashg`ulotlarda o`quvchilarga o`rgatish jarayonida ularning tushuna olish qobiliyatlarini, bilim olish darajasini aniq belgilash uchun o`qituvchi psixologik bilimga ham ega bo`lishi kerak. O`quv jarayonini o`quvchilarning har tomonlama o`sishi uchun qo`llash kerak. YA`ni zamonaviy o`qish va o`qitish jarayonlari o`qituvchi va har bir o`quvchi o`rtasidagi alohida muloqotdan iboratdir. SHu jumladan, «YAngi pedagogik texnologiya» deganda, o`qituvchi va o`quvchining bevosita o`zaro bog`lanishlarini o`quvchi ongiga ta`sir ko`rsata olishlari o`z aksini topishi deb tushuniladi.

O`qitishni izlanishlar, o`zlari uchun qonunlarni ochishi bilan birga bilim cho`qqilarini egallab borishlariga bog`liqdir. Buning uchun o`quvchilarni o`qishga bo`lgan munosabatini yaxshilash, ularni qiyinchiliklarni yengishga o`rgatish va ijodkorlik tasavvurlari, o`y-fikrlarini takomillashtirish va iqtisodiy savodxonliklarini oshirish zarur.

Bugun biz har tomonlama mukammal darajada bo`lgan kadrlarni tayyorlashdan oldin, o`zimiz mukammal darajada tayyor bo`lishimiz kerak. CHunki hozirgi zamonimiz iqtisodiy barqarorlik asri bo`lib, rivojlana bormoqda. Bu albatta mustaqil yurtimizning o`z mustaqil fikriga ega bo`lgan farzandlarini tarbiyalashni taqozo qiladi.

Malakaviy ish mashg`ulotlarni pedagogik texnologiyalardan foydalangan holda o`rgatishda, ijodkor yoshlarni tarbiyalashga qodir bo`lgan pedagog xodimlarni qayta tayyorlash va malakasini oshirishda foydalaniladigan didaktik hamda metodologik vositalardan biri bo`lib xizmat qiladi va o`quvchilarni rivojlanishiga asos bo`ladi deb o`ylaymiz.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Karimov I.A. "Barkamol avlod orzusi". Toshkent "O`qituvchi" nashriyoti 1999 yil.
2. Karimov I.A. Mamlakatimizda demokratik islohotlarni yanada chuqurlashtirish va fuqarolik jamiyatini rivojlantirish konsepsiyasi.-T:O`zbekiston, 2010.-56 bet.
3. Karimov I.A. Asosiy vazifamiz – vatanimiz taraqqiyoti va xalqimiz farovonligini yanada yuksaltirishdir. “Xalq so`zi” 30 yanvar 2010 yil 21 son.
4. Karimov I.A. Mamlakatimizni modernizatsiya qilish va kuchli fuqarolik jamiyati barpo etish – ustuvor maqsadimizdir “Xalq so`zi” 28 yanvar 2010 yil 19 son.
5. Karimov I.A O`zbekiston Respublikasining mustaqilligining 19 yilligiga bag`ishlangan tantanali marosimdagi so`zi, “O`zbekiston ovozi” gazetasi, 2010 yil 1 sentyabr.
6. Karimov I.A. Barcha reja va dasturimiz vatanimiz taraqqiyotini yuksaltirish, xalqimiz farovonligini oshirishga xizmat qiladi. «Xalq so`zi» gazetasi, 2011 yil 22 yanvar.
7. O`zbekiston Respublikasining "Ta`lim to`qrisida"gi qonuni va "Kadrlar tayyorlash Milliy dasturi". Toshkent. 1997 yil. 29 avgust.
8. Umumiy o`rta ta`limning davlat ta`lim standarti va o`quv dasturi. Toshkent 1999 yil.4-son.
9. Umumiy o`rta ta`limning davlat ta`lim standarti va o`quv dasturi. Toshkent 2010 yil
10. Avazboeva O.I, R.G.Isyanov X. Odilboev. Kasb ta`limi uslubiyotidan amaliy va laboratoriya mashg`ulotlari. T., TDPU 1995 y.
11. Azixo`jaeva N.N.. Pedagogik texnologiya va pedagogik mahorat. T. 2003 y.
12. Azizxo`jaeva N.N.,O`qituvchi mutaxassisligiga tayyorlash texnologiyasi. 2000 y.
13. Anfimova N.A. Pazandalik. T., Fan. 2003 yil

14. Vasiev B.G. Qandolat mahsulotlarni ishlab chiqarish texnologiyasi.T., O`zbekiston 2003yil
15. Ikromov T.N., Qo`chqarov O`.R. Go`sht va sut mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi. T., SHurq. 2003 yil.
16. Davlatov K., A.Vorobyov, I.Karimov. Kasb ta'limi nazariyasi hamda metodikasi. T.O'q. 1992 y.
17. Davlatov K. D., Kasb ta'limi, tarbiyasi hamda kasb tanlash nazariyasi va metodikasidan amaliy mashg'ulotlar: Pedagogika instituti talabalari uchun qo'llanma.-T.: «O'qituvchi», 1995 y.
18. Ishmuxamedov R.J.. Innovasion texnologiyalar yordamida o'qitish samaradorligini oshirish yo'llari. T. 2003 y.
19. Muslimov I.A., Boltaboev S.A., Sharipov Sh. Maxsus fanlarni o'qitish metodikasi. Kasb ta'limi yo'nalishi magistrantlari uchun qo'llanma. Toshkent: Nizomiy nomidagi TDPU 2003 yil.
20. Nurmatov M.SH. Xasanova SH.T Ustaxonada amaliy maliy mashg'ulot. Toshkent, 2010 yil.
21. Ramizov J. O`quv ustaxonalarida o`tkaziladigan praktikum. T., o`qituvchi, 1978 yil.
22. Marshalkin G.A. Proizvodstvo ribnix izdeliy. Moskva. 1994.
23. Vasiev M.G. Kurbanov M.T. Baliqchilik. Texnik shartlar. Toshkent. 1998.-27b
24. www.ziyonet.uz
25. www.pedagog.uz
26. www.mvd.uz
27. <http://pazanda.ucoz.com>