



_____ *hokimligi*
maktabgacha va maktab ta'limi
boshqarmasi

_____ *maktabgacha va*
maktab ta'limi bo'limi tasarrufidagi
___-umumiy o'rta ta'lim maktabi
texnologiya fani o'qituvchisi
_____ *ning*

20__-20__-o'quv yili uchun
“PAZANDACHILIK” NOMLI

TO'GARAK
HUJJATLARI

To'g'arak a'zolari haqida ma'lumot

<i>No</i>	Familiya ismi va sharifi	Tug'ilgan sanasi	Sinfi	Manzili (to'liq)	Ota-onasi (Ismi sharifi)	Telefon (uy yoki mobil)	Izoh
<i>1.</i>							
<i>2.</i>							
<i>3.</i>							
<i>4.</i>							
<i>5.</i>							
<i>6.</i>							
<i>7.</i>							
<i>8.</i>							
<i>9.</i>							
<i>10.</i>							
<i>11.</i>							
<i>12.</i>							
<i>13.</i>							
<i>14.</i>							

15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							

O'tkazilgan xona _____

**20__-20__-o‘quv yili uchun tuzilgan “Pazandachilik” to‘garagining
ISH REJASI**

№	Yillik ish reja mavzulari	Soat	Sana	Izoh
1.	Pazandachilik xonasini jihozlanishiga qo‘yiladigan talablar. Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati. Guruch pishirish texnologiyasi			
2.	Oshxonada qo‘llaniladigan idishlardan foydalanish va saqlash. Qatlama tayyorlash texnologiyasi			
3.	Sabzavotlardan yaxna taomlar tayyorlash			
4.	Issiq ichimlik va shifobaxsh damlamalarni tayyorlash texnologiyasi. Kundalik ovqatlanish uchun dasturxon bezash			
5.	Pazandachilikda ishlatiladigan sovtgich va muzlatgich, termos, mikroto‘lqinli elektrpechlarning tuzilishi va ahamiyati, foydalanish texnologiyasi. Elektr asboblari favqulodda vaziyat manbai. Pechenie pishirish			
6.	Qandolatchilikda ishlatiladigan texnologik jihozlarning turlari, tuzilishi va foydalanish qoidalari. Elektr asboblar bilan ishlash xavfsizligi			
7.	Sut va sut mahsulot turlari, ularning sifatiga bo‘lgan talablar, saqlanishi va muddati. Shirguruch pishirish va dasturxonga tortish qoidalari			
8.	Xamir turlari va uni tayyorlash texnologiyasi. Lochira pishirish texnologiyasi			
9.	O‘zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Mastava pishirish texnologiyasi			
10.	Dasturxon, sochiq turlari, ulardan foydalanish, saqlash va yuvish. Oila gigienasi – oila madaniyati. Tushlik uchun dasturxon tuzash			
11.	Jun va ipak tolali gazlamalar, ularning olinishi. Jun va ipak tolalarning xossalari. Jun va ipak tolali gazlama xossalari aniqlash			
12.	Gazlamalarning to‘qilish turlari. Atlas va satin to‘qish			
13.	Furnitura va uning turlari haqida ma’lumot. Tugma, halqa tikish			
14.	Ilgak, halqa tikish. Tugmacha va piston qadash texnologiyasi			
15.	Oyoq yuritmalik tikuv mashinasining tuzilishi, ishlash prinsipi. Oyoq yuritmalik tikuv mashinasini ishlashga tayyorlash			
16.	Tikuv mashinasida ishlatiladigan kichik mexanizatsiya vositalaridan foydalanish. Ichki kiyim choklaridan			
17.	Beldan kiyiladigan kiyim turlari. Yubkalar. O‘lchov olish			
18.	Yubka chizmasini chizish. Yubka eskizini chizish va modellashtirish			
19.	Yubka andazasini tayyorlash va bichish. Gazlama ustiga andazani joylashtirish, gazlamani bichishga tayyorlash va bichish			
20.	Birinchi kiydirib ko‘rish. Kiydirib ko‘rishdan so‘ng kamchiliklarni tuzatish. Yubkani tikish			
21.	“Molniya” taqilmasini tikish			

22.	Yubkaning bel va etak qismlariga ishlov berish. Yubkani bezash va oxirgi ishlov berish			
23.	Zardoʻzlik sanʼati. Zardoʻzlikda ishlatiladigan asbob-			
24.	Kartonga naqsh (gul) tushirish va qirqish			
25.	Zar ipni oʻrash. Zamindoʻzi yoki guldoʻzi usulida tikish. (zamindoʻzi yoki guldoʻzi usulida tikishni oʻrgatish)			
26.	Choynak yopqichining gulnaqshini zar ipdan tikish			
27.	Buyumga oxirgi ishlov berish			
28.	Nozmunchoq. Nozmunchoq toʻqish uchun zaruriy xomashyo va moslamalar. Nozmunchoqdan gul, geometrik va boshqa shakllar toʻqish			
29.	Bosh kiyim turlari. Doʻppi tikish uchun oʻlchov olish, andaza tayyorlash. Doʻppini bichish			
30.	Doʻppi boʻlaklariga ishlov berish, bezash, ishni yakunlash			
31.	Sumka turlari. Sumkaga andaza tayyorlash va bichish. Andaza tayyorlash, zaruriy gazlama iplar tanlash, sumkachani bichish. Sumkachaga tanlangan naqsh elementlarini biser, piston yordamida tikish			
32.	Sumkani tikish			
33.	Soch bezaklari va uni tayyorlash texnologiyasi			
34.	Mebellarni tozalash va saqlash qoidalari. Maishiy kimyoviy vosita turlari va ulardan foydalanish qoidalari			

Mavzu: Pazandachilik xonasini jihozlanishiga qo‘yiladigan talablar. Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati. Guruch pishirish texnologiyasi.

Mashg‘ulot ning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: Pazandachilik xonasini jihozlanishiga qo‘yiladigan talablar. Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati. Guruch pishirish texnologiyasi bo‘yicha to‘liq ma‘lumotlar berish.

Tarbiyaviy maqsad: O‘quvchilarni tozalikka, mehnatsevarlikka o‘rgatish. Turmushdagi ehtiyojlar va ulardan foydalanishni tushuntirish. Texnika xavfsizligi qoidalari, ish o‘rnini tashkil qilish qonun qoidalarini tushuntirish, sanitariya gigiyena talablariga to‘liq rioya etishni o‘rgatish.

Rivojlantiruvchi maqsad: Pazandachilik xonasini jihozlanishiga qo‘yiladigan talablar. Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati. Guruch pishirish texnologiyasi haqida tasavvurlarini shakllantirish. Amaliy ish bajarish.

Mashg‘ulot turi: Yangi bilim beruvchi. Bilimlarni mustahkamlovchi. Kompetentlikni shakllantiruvchi

Mashg‘ulot uslubi: Tushuntirish, suxbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “Kim epchil-u, kim chaqqon”, “Ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “Muammo va yechim”, “Krossvord”, “Labirint”, “Tushunchalar tahlili” “Kubik” “Charxpalak”, “T-jadval”, “BLITS savol” va shu kabi metodlar (*belgilangan metodlardan Mashg‘ulot da qo‘llanilishi lozim bo‘lganining tagiga chizing*).

Mashg‘ulot da jihozi: pazandachilik o‘quv xonasi, rasm va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar, test materiallari, shablonlar, mehnat qurollari.

Mashg‘ulot ning borishi:

I. Tashkiliy qism:

- a)Salomlashish b)Davomatni aniqlash

II. Uyga vazifani so‘rash:

- a)Savol – javob o‘tkazish b)Topshiriqlarni tekshirish

III. Yangi mavzu bayoni:

Pazandachilik xonasi nazariy va amaliy mashg‘ulotlar uchun alohida-alohida bo‘lgani ma‘qul. Amaliy mashg‘ulotlar xonasiga yorug‘lik yaxshi tushadigan, hid va bug‘lardan tozalash uchun maxsus shamollatgich moslamalar o‘rnatilgan bo‘lishi kerak. Uning devorlari kafel bilan qoplangan bo‘lib, qo‘l yuvish uchun va oshxona idish-tovoqlarini yuvish uchun alohida chanog‘i bo‘lishi zarur. Oshxona jihozlarini saqlash uchun mebellar mahsulotlarga ishlov berish va tayyorlangan taomlarni bezash uchun stollar bo‘lishi hamda mahsulotlarga issiqlik ishlovi berish uchun elektr plita va duxovkalar yong‘inni oldini olish va elektr xavfsizligi qoidalariga muvofiq o‘rnatilishi lozim.

Sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari

Pazandachilik xonasida quyidagi sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilish lozim:

1. Ovqat va pazandachilik mahsulotlarini pishirishda maxsus kiyimlar — ochiq rangli fartuk va qalpoq kiyish yoki oq ro‘mol o‘rab olish.
2. Ovqatni tayyorlashga kirishishdan oldin qo‘llarni sovun bilan yuvish, tirnoqlar olingan bo‘lishi.
3. Ovqat tayyorlashda imkon qadar yangi, sifatli mahsulotlardan foydalanish.
4. Go‘shtga, baliqqa birlamchi ishlov berishda maxsus tamg‘alangan - “XG”, “XB” taxtakach va pichoqlardan foydalanish.
5. Ish o‘rnini tez-tez tozalash va har doim ozoda, pokiza saqlashga harakat qilish.
6. Xona jixozlarining saranjomligi va ozodaligini ta‘minlash.
7. Toza idishlarni maxsus gigienik javonlarda saqlash.
8. Chiqitlarni maxsus qopqoqli idishga solish o‘z vaqtida chiqarib tashlash.

Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati

Don mahsuloti turlari, ya‘ni dondan qayta ishlab olinadigan mahsulotlarga yormalar, un, makaron mahsulotlari kiradi. Bu mahsulotlar uglevodlarga, ya‘ni kraxmalga juda boydir. Un tortish sanoati korxonalarining yangi, ilg‘or texnika bilan jihozlanishi, texnologik jarayonlarning avtomatlashtirilishi, unning qat‘iy assortimentini belgilanganligi va standart tasdiqlanganligi, un tortish texnologik sxemalarining har xilligi cheklanganligi hozirgi zamon un tortish sanoatining katta yutuqlaridir. Un, asosan, bug‘doy va javdardan, ba‘zan arpa, makkajo‘xori, sulii, no‘xat, soya va ba‘zi boshqa ekinlardan tortiladi. Don mahsulotlariga bug‘doy, arpa, jo‘xori, guruch, grechka, perlovka (inju arpa yormasi), mosh, loviya, no‘xot

kiradi. Ularning ba'zilaridan un tayyorlanadi, ba'zilarini esa donligicha ishlatiladi. Donli o'simliklar odam organizmi uchun eng foydali bo'lib, ularda 69-88% uglevod bo'ladi. Shuningdek, oqsil, yog', mineral moddalar ham bo'ladi. Donli o'simliklarda organizm uchun zarur bo'lgan vitaminlar bor bo'lib, ularning 100 gramm dondagi miqdori milligrammda 1-jadvalda keltirilgan.

1-jadval

Donlar	Vitamin V	Donlar	Vitamin V ₁
Suli	0,60	Arpa	0,20
Grechka	0,50	Jo'xori	0,15
Bug'doy	0,39	Manniy yormasi	0,10
Perlovka	0,30	Guruch	0,09

Don mahsulotlari juda ko'p guruhlarga bo'linadi. Ularga yormalar(guruch, grechka, manniy, arpa, suli, tariq), dukkakli donlar (mosh, loviya, noxot), makaron mahsulotlari, non va non mahsulotlari kiradi. Ulardan tayyorlanadigan taomlar uglevodlar, mineral moddalar va vitaminlarga boy bo'ladi. Don mahsulotlarining oziqlilik qiymati ulardagi oqsil, uglevod, yog', mineral moddalar va vitaminlarning miqdoriga bog'liq. Bu mahsulotlar tarkibida oqsil—8—12%; kraxmal 65—78%, yog'—0,3—9%, mineral moddalar 2% gacha bo'ladi, shuningdek, ko'p miqdorda V₁, V₂, PP, E singari vitaminlar ham mavjud.

Ovqatlanishda yorma, dukkakli donlar va makaron mahsulotlaridan har xil laziz taomlar tayyorlashda foydalaniladi. Don mahsulotlaridan turli ovqatlar hamda go'shtli, baliqli taomlar uchun garnirlar tayyorlanadi. Ularning tarkibidagi oziq moddalarning miqdoriga qarab quyidagi turlarga bo'linadi:

- A) Tarkibida kraxmali ko'p bo'lgan yormalarga: guruch, manniy;
- B) Tarkibida oqsili ko'p bo'lgan yormalarga: suli, perlovka, grechka, so'k, no'xat;
- V) Tarkibida yog'i ko'p bo'lgan yormalarga: grechka, suli, so'k kiradi.

Oziqaviy qiymati va tarkibidagi darmondorilarning ko'pligi bo'yicha grechka, so'k, suli birinchi o'rinda turadi, manniy va guruch keyingi o'rinlarda turadi. Yormalar tarkibida asosan mineral moddalardan fosfor va qalsiy kam bo'ladi, shuning uchun ularni sutda pishiriladi yoki sut qo'shib tortiladi.

Donli mahsulotlarni quruq, yaxshi shamolatidigan qorong'i joyda, o'tkir hidli mahsulotlardan uzoqroqda saqdash kerak. Bu mahsulotlarni uzoq vaqt (oylab) saqlash yaramaydi, chunki uning tarkibidagi yog' taxirlashadi, to'yimlilik sifati pasayadi. Donli mahsulotlarni qog'oz idishlarda saqlash tavsiya etilmaydi.

Amaliy mashg'ulot: "Guruch" pishirish.

Amaliy mashg'ulot uchun zarur bo'lgan asbob va idishlar: gaz plitasi, qozon, turli kattalikdagi idishlar, kapkir, qoshiq va likobchalar.

Kerakli masalliq: guruch 250 gr, suv guruchni komilishiga qarab, tuz 15 gr, pista yog'i 30 gr (2 osh qoshiq).

Ishni bajarish tartibi (1-rasm):

1. Guruchni yaxshilab tozalab yuviladi va iliq suvda ivitiladi.
2. Qozonni qizdirib 2 osh qoshiq yog' solinadi.
3. Guruchni qozonga solinadi, aralashtiriladi va tuz qoshiladi.
4. 2 daqbaqadan so'ng guruchni 2 sm gacha ko'mib turadigan darajada suv solinadi.
5. Guruch suvni tortib olgach uni 20-25 daqiqaga damlanadi (1-rasm, a).
6. 20-25 daqiqadan so'ng tayyor bo'lgan guruch likopchaga solinadi va ustidan qaylasi quyiladi, dasturxonga tortiladi (1-rasm, b).

Qayla tayyorlash uchun kerakli masalliq: mol go'shti - 100 gr, kartoshka - 1 dona, pomidor - 1 dona, bulg'or qalampir - 1 dona, sarimsoqpiyoz - 3 bo'lak, selderey - 0,5 bog'

Ishni bajarish tartibi:

1. Qizigan qozonga 1 cho'mich yog', so'ng yupqa to'g'ralgan go'sht, birozdan keyin piyoz solib yaxshilab qovuriladi.
2. Shundan so'ng pomidor (yoki tomat) solib yaxshilab qovurib, ketidan kartoshka, so'ng selder, 3 dona sarimsoq piyoz solinadi.
3. Keyin bulg'or qalampirini solib, biroz qovurib, keyin suv solinadi.
4. O'rta olovda yarim soatga qaynagandan so'ng selder bargini solib olovni o'chiriladi.



A



b

1-rasm. Guruch pishirish jarayoni

IV. Mustaxkamlash uchun savollar:

1. Pazandachilik o'quv xonasida qanday havfsizlik texnika qoidalariga rioya qilish zarur?
2. Pazandachilik xonasida qanday sanitariya-gigiena qoidalariga rioya qilish lozim?
3. Don mahsuloti turlariga nimalar kiradi?
4. Unni qanday ekinlardan va qanday usullarda tortiladi?
5. Un qanday tur, tip va sortlarga bo'linadi?
6. Unning sifati qanday ko'rsatkichlar bilan aniqlanadi?

V. Mashg'ulot ni yakunlash:

Mashg'ulot da faol qatnashgan o'quvchilarni baholash, o'quvchilarda shakllanishi mumkin bo'lgan kompetensiyalarni tushuntirish, o'quvchilarda shakllangan kompetentlikni to'g'ri yo'naltirish.

VI. Uyga vazifani e'lon qilish: Yangi mavzuni to'liq takrorlash. Yangi mavzu yuzasidan krossvord tayyorlash.

Maktab MMIBDO' _____ sana _____ 20__yil

Sana: “ ” 20 -yil. Sinflar: .To‘garak rahbari: _____

Mashg‘ulot : **Oshxonada qo‘llaniladigan idishlardan foydalanish va saqlash. Qatlama tayyorlash texnologiyasi.**

Mashg‘ulot ning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: Oshxonada qo‘llaniladigan idishlardan foydalanish va saqlash. Qatlama tayyorlash texnologiyasi bo‘yicha to‘liq ma‘lumotlar berish.

Tarbiyaviy maqsad: O‘quvchilarni tozalikka, mehnatsevarlikka o‘rgatish. Turmushdagi ehtiyojlar va ulardan foydalanishni tushuntirish. Texnika xavfsizligi qoidalari, ish o‘rnini tashkil qilish qonun qoidalarini tushuntirish, sanitariya gigiyena talablariga to‘liq rioya etishni o‘rgatish.

Rivojlantiruvchi maqsad: Oshxonada qo‘llaniladigan idishlardan foydalanish va saqlash. Qatlama tayyorlash texnologiyasi haqida tasavvurlarini shakllantirish. Amaliy ish bajarish.

Mashg‘ulot turi: Yangi bilim beruvchi. Bilimlarni mustahkamlovchi. Kompetentlikni shakllantiruvchi

Mashg‘ulot uslubi: Tushuntirish, suxbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “Kim epchil-u, kim chaqqon”, “Ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “Muammo va yechim”, “Krossvord”, “Labirint”, “Tushunchalar tahlili” “Kubik” “Charxpalak”, “T-jadval”, “BLITS savol” va shu kabi metodlar (*belgilangan metodlardan Mashg‘ulot da qo‘llanilishi lozim bo‘lganining tagiga chizing*).

Mashg‘ulot da jihozi: pazandachilik o‘quv xonasi, rasm va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar, test materiallari, shablonlar, mehnat qurollari.

Mashg‘ulot ning borishi:

I. Tashkiliy qism: a)Salomlashish b)Davomatni aniqlash

II. Uyga vazifani so‘rash: a)Savol – javob o‘tkazish b)Topshiriqlarni tekshirish

III. Yangi mavzu bayoni: Oshxonada ishlatiladigan jihozlar, asbob va idish-tovoqlar harorat o‘zgarishiga, yuvuvchi moddalarga, dezinfeksiya vositalariga chidamli bo‘lishi, sirti silliq, tiniq bo‘lishi lozim. Oshxonada taom tayyorlashda turli idishlardan foydalaniladi.

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

Alyuminiy idishlar shtampovka qilib, quyib tayyorlanadi. Shtampovka qilib tayyorlanadigan alyuminiy idishlar ishlatilishiga qarab har xil og‘irlikda bo‘ladi: yengil idishlarning tubini qalinligi 1,5 mm, o‘rtachalariniki – 2 mm, og‘irlariniki esa – 2,5 mm bo‘ladi. Qalin qilib quyilgan alyuminiy idishlar (tova, kastyul, qozon va shu kabilar), asosan yog‘ dog‘lab, masalliqni qovurishga, quyuq taomlar pishirishga mo‘ljallangan. Alyuminiy idishlar kumushsimon xira sirlab, silliq, jilolab, xromlab, bo‘yamay yoki har xil rangga bo‘yab sirlab ishlanadi. Alyuminiy idish–tovoqlar issiqqa chidamli (658°C da eriydi) bo‘ladi, haroratning tez o‘zgarishi ta‘sir ko‘rsatmaydi, bunday idishlarda taomning rangi, hidi, ta‘mi buzilmaydi. Bunday idishlarda sho‘r, organik kislotalarga boy masalliqni qovurib yoki qaynatib pishirish mumkin.

Po‘lat idishlar emallab, ruxlab, qalay bilan oqartirib ishlanadi. Emallangan po‘lat idishlarga organik kislotalar, tuz, sovun, ishqor ta‘sir etmaydi, tez yuviladi, ovqat tayyorlashdan tashqari oziq–ovqat mahsulotlarini uzoq vaqt saqlashga ham yaraydi. Lekin quyuq taomlarni, ayniqsa bo‘tqa, palov kabi taomlarni bunday idishlarda tayyorlamaslik kerak. Harorat tez o‘zgarishi oqibatida emali tez ko‘chib ketadi. Zanglamaydigan po‘latdan tayyorlangan idishlar suyuq taomlar tayyorlashga mos, ularda taomlarni uzoq saqlash ham mumkin.

Jez (mis va rux qotishmasi) **idishlar** suv qaynatish va shirinliklar (murabbo va shuning kabilar) tayyorlashga mos. Bunday idishlar alyuminiy va emallangan idishlarga nisbatan chidamli bo‘ladi.

Melxior (mis bilan nikel qotishmasi) va **neyzilber** (mis, nikel, rux qotishmasi) **idishlar** asosan dasturxon ustiga qo‘yiladi. Bu qotishmalar mustahkam bo‘lib, tashqi tomonidan, nikel bilan, ichkari tomondan qalaylab, nikellab oqartiriladi. Tez–tez ishlatilib turganda, bunday idishlarni har 7–10 kunda sovunli suvda 1 litr suvga 1 choyqoshiq novshadil spirt qo‘shib yuviladi. Namdan qoraygan joylari iliq sirka bilan yuviladi, keyin toza suvga chayqaladi.

Chinni idishlar 2 turga bo‘linadi: nafis chinni (farfor) va dag‘al chinni (fayans). Nafis chinni limon va sirka kislotalariga chidamli, yupqa sirlangan bo‘ladi, qattiq (qirilmaydi), jaranglaydi, asosan oq, ba‘zan rangli sirlanadi. Dag‘al chinni qalin, sirlangan, nafis chinniga nisbatan anchagina chidamsiz (tez sinuvchan), nisbatan yengil, yirik idishlar uchun (masalan, katta kosa, guldon, sut va yog‘ solinadigan idishlar, qanddon) qulay.

Sopol idish–tovoqlar ichi sirlangan bo‘ladi, oziq–ovqat mahsulotlarini saqlashda va ularni iste‘mol qilishda ko‘p ishlatiladi. Piyola, kosa, tovoq, ko‘za, xum va shu kabi idishlar O‘rta Osiyoda juda keng tarqalgan, ular qaynoq suvda (ba‘zan sovun ishlatib) yuviladi.

Shisha idishlar ikki usulda: cho‘yan yoki po‘lat qoliplar yordamida presslab va puflab tayyorlanadi. Puflab tayyorlangan shisha idishlar yupqa, nafis bo‘ladi, tiniq, ba‘zan rangli ishlanadi. Presslangan shisha idishlar qalin, rangsiz, rangli, kamroq miqdorda billurdan ishlanadi. Suv, choy, vino va turli ichimliklar ichiladigan stakan, qadahlar, salat, qand solinadigan turli idishlar, vazalar shishadan ishlanadi. Olovga chidamli maxsus shishadan ishlangan idishlardan ovqat pishirishda foydalaniladi. Lekin, foydalanayotganda ehtiyot bo‘lish kerak: qizigan paytda sovuq suvga tegmasligi, sovuq, nam joyga qo‘yilmasligi, idish sovub turganda esa to‘satdan qaynoq suv solinmasligi lozim.

Plastmassa idish–tovoqlar chinni va sopol idishlarga nisbatan ancha chidamli bo‘lib, oson yuviladi. Plastmassa idishlardan sovuq taomlarni, oziq–ovqat mahsulotlarini qisqa muddat saqlashda foydalangan ma‘qul. Bunday idishlarni tozalash uchun “Kometa” pastasi, “Jemchug”, “Vilva” kabi yuvish vositalari mavjud. Nam latta yoki cho‘tkaga poroshok yoki pasta tashlab, u bilan suvga botirib olingan idish artiladi, keyin toza suvda yuviladi. Suyuq preparatlar bilan latta yoki gubka xo‘llanib, idish artiladi, ishqalanadi, 15–20 minutdan keyin suv bilan yuviladi.

Amaliy mashg‘ulot: “Qatlama” tayyorlash.

Amaliy mashg‘ulot uchun zarur bo‘lgan asbob va idishlar: gaz plitasi, tava, taxtakachlar, turli kattalikdagi idishlar, pichoq, jo‘va, kapkir, qirg‘ich, qoshiq va likobchalar.

Kerakli masalliqlar: xamiri uchun: un 500 gr, suv 250 ml, tuz 15 gr, margarin 150 gr. *Qovurish uchun:* 400 gr pista yg‘i.

Ishni bajarish tartibi (2-rasm):

1. Un, suv va tuzni qo‘shib yaxshilab xamir qorib, yoyish mumkin bo‘lgan darajada tindiriladi, tinishi uchun 15-20 daqiqa kifoya qiladi.
2. Tingan xamirni juda ham yupqa bo‘lmagan qalinlikda yoyiladi (2-rasm, a).
3. Yoyilgan xamirni yarmiga, margarinni yumshoq bo‘lsa qo‘lda ezib, sal qattiq bo‘lsa qirib suriladi (2-rasm, b).
4. Margarin surilgach, xamirni yuqoridagi bo‘sh qismi bilan past qismining ustiga yopiladi.
5. Margarin chiqib ketmasligi uchun ikki qavatli past qismini ustiga qayriladi (2-rasm, g).
6. Endi ikki yon tarafini o‘rtaga taxlanadi (2-rasm, d).
7. So‘nggi bosqichda chap bo‘limdagi qatlam, o‘ng tarafga taxlanadi, aksi ham bo‘lishi mumkin.
8. Shu taxlangan xamirni paketga solib, 20-30 daqiqaga muzlatgichda tindiriladi. Tingan xamirni, bosib xuddi yana shunday yoyiladi va xuddi shunday taxlanadi ammo bu safar margarinsiz. Ikkinchi marta yoyib, taxlangan xamirni yana 20-30 daqiqaga muzlatgichda tindirib qo‘yiladi.



A



b



V



G



D



E



J



Z



I



K



l



M

2-rasm. Qatlama tayyorlash jarayoni

9. Tingan xamirni uchinchi marta yoyiladi va kesiladi. Kesish uchun xamirni yupqa bo‘lmagan qalinlikda yoyilib, enini 3-4 sm da tasma qilib kesiladi. Har bir xamir tasmani 30-40 sm uzunligida o‘raymiz va bir uchini ostiga bostirib qo‘yamiz (2-rasm, j-k).
10. O‘ralgan xamirni juva bilan diametri 20-25 sm qalinligi 0,5-1 sm bo‘lgunga qadar yoyiladi.
11. Qizdirilgan qozonda yoki tovada atrofiga yog‘ surtib, avval bir tomoni so‘ngra ikkinchi tomoni qizartirib pishiriladi. Ba‘zan pishgan qatlamaning yuziga ta‘bga ko‘ra shaker yoki qand upasi sepiladi.
12. Pishgan qatlamalarni likobchalarga solib dasturxonga tortiladi (2-rasm, l-m)

IV. Mustaxkamlash uchun savollar:

1. Oshxonada ishlatiladigan jihozlar, asbob va idish-tovoqlarni ishlatishda ularga qanlay talablar qo‘yiladi?
2. Oshxonada taom tayyorlashda qanday jihozlardan foydalaniladi?
3. Maxsulotlarga ishlov berish uchun qanday maxsus moslamalardan foydalaniladi?
4. Oshxonada ishlatiladigan nomexanik jihozlarga nimalar kiradi?

V. Mashg‘ulot ni yakunlash:

Mashg‘ulot da faol qatnashgan o‘quvchilarni baholash, o‘quvchilarda shakllanishi mumkin bo‘lgan kompetensiyalarni tushuntirish, o‘quvchilarda shakllangan kompetentlikni to‘g‘ri yo‘naltirish.

VI. Uyga vazifani e‘lon qilish: Yangi mavzuni to‘liq takrorlash. Yangi mavzu yuzasidan krossvord tayyorlash.

Maktab MMIBDO‘ _____ sana _____ 20__yil

Sana: “__” _____ 20__-yil. Sinflar: _____. To‘garak rahbari: _____

Mavzu: Sabzavotlardan yaxna taomlar tayyorlash.

a) *Ta’limiy maqsad* – o‘quvchilarga yaxna taomlar tayyorlashni o‘rgatish.

b) *Tarbiyaviy maqsad* – o‘quvchilarni orastalikka, iboli, hayoli bo‘lishga o‘rgatish.

v) *Rivojlantiruvchi maqsad* – turli taomlar tayyorlash va dasturxon tuzash odobini o‘rgatish.

Mashg‘ulot turi: Yangi bilim beruvchi. Bilimlarni mustahkamlovchi. Kompetentlikni shakllantiruvchi

Mashg‘ulot uslubi: Tushuntirish, suxbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “Kim epchil-u, kim chaqqon”, “Ko‘rsam tezroq o‘rganaman”, “Muammo va yechim”, “Krossvord”, “Labirint”, “Tushunchalar tahlili” “Kubik” “Charxpalak”, “T-jadval”, “BLITS savol” va shu kabi metodlar (*belgilangan metodlardan Mashg‘ulotda qo‘llanilishi lozim bo‘lganining tagiga chizing*).

Mashg‘ulotda jihozi: pazandachilik o‘quv xonasi, rasm va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar, test materiallari, shablonlar, mehnat qurollari.

Mashg‘ulotning borishi:

I. Tashkiliy qism:

- a) Salomlashish b) Davomatni aniqlash

II. Uyga vazifani so‘rash:

- a) Savol – javob o‘tkazish b) Topshiriqlarni tekshirish

III. Yangi mavzu bayoni:

1) Siz qanday sabzavotlarni bilasiz? Savoli bilan o‘quvchilarga murojat qilinadi guruhlarini javoblarini tinglagach keyingi savollar beriladi. 2) Sabzavotlarda qanday vitaminlar bor? Guruhlar o‘z fikrlarini bildirgach mavzuni to‘la tushun tirishga otiladi. Sabzavotlarni turlari, foydali tomonlari, pishirish usullari ulardan qanday taomlar tayyorlanishi hamda salatlar tayyorlash kabilarni o‘quv chilarga tushuntirib otiladi. Umuman olganda tarkibi faqat asosiy masalliq dan iborat va garnirsiz yoki bir oz garner q‘oshib beriladigan taomlar yaxna taom deyiladi. Yaxna taomlar tayyorlashda sanitariya gigiyena qoidalariga qat‘iy amal qilish zarur, chunki ularni dasturxonga tortishdan oldin issiqlik ishlovi berilmaydi. Yaxna taomlarni dasturxonga tortishda harorati 10-12 °c bo‘lishi kerak. Misol uchun olive salatini olsak kerakli masalliq: pishirilgan go‘sht, qaynatib pishirilgan kartoshka va tuxum, mayonez, ko‘k noxot, tuzlangan bodring, bezak uchun ko‘katlar. Barcha masalliqni kubcha shaklida to‘g‘raladi, ko‘k no‘xot, mayonezlarni aralashtiradi va tayyor taomni maxsus idishga solib ko‘katlar bilan bezatiladi va sanchqi, qoshiqlar bilan dasturxon ga tortiladi. O‘quvchilarga yana shuni eslatib o‘tish kerakki mayonez, ko‘k noxotlarni harid qilayotganda ularni saqlanish muddatlariga etibor beri shni. Bundan tashqari mayonez qo‘shilgan salatlarini uzoq muddat saqlab bo‘lmay d.i Odatda mayonesni salatga dasturxonga tortishdan oldin aralashtirish kerak. Mashg‘ulot davomida qizlarimizni orastalikka, iboli bolishlikka, katalar gahurmat, dasturxonlarni did bilan bezatishga orgatib ketiladi. Odatda sabzi, lavlagi tuzsiz suvda qaynatib pishiriladi. Yaxna taomlarni dasturxonga tortish da turli bezaklar bilan bezatish kerak bu esa ishtaxani ochishga yordam beradi.



IV) Mashg‘ulotni mustahkamlash

- 1) Siz sabzavotlardan qanday salat tayyorlay olasiz?
- 2) Yaxna taomlarni qanday turlarini bilasiz?
- 3) Salat tayyorlashda nimalarga ko‘proq e‘tiborni qaratish kerak deb o‘ylaysiz?
- 4) Kechki dasturxonni qanday taomlar bilan bezatish kerak?

V) Baholash: Mashg‘ulotga faol qatnashgan guruh o‘quvchilarni rag‘batlantirish.

VI) Uyga vazifa: Yaxna taom tayyorlashni va dasturxon bezatishni o‘rganib kelish.

Sana: “ _ ” _____ 20__-yil. Sinflar: _____. To‘g‘arak rahbari: _____

Mavzu: Issiq ichimlik va shifobaxsh damlamalarni tayyorlash texnologiyasi.

Kundalik ovqatlanish uchun dasturxon bezash.

a) *Ta‘limiy maqsad* – o‘quvchilarga buterbrod va issiq ichimlik turlari haqida tushuntirish.

b) *Tarbiyaviy maqsad*– o‘quvchilarni orastalikka, milliy urf –odatlarimizga amal qilishga o‘rgatish.

v) *Rivojlanitiruvchi maqsad*– turli taomlar tayyorlash va dasturxon bezash odobini o‘rgatish.

Mashg‘ulot turi: Bilimlarni mustahkamlovchi. Kompetentlikni shakllantiruvchi

Mashg‘ulot uslubi: Tushuntirish, suxbat, tezkor savol – javob, amaliy mustaqil ishlar bajarish, munozara, muammoli topshiriq, ko‘rgazmali va boshqalar.

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “Kim ephil-u, kim chaqqon”, (*belgilangan metodlardan Mashg‘ulotda qo‘llanilishi lozim bo‘lganining tagiga chizing*).

Mashg‘ulotda jihozi: pazandachilik o‘quv xonasi, rasm va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar, test materiallari, shablonlar, mehnat qurollari.

Mashg‘ulotning borishi:

I. Tashkiliy qism:

a) Salomlashish b) Davomatni aniqlash

II. Uyga vazifani so‘rash:

a) Savol – javob o‘tkazish b) Topshiriqlarni tekshirish

III. Yangi mavzu bayoni:

Ovqatlanishda issiq ichimlik sifatida choy, qahva, kakao ichiladi. Choy qadim dan shifobaxsh, tinchlantiruvchi ichimlik sifatida mashhur bo‘lib kelgan. Dam langan choy +70 sovutmay piyolaga yoki stakanga quyib dasturxonga torti ladi. Choy bilan qand, murabbo, asal, sut, limon beriladi. Bulardan tashqari pirojniy, tort, pecheniyalar ham berish mimkun. O‘zbek xalqi boshqa xalqlar singari, choyni yaxshi ko‘radi. Issiq choyni yana bir hislati ham bor. Yilning barcha fasllrida ham issiq choy sevilib istemol qilinadi. Ko‘ngilga hech ham tegmaydi. Qahva tropik mamlakatlarda o‘sadigan qahva daraxti mevasidan olinadi. Choylarni juda ham ko‘p turlari bor. Shuningdek, choyni damlashni turli xil usullari ham bor. Ya‘ni, qora choy, ko‘k choy, shirin choy, oq choy, harxil mevali choy va boshqalardan iborat bo‘lishi mumkun. Kundalik ovqatlanish taomnomasida shunday tuzilgan bo‘lishi kerakki, bolalar, qariyalar, bemorlar bo‘lsa ularni ham e‘tibordan chetta qoldirmaslik kerak. Nonushtada ko‘proq non, choy, sovuqroq payitlardagi nonushtaga esa non, choy, sarig‘, yog‘, shirinliklar istemol qilinadi. Tushlik payitlariga esa qo‘yiq ovqatlar, salatlar istemol qilinadi. Kechki taomnomamizda esa yengil suyuq taomlar iste‘mol qilinadi. Chunki tushlik payitda kalloriyasi yuqori bo‘lgan taomlarni iste‘mol qilish, kechki payit esa, unchalik og‘ir bo‘lmagan, yengil taomlardan osonhazm bo‘ladigan taomlarni iste‘mol qilish maqsadiga muvofiq bo‘ladi. Shunda ovqat hazm bo‘lishda oshqozonimizda muammolar also bo‘lmaydi. Buni ham albatta, e‘tibordan chetta qoldirmaslik kerak. Buterbrod asosan ertalabki nonushta uchun tayyorlanadi, unga asosan; go‘sht, kolbasa, pishloq, sarig‘, yog‘ va ko‘katlar kerak bo‘ladi. Buterbrodni tayyorlashda unga kerakli masalliqni foydali taraflarini tushuntirib ketish kerak. Amalda mustaqil tayyorlanadi X.T.Q va San.gig talablarini eslatib o‘tish kerak.



2-NI 1) Siz buterbrodni qanday tayyorlaysiz?

2) Tushlik paytida qanday dasturxon bezaladi

3) Nonushta tayyorlashda nimalarga ko‘proq e‘tiborni qaratish kerak deb o‘ylaysiz?

4) Tuxumni qanday pishirish usullarini bilasiz?

IV) Mashg‘ulotni mustahkamlash

V) Baholash: Mashg‘ulotga faol qatnashgan o‘quvchilarni rag‘batlantirish.

VI) Uyga vazifa: Buterbrod tayyorlashni o‘rganib kelish. Ertalabki nonushtaga dasturxon bezatishni o‘rganib kelish.

vab-saytimiz: Zokirjon.com
Hujjat Word variantda beriladi.

Zokirjon Admin bilan

90-530-00-68 nomerga murojaat qilishingiz, shu nomerdagi telegram orqali bog'lanishingiz yoki nza4567 izlab telegramdan yozishingiz so'raladi. Telegramda murojaatingizga o'z vaqtida javob beriladi

Texnologiya fanidan 34 soatli "Pazandachilik" to'garakni to'liq holda olish uchun telegramdan yozing.



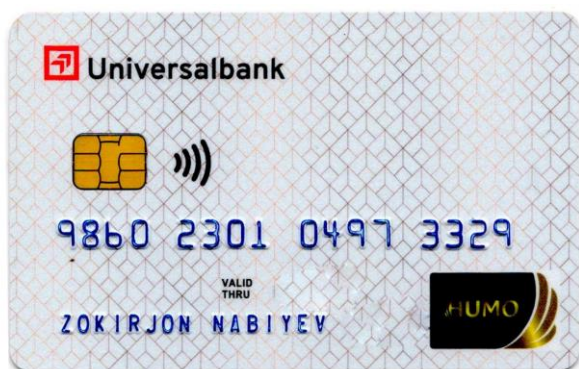
Narxi: 20 ming so'm

Telegram kanalimiz:

@Maktablar_uchun_hujjatlar

To'lov uchun: UZCARD *880*9860230104973329*summa#

Plastik egasi Nabiyev Zokirjon



DIQQAT!!!

Sizga bu **OMONAT** qilib beriladi.
To'liq holda olganingizdan so'ng:
Faqat o'zingiz uchun foydalaning.
Hech kimga bermang hattoki eng yaqin insoningizga ham.
Internet orqali veb-saytlarga joylamang.
Kanal va gruppalarga tarqatmang.

**OMONATGA
HIYONAT QILMANG.**