



_____ 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.	Baliq va baliq mahsulotlarining oзуqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati. Amaliy mashg‘ulot: “Mimoza” salatini tayyorlash.			
2.	Go‘shtdan tayyorlanadigan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o‘rnini tashkil etish. Amaliy mashg‘ulot: go‘shtdan taom tayyorlash			
3.	Baliqdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o‘rnini tashkil etish. Amaliy mashg‘ulot: Baliqdan taom tayyorlash			
4.	Elektrgo‘sh t maydalagichning tuzilishi, vazifalari, ishlash printsiplari. Elektr go‘sh t maydalagichdan foydalanishda xavfsizlik			
5.	Amaliy mashg‘ulot: Sabzavot va mevalarni konservalash			
6.	Qandolat mahsulotlari tayyorlash uchun jihozlangan ish o‘rnini tashkil etish. Qandolatchilik jihozlaridan foydalanib, ”Kartoshka” shirinligini tayyorlash			
7.	Amaliy mashg‘ulot: mayda to‘g‘ralgan go‘sh tdan “Gulyash” yoki “Bistrogin” tayyorlab, dasturxonga tortish. Vitaminlar va mikroelementlar			
8.	Amaliy mashg‘ulot: Karam va uzum bargidan do‘lma tayyorlash va dasturxonga tortish			
9.	O‘zbek milliy taomlaridan palov tayyorlash texnologiyasi			
10.	Kimyoviy tolalardan tayyorlangan gazlamalar Sun‘iy va sintetik gazlamalarning xossalari va ularga qo‘yiladigan talablar			
11.	Amaliy mashg‘ulot: Kimyoviy tolalarning xususiyatlarini o‘rganish. Tashqi ko‘rinishga qarab cho‘zilishi, g‘ijimlanishi, suv o‘tkazish, issiqdan saqlash xossalari, yonishi			
12.	Kiyim haqida umumiy ma’lumot. Kiyimlar assortimenti va o‘lchami.			
13.	Amaliy mashg‘ulot: Qo‘lda bajariladigan ishlar uchun asbob va moslamalar. Merejka usulida tikish			
14.	Elektr yuritmalik tikuv mashinasining tuzilishi, ishlatilishi. Maxsus ish bajaradigan tikuv mashinalari			
15.	Tikuv mashinalarini tozalash va moylash. Mashinadagi nuqsonlar, Parallel zig-zak qator, mayda va yirik baxya qator tikish. Ichki kiyim choklaridan namunalar tikish			
16.	Milliy liboslarda ko‘ylak va uning turlari haqida ma’lumot. Gavdadan o‘lchov olish va yozish.			
17.	Ko‘ylak asos chizmasini chizish. Hisoblash formulasi			
18.	Ko‘ylakni va bo‘yin o‘mizini modellashtirish hamda andoza tayyorlash			

19.	Andozani gazlamaga joylashtirish va bichish			
20.	Bichiq bo'laklariga ishlov berish. Birinchi kiydirib ko'rish			
21.	Bo'yin o'miziga ishlov berish			
22.	Yeng o'miziga ishlov berish			
23.	Ko'ylak etagini tikish. Ko'ylakka oxirgi ishlov berish			
24.	Xalq hunarmandchiligi "Quroqchilik" haqida umumiy ma'lumot.			
25.	Gazlamalarni ajratish, sifatini aniqlash va shablonlarni qirqib tayyorlash			
26.	Tanlangan shakllarni shablon asosida tikish. Quroqning "Yo'l-yo'l" usulidan foydalanib, ushlagich tikish			
27.	Quroqning "Paxta" yoki "Parket" usulidan foydalanib, yelpig'ich tikish			
28.	"Uycha" (olma yoki qovoq guli) shaklida choynak yopg'ich tikish. Tayyorlangan mahsulotga astar tikish. Qaviq ishlari.			
29.	Dizayner-modeler kasbi to'g'risida tushuncha berish. Bolalar sport, bayram kiyimlari uchun yangi modellar eskizini yaratish			
30.	To'y va bayram kechalari uchun liboslar ansamblini yaratish			
31.	Xonani bezashda pardalarning roli. Parda tikish uchun gazlama va kerakli xomashyo, jihoz va moslamalar tanlash			
32.	Oddiy va murakkab usullarda pardalar tikish texnologiyasi. Kichik hajmda parda tikish			
33.	Iste'moldan chiqqan buyum o'lchamiga qarab, bolalar kiyimining andozasini tayyorlash va tikish.			
34.	Iste'moldan chiqqan buyum o'lchamiga qarab, bolalar kiyimining andozasini tayyorlash va tikish.			

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

Mavzu: Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati. Amaliy mashg‘ulot: “Mimoza” salatini tayyorlash.

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: O‘quvchilarga go‘sh t va go‘sh tli mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamiyati. Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati. Go‘sh t va baliq turlari, ularning sifatiga bo‘lgan talablar, saqlanish muddatlari haqida 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: O‘quvchilar tasavvurida Go‘sh t va go‘sh tli mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamiyati. Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati. Go‘sh t va baliq turlari, ularning sifatiga bo‘lgan talablar, saqlanish muddatlari haqida bilim, ko‘nikma va malakalarni hosil qilish.

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

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

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “Aqliy hujum”, “Kim epchil-u, kim chaqqon”, “Klaster”, “B/B/B” metodlaridan foydalaniladi.

Mashg‘ulotda jihozi: pazandachilik o‘quv xonasi, oshxona ish qurollari va jixozlari, rasm va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar, test materiallari.

Yangi mavzu bayoni:

Go‘sh t – bu so‘yilgan mollarning tanasi va uning qismi. Go‘sh t mahsulotlari uchun xom ashyo bo‘lib qoramol, cho‘chqa, qo‘y va echki, uy parrandalari va ovlanadigan parrandalar, quyon, bug‘u go‘sh tli xizmat qiladi. Go‘sh t muskul to‘qimalaridan, yog‘ to‘qimalaridan, biriktiruvchi to‘qimalardan va suyak to‘qimalaridan iborat. Go‘sh tning ozuqaviy qiymati. Go‘sh t turli to‘qimalardan: muskul to‘qimalari, yog‘ to‘qimalari, biriktiruvchi to‘qimalar (parda, pay, kemirchak) va suyak to‘qimalaridan iborat. Go‘sh tning ozuqaviy qiymati uning ximiyaviy tarkibiga, ya‘ni ushbu to‘qimalardagi oqsil, yog‘, uglevodlar, mineral moddalar va vitaminlar (A, V, D) ning miqdori va sifatiga bog‘liq.

Oqsillar eng to‘yimli modda hisoblanadi. Mol go‘sh tida o‘rtacha 16—18% oqsil moddasi bo‘ladi. Go‘sh tdagi juda qimmatli oqsilning ko‘pi muskul to‘qimasiga, qiymati pastroq oqsillar esa biriktiruvchi va suyak to‘qimalariga joylashgan bo‘ladi. Go‘sh tning kaloriyasini oshiruvchi yog‘ ham tula to‘yimli qiymatga ega. Yog‘lar joylashishiga qarab teri osti yog‘lari, muskul to‘qimalari orasidagi yog‘lar va charvi yog‘larga ajratiladi. Teri osti va muskul to‘qimalari orasidagi yog‘lar eng yaxshi sifatli yog‘lardir. Chunki bu yog‘lar nisbatan past haroratda eriydi va unda charvi yog‘iga qaraganda biriktiruvchi to‘qimalar kam bo‘ladi. Turli mollar yog‘ining to‘yimlik qiymati turlicha. Masalan, cho‘chqa, tovuq va g‘oz yog‘larining erish harorati kishi tanasining haroratiga yaqin bo‘lganligi tufayli yog‘ning bu turlari yuqori haroratda eriydigan mol va qo‘y yog‘lariga qaraganda yaxshi xazm bo‘ladi. Go‘sh tdagi uglevodlar nihoyatda kam (0,5% ga yaqin). Ammo ular go‘sh tning etilishida muhim rol o‘ynaydi. Chunki fermentlar ta‘siri ostida uglevodlar sut kislotasiga aylanib achiydi, natijada go‘sh tning mazalilik xususiyatlari yaxshilanadi. Go‘sh tdagi mineral moddalardan kaltsiy, natriy, fosfor, temir birikmalarini aytib utish kerak. Ularning miqdori 0,7 dan 1,2% gacha o‘zgarib turadi. Go‘sh t tarkibida suv ham ko‘p (60—73%), shuning uchun ham u tez buziluvchan mahsulotlarga kiradi. Go‘sh tning issiqlik holati. Go‘sh tlar haroratiga qarab, yangi, sovigan, sovitilgan va muzlatilgan turlarga bo‘linadi. Yangi go‘sh t mol so‘yilishi bilan olingan go‘sh tdir. U dag‘al, mazasiz va organizmda yaxshi hazm bo‘lmaydi. Buning sababi shuki, bunday go‘sh t hali etilish jarayonini o‘tmagan bo‘ladi. Sovigan go‘sh t — bu nimtalangandan so‘ng tabiiy sharoit yoki maxsus kameralarda eng kami 6 soat sovitilgan go‘sh tdir. Shu muddat ichida uning harorati tashqi muhit haroratiga moslashadi, sirti qurib yupqa parda bilan qoplanadi. Sovigan go‘sh tning sirti nam bo‘lmaydi. Sovish jarayonida go‘sh t etiladi, yaxshi ta‘m va yokimli hid paydo bo‘ladi; u qayta ishlovga juda qulay va organizmda yaxshi xazm bo‘ladi. Sovitilgan go‘sh t-bu, nimtalarga jratilgandan so‘ng muskullar ichidagi harorat 0°dan 4°C gacha sovitilgan go‘sh tdir. Bunday go‘sh t sifat jihatdan sovigan go‘sh tdan yaxshiroq. Uning ustki qismi nam bo‘lmaydi, yupqa parda bilan qoplangan, muskullari elastik bo‘ladi. Sovitilgan go‘sh tning sho‘rvasi sardakli, mazali va xushbo‘y bo‘ladi. Muzlatilgan go‘sh t—sovitilgandan so‘ng muskullar ichidagi harorat —6°S gacha bo‘lgan go‘sh t muzlatilgan go‘sh tdir.

Go‘sh tning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qiymati:

Go‘sh t tarkibida: oqsil 16-21 %, yog‘ 0,5-37 %, uglevod 0,4-0,8 %, azotli va azotsiz ekstraktiv moddalar 2,5-3 %, suv 52-78 %, mineral moddalar, lipidlar, fermentlar 0,7-1,3 % bo‘ladi. Bundan tashqari go‘sh t tarkibida «V», «RR», «A», «S», «D» vitaminlari va pantoten kislota bo‘ladi. Go‘sh tning kimyoviy tarkibi uning turi, mol zoti, uning jinsi, yoshi, semizligi, go‘sh tning morfologik tarkibi va boshqa faktorlarga bog‘liq bo‘ladi. Har xil turdagi hayvonlarning go‘sh ti va go‘sh t mahsulotlari umumiy ovqatlanish korxonalarida turli xil pazandalik mahsulotlari ishlab chiqarish uchun ishlatiladi. Go‘sh t – so‘yilgan hayvon nimtasi yoki nimtasining

bir qismi bo'lib, asosiy oziq-ovqat mahsulotlaridan biri. Go'sht mazasi jihatidan turli xil oziq-ovqat mahsulotlari bilan yaxshi qo'shiladi, shuning uchun undan ko'p miqdordagi har xil taomlar tayyorlash mumkin. Go'shtli taomlar organizm uchun g'oyat go'sht tarkibida juda qimmatli oqsil, uglevod, mineral moddalar, darmondorilar, yog'lar mavjud. Go'shtli taomlarni qaynatib, qovurib, dimlab, duxovkada yopib, ochiq olovda pishirish mumkin (2-rasm).

Go'sht va baliq turlari, ularning sifatiga bo'lgan talablar, saqlanish muddatlari: Go'shtlar mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, ot go'shti va boshqalarga bo'linadi. Go'sht va go'sht mahsulotlari sovutgich va muzlatkichlarda yoki quruq, toza, sovuq va yaxshi shamollatiladigan qorong'i binolarda saqlanadi. Saqlashda havoning namligi, harorat, shamollatish va binoning sanitariya xolati go'sht va go'sht mahsulotlarining sifatiga katta ta'sir ko'rsatadi. Binodagi havoning haddan tashqari quruq bo'lishi go'sht va go'sht mahsulotlarining qurishiga sabab bo'ladi va ularning tashqi ko'rinishi buziladi. Havo namligi oshib ketsa, ularning mog'orlashi va chirishiga sabab bo'ladi. Iflos, zax va iliq binolarda go'sht va go'sht mahsulotlari tez buziladi, chunki bunday sharoitlarda mikroblar, ayniqsa, chiritadigan mikroblar juda tez ko'payadi. Sovitilgan go'sht va go'sht mahsulotlarini osib qo'yib saqlashda harorat—1 dan—2°S gacha, havoning nisbiy namligi 75—85% bo'lishi lozim. Muzlatilgan go'sht mahsulotlari ombor yoki chakana savdo korxonalarida toza yog'och va ruxlangan stel-lajlarga zich qilib taxlanadi va usti brezent yoki boshqa material bilan yopiladi. Ular—2°S dan —6°S gacha haroratda va havoning namligi 85—90% qilib saqlanadi. Parranda go'shtlari magazinlarda Oo dan past haroratda ko'pi bilan 5 sutka, 0° dan to 6° gacha bo'lgan haroratda ko'pi bilan 3 sutka, 8°S dan yukori bo'lmagan haroratda (muzxonalarda), ko'pi bilan 2 sutka saqlanadi. Tangali baliqlarga sudak, churtanbaliq, lesh, sazan, karp, sig, koryushka, seldlar kiradi. Dastlabki ishlov berilgan baliq bo'laklarga bo'linadi. Bo'laklashning qo'yidagi turlari mavjud: aylana, po'stli file, po'stli va umurtka suyakli file, po'stsiz va suyaksiz file. Unchalik katta bo'lmagan (1,5 kilogrammgacha) baliqlar aylana shaklda katta bo'laklarga bo'linadi. Ya'ni dastlabki ishlov berilgan baliq katta - katta aylana shaklda kesiladi. Bo'laklarga bo'linmagan baliqni sovutgichda 2-3, bo'laklarga bo'linganini esa 5-7 kun saqlash mumkin. Muzlatilgan baliqni uy sharoitida sovutgichda 2-3 kundan ortiq vaqt saqlash tavsiya etilmaydi.

Amaliy mashg'ulot: "Mimoza" salatini tayyorlash.

Amaliy mashg'ulot uchun zarur bo'lgan asbob va idishlar: masalliqlar uchun taxta va pichoqlar, bankani ochgich, qirg'ich, tog'oracha, salat idishlari, salatni bezash uchun sabzavotlarni shakldor qilib kesiladigan asbob va pichoqlar, sanchiq.

Birinchi xili:

Kerakli masalliqlar: 1 banka lasos balig'i konservasi, 6 dona pishirilgan tuxum, 250 gramm qattiq pishloq, 250 gramm mayonez, salat bargi va ko'katlar.

Ishni bajarish tartibi (4-rasm):

1. Tuxumni qaynatib pishiriladi, sovigach, po'chog'idan tozalab, sarig'ini oqidan ajratib olinadi.
2. Tuxumning oqi va sarig'ini alohida-alohida mayda qirg'ichdan o'tkaziladi.
3. Konserva bankasini ochib, baliqni moyi bilan tovoqqa solinadi va sanchiqda eziladi.
4. Piyoz mayda qilib to'g'raladi, pishloq esa mayda qirg'ichdan o'tkaziladi.
5. Salat idishga avval qirg'ichdan o'tkazilgan tuxum oqi qatlamini, uning ustiga pishloq qatlamini yoyib, ustidan 5-6 osh qoshiqda mayonez quyiladi
6. Bu massa ustiga tayyorlangan baliqning yarmini, uning ustiga piyozni va keyingi qatlamga qolgan baliqni yotqiziladi.
7. Hammasining ustiga mayonez quyib, maydalangan tuxum sarig'i sepiladi.
8. Tayyor salatni sovutgichda 1,5-2 soat sovutib, dasturxonga tortishdan avval petrushka yoki ukrop ko'kati bilan bezatiladi.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Go'shtning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qiymati haqida nimalarni bilasiz?
2. Go'sht nima?
3. Go'sht tarkibida qanday kimyoviy moddalar mavjud?
4. Go'shtning tarkibida inson organizmi uchun zarur bo'lgan kanday moddalar mavjud?

I. Mashg'ulotni yakunlash va o'quvchilarni baholash. Pazandachilik o'quv xonasini tartibga keltirish.

II. Uyga vazifani e'lon qilish: mavzu bo'yicha berilgan barcha ma'lumotlarni o'qib-o'rganib kelish.

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

Mavzu: Go‘shtdan tayyorlanadigan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o‘rnini tashkil etish.

Amaliy mashg‘ulot: go‘shtdan taom tayyorlash

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: O‘quvchilarga go‘shtdan tayyorlanadigan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o‘rnini tashkil etish. Go‘shthga birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari. Ekstrogenital kasalliklar haqida tushuncha haqida 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: O‘quvchilar tasavvurida go‘shth va go‘shthli mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamiyati. Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati. Go‘shth va baliq turlari, ularning sifatiga bo‘lgan talablar, saqlanish muddatlari. Amaliy mashg‘ulot: “Mimoza” salatini tayyorlash haqida bilim, ko‘nikma va malakalarni hosil qilish.

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

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

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “Aqliy hujum”, “Kim epchil-u, kim chaqqon”, “Klaster”, “B/B/B” metodlaridan foydalaniladi.

Mashg‘ulotda jihozi: pazandachilik o‘quv xonasi, oshxona ish qurollari va jixozlari, rasm va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar, test materiallari.

I. Yangi mavzu bayoni:

Go‘shtdan va baliqdan turli taomlar tayyorlanadi. Go‘shthni uy sharoitida sovitgichda bir necha kun saqlash mumkin. Baliqni esa uzoq muddat saqlab bo‘lmaydi. Ovqat tayyorlashdan oldin go‘shthni va baliqni oqib turgan suvda yuvish kerak. Go‘shtdan va baliqdan taom tayyorlash uchun ish o‘rnida quyidagi jihozlar bo‘lishi tavsiya etiladi: 1. Oshxonada ishlatiladigan jihozlar, asbob va idish-tovoqlar xarorat o‘zgarishiga, yuvuvchi moddalarga, dezinfektsiya vositalariga chidamli bo‘lishi, sirti silliq, tiniq bo‘lishi;

2. Stollar usti suv o‘tkazmaydigan materiallar bilan qoplanishi;
3. Go‘shthni bo‘laklarga bo‘lish uchun maxsus taxtakach va pichoqlar;
4. Baliqni bo‘laklarga bo‘lish uchun maxsus taxtakach va pichoqlar;
5. Bo‘laklangan go‘shthni va baliqni idishga solish uchun turli hajmli sirli idish-tovoqlar;
6. Ish o‘rnida go‘shthni yumshatish uchun go‘shth yumshatkich, go‘shthni qiymalash uchun mexanik yoki elektr go‘shthqiymalagich;
7. Baliqni tangachalardan tozalash uchun baliqtozalagich (6-rasm);
8. Go‘shth va baliq suyaklarini chopish uchun kichik boltacha;
9. Go‘shth va baliqdan turli mahsulotlar tayyorlash uchun qozon, tova, kostryulkalar maxsus oshxona shkaflariga qulay joylashtirilishi kerak.

Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati va mohiyati:

Baliqning oziqaviy qiymati uning kimyoviy tarkibiga bog‘liq. Baliq go‘shthi tarkibida asosiy moddalar miqdori quyidagicha bo‘lishi mumkin: suv 46,1-92,8 %, yog‘ 0,1-33,8 %, azotli moddalar 5,2- 26,6 %, mineral moddalar 0,1-4,6 %. Baliq go‘shthi tarkibida azotli moddalar miqdori juda yuqori bo‘lganligi uchun uning go‘shthi oqsilli oziq mahsuloti hisoblanadi. Umumiy ovqatlanish korxonalariga ko‘pincha suyak skeletli (tangali va tangasiz) va tog‘ay skeletli (osertlar oilasiga mansub) baliqlar kelib tushadi. Baliq turiga va uning pazandalikda qo‘llanilishiga qarab, ularga turli usullarda ishlov beriladi. Baliqqa ishlov berishning umumiy sxemasi qo‘yidagi jarayonlardan iborat: muzdan tushurish, dastlabki ishlov berish, yuvish, bo‘laklarga bo‘lish, yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash. Umumiy ovqatlanish korxonasida kelib tushgan muzlatilgan baliq muzdan tushiriladi, tuzlangan baliqning tuzi ketkiziladi, so‘ngra dastlabki ishlov beriladi. Muzdan tushirilgan baliqqa dastlabki ishlov berishda, avval, ular tangasidan tozalanadi. So‘ngra baliqning jabrasi bilan birga boshi, ichak - chavoqlari kesib tashlanadi. Kesilgan baliq yaxshilab yuviladi, qon quyqalari va ichki organlarining qolgan qismlari olib tashlanadi. Tozalangan baliqning suzgichlari kesiladi va yana yuviladi. Dastlabki ishlov berilgan baliq bo‘laklarga bo‘linadi. Baliqdan kotlet va knel qiymasini, shuningdek, ba‘zi bir yarim tayyor mahsulotlar (portsiyali taomlar uchun) tayyorlashda baliq, po‘stsiz va umurtqa suyaksiz filega

ajratiladi. Go'shtga va baliqqa birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari: Birlamchi ishlov beriladigan go'sht muzlatilgan bo'lsa, avval uni muzdan tushirish va bu ishni past haroratda $-0^{\circ}+4^{\circ}\text{S}$ da amalga oshirish kerak. Ana shunda go'shtdagi muz kristallari asta-sekin erib, go'shtning o'ziga shimiladi va uning dastlabki sifati saqlanadi. Agar muzdan tez tushirilsa, muz kristallari tez erib, go'shtga shimilmay oqib ketadi va uning sifati yo'qoladi. Go'shtni muzdan tushirgandan keyin, tamg'alari, ifloslangan, chandir joylari qirqib tashlanadi. So'ngra go'shtni avval iliq, keyin sovuq suvda yuviladi. Go'shtga ishlov berish jarayoni quyidagichadir: muzdan tushirish, yuvish, quritish, tamg'alardan tozalash, bo'laklarga bo'lish, suyaklardan ajratish, chandirlarini olib tashlash, navlarga ajratish, yarim tayyor masaliqlar tayyorlash. Umumiy ovqatlanish korxonasiga tirik, sovitilgan, tuzlangan va muzlatilgan baliqlar keltiriladi. Sovitilgan baliq tanasining harorati $0-1^{\circ}\text{S}$, muzlatilgan baliq tanasining harorati $6-8^{\circ}\text{S}$ bo'ladi. Muzlatilgan baliqni muzdan tushirish uchun (1 kg baliqqa 2 l hisobida) $10-15^{\circ}\text{S}$ haroratdagi suvga 2 – 4 soat solib qo'yiladi. Baliq tarkibidagi foydali moddalar suvga chiqib ketmasligi uchun 1 litr suvga 7 g hisobida tuz solinadi. Baliqqa birinchi ishlov berish jarayoni quyidagilardan iborat: muzdan tushirish, tangachalardan tozalash, qanot va suzgichlardan tozalash, ichki organlarini olib tashlash, yuvish, yarim tayyor masaliqlar tayyorlash. Go'shtga va baliqqa birlamchi ishlov berishda quyidagi sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilinadi:

1. Go'shtga va baliqqa birlamchi ishlov berishda maxsus kiyimlar — ochiq rangli fartuk va qalpoq kiyish yoki oq ro'mol o'rab olish.
2. Go'shtga va baliqqa birlamchi ishlov berishga kirishishdan oldin qo'llarni sovun bilan yuvish, tirnoqlar olingan bo'lishi.
3. Go'shtga, baliqqa birlamchi ishlov berishda maxsus tamg'alangan - "XG", "XB" taxtakach va pichoqlardan foydalanish.
4. Go'shtni va baliqni boshqa mahsulotlarga qo'shib qo'ymaslik.
5. Go'sht va baliq to'g'raladigan pichoq va taxtakachni qaynoq suv bilan chayib turish.
6. Ish o'rnini tez-tez tozalash va har doim ozoda, pokiza saqlashga harakat qilish.
7. Xona jixozlarining saranjomligi va ozodaligini ta'minlash.

IV. Yangi mavzuni mustahkamlash.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Go'shtdan va baliqdan tayyorlanadigan taom tayyorlash uchun ish o'rnini qanday jihozlash kerak?
2. Go'shtga qanday birlamchi ishlov beriladi?
3. Baliqqa qanday birlamchi ishlov beriladi?
4. Go'shtga va baliqqa birlamchi ishlov berishda qanday sanitariya-gigiyena
5. Go'shtga va baliqqa birlamchi ishlov berishda qanday xavfsizlik texnikasi qoidalari rioya qilinadi?

V. Mashg'ulotni yakunlash va o'quvchilarni baholash. Pazandachilik o'quv xonasini tartibga keltirish.

VI. Uyga vazifani e'lon qilish: mavzu bo'yicha berilgan barcha ma'lumotlarni o'qib-o'rganib kelish.

Maktab MMIBDO' _____sana_____ 20__yil

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

Mavzu: Baliqdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o‘rnini tashkil etish.

Amaliy mashg‘ulot: Baliqdan taom tayyorlash

Mashg‘ulotning maqsadi:

Ta‘limiy maqsad: O‘quvchilarga baliqdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o‘rnini tashkil etish. Baliqqa birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari. Baliqdan taom tayyorlash haqida tushuncha haqida 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: O‘quvchilar tasavvurida baliqdan taom tayyorlash uchun jihozlangan ish o‘rnini tashkil etish. Baliqqa birlamchi ishlov berishda sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalari. Baliqdan taom tayyorlash haqida bilim, ko‘nikma va malakalarni hosil qilish.

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

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

Mashg‘ulot metodi: guruhlarda ishlash, “Aqliy hujum”, “Kim epchil-u, kim chaqqon”, “Klaster”, “B/B/B” metodlaridan foydalaniladi.

Mashg‘ulotda jihozi: pazandachilik o‘quv xonasi, oshxona ish qurollari va jixozlari, rasm va tarqatma materiallar, o‘quv qurollari, elektron materiallar, test materiallari.

Mashg‘ulotning borishi:

I. Yangi mavzu bayoni:

Amaliy mashg‘ulot: Go‘sh t va baliqdan taom tayyorlash.

Qovurib pishirilgan go‘sh tli taom (Befstrogan).

Amaliy mashg‘ulot uchun zarur bo‘lgan asbob va idishlar: xom go‘sh tga ishlatiladigan taxta va pichoqlar, sabzavot taxta va pichoqlari, tova, kapgir, go‘sh tqiymalagich, sanchiq, qozon, likopchalar.

Kerakli masalliq: (bir kishi uchun mo‘ljallangan miqdori): 1 nav go‘sh t 161 g, sariyog‘ 10 g, qaymoq yoki smetana 30 g, bosh piyoz 43 g, tomat pyure 15 g, tayyor garnir 150 g.

Ishni bajarish tartibi:

1. Bo‘laklarga ajratilgan 1-nav go‘sh tni qalinligi 5-8 mm bo‘lgunicha urib yumshatiladi.
2. Go‘sh tni 3-4 sm uzunlikda 5-7 g og‘irlikda somoncha shaklida to‘g‘raladi.
3. Tovadagi +150-180°S haroratgacha qizdirilgan yog‘da 3-4 daqiqa qovuriladi, tuz, murch sepiladi.
4. Go‘sh tning ustiga alohida tovada jazlangan piyoz, tomat solinib, ustiga smetana quyiladi va isitiladi.
5. Garnir uchun somoncha usulida to‘g‘rab, ko‘p yog‘da qovurilgan kartoshkadan foydalaniladi.
6. Tayyor bo‘lgan befstrogan likopchaga solinib, yoniga qovurilgan kartoshka quyiladi, yuziga to‘g‘ralgan petrushka yoki ukrop sepiladi.

Amaliy mashg‘ulot uchun zarur bo‘lgan asbob va idishlar: baliq uchun ishlatiladigan taxta va pichoqlar, tova, kapgir, sanchiq, qozon, likopchalar.

Kerakli masalliq: tozalangan baliq 2 kg 350 g, un 75 g, o‘simlik moyi 150 g.

Ishni bajarish tartibi:

1. Baliqni tozalab bo‘laklanadi va tuz, murch sepiladi.
2. Tovada o‘simlik moyini qizdirib, tayyorlangan baliq bo‘lagini unga bulanadi va qovuriladi.
3. Sirti qizarib pishgan baliqlarni likopchalarga solib dasturxonga tortiladi.

II. Yangi mavzuni mustahkamlash.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Qovurib pishirilgan go‘sh tli taom uchun qanday asbob va idishlar kerak bo‘ladi?
2. Bir kishi uchun mo‘ljallangan befstroganga qanday masalliq kerak bo‘ladi?
3. Befstroganni bajarish tartibini aytib bering.
4. O‘zbekcha qovurma baliq uchun qanday asbob va idishlar kerak bo‘ladi?

V. Mashg‘ulotni yakunlash va o‘quvchilarni baholash. Pazandachilik o‘quv xonasini tartibga keltirish.

Uyga vazifani e‘lon qilish: mavzu bo‘yicha berilgan barcha ma‘lumotlarni o‘qib-o‘rganib kelish.

*v**eb-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.



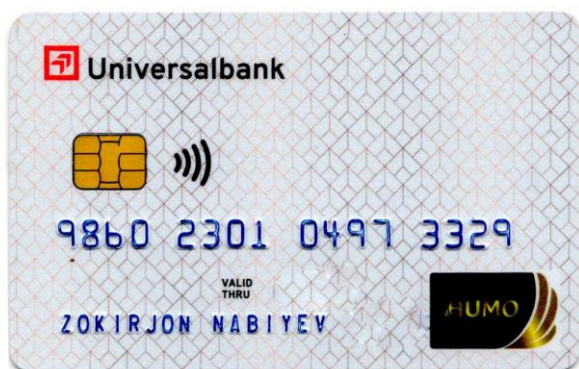
Narxi: 20 ming so‘m

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.**