

Date: 21st April-2025

**MAKTAB O'QUVCHILARIGA AMALIY JARAYONLARIDA OSHXONA
JIXOZLARIDAN (CHINNI SHISHA SOPOL METALL KABI) TO'G'RI
FOYDALANISH TARTIBINI HAMDA SANITARIYA GIGIYENA
TALABLARIGA RIOYA QILISHNING AHAMIYATINI O'RGATISH**

Ismailova Momogul Hamraboy qizi

Urganch davlat pedagogika instituti, Texnologik ta'lim kafedrası o'qituvchisi

Bayjonova Zuhra Zakir qizi,

Urganch davlat pedagogika instituti, Texnologik ta'lim 3-kurs talabasi

Eshchanova Saxiba Kadirberganovna

Urganch davlat pedagogika instituti, Texnologik ta'lim 1-kurs talabasi

Annotatsiya: Ushbu maqolada maktab o'quvchilariga amaliy mashg'ulot jarayonlarida oshxona jixozlari chinni, sopol, shisha, metal kabi jixozlardan to'g'ri foydalanish to'g'risida hamda, amaliy mashg'ulot jarayonlarida sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilishni o'rgatish to'g'risida ma'lumotlar keltirilgan.

Аннотация: В данной статье представлена информация о правильном использовании кухонного оборудования, фарфора, керамики, стекла, металла, а также о обучении школьников соблюдению санитарно-гигиенических требований в процессах практического обучения.

Annotation: This article provides information on the correct use of kitchen equipment, porcelain, ceramics, glass, metal, as well as on teaching schoolchildren to observe sanitary and hygienic requirements in practical training processes.

Kalit so'zlar: chinni, sopol, shisha, metal, professional ta'lim, mikser, blender.

Ключевые слова: фарфор, катушка, стекло, металл, профессиональная подготовка, миксер, блендер.

Keywords: porcelain, sopol, glass, metal, professional training, mixer, blender.

Kirish. O'zbekiston Respublikasi adliya vazirligi tomonidan 2021-yil hisobga olindi, umumiy o'rta, o'rta maxsus, professional ta'lim muassasalarida o'quvchilar ovqatlanishini tashkil etishning sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlari. Mazkur sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlari (keyingi o'rinlarda — sanitariya qoidalari) O'zbekiston Respublikasining "Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to'g'risida"gi Qonuni, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020-yil 10-noyabrdagi PQ-4887-son "Aholining sog'lom ovqatlanishini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi va 2021-yil 25-maydagi PQ-5124-son "Sog'liqni saqlash sohasini kompleks rivojlantirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi qarorlariga muvofiq umumiy o'rta, o'rta maxsus, professional ta'lim muassasalarida (keyingi o'rinlarda — ta'lim muassasalari) o'quvchilarning xavfsiz va sog'lom ovqatlanishini tashkil etish, yuqumli va yuqumli bo'lmagan kasalliklar profilaktikasi hamda ovqatdan zaharlanishlarning oldini olish choralari belgilaydi.



Date: 21st April-2025

Respublikamiz mustaqillikka erishgandan keyin xalq xo'jaligining barcha sohalarida, jumladan ta'lim sohasida ham ma'lum bir islohotlar o'tkazildi va o'tkazilmoqda.

Mamlakatimizda yoshlarni kasbga yo'llash malakali mutaxassis etib tayyorlash ishlari maktablardan oq boshlanadi. Ana shu ishlarni bajarishda texnologiya ta'limi o'qituvchilariga ham ko'p narsa bog'liq bo'ladi. Hozirgi vaqtda texnologiya ta'limi darslarida maktab o'quvchilariga oziq-ovqat mahsulotlari va ulardan taomlar tayyorlash texnologiyasi to'g'risida ayrim asosiy tushunchalar berilmoqda. Ana shu maqsadda texnologiya ta'limi o'qituvchilarini tayyorlash bo'yicha o'quv rejasiga "Taom tayyorlash texnologiyasi" fani kiritilgan. "Taom tayyorlash texnologiyasi" fani oziq-ovqat mahsulotlarining turlari, navlari, sifatiga bo'lgan talablar, saqlash sharoitlarini, hozirgi zamonaviy texnologiyalar asosida oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayoni va ulardan unumli, samarali foydalanish haqida ma'lumot bersa, ovqat tayyorlash jarayoni esa shu oziq-ovqat mahsulotlaridan turli xildagi milliy, qardosh xalqlar taomlari va pazandalik mahsulotlarini tayyorlash, did bilan bezatish, dasturxonga tortish tartiblarini o'rgatadi. Bugungi kunda ta'lim tizimida o'quvchilarga nazariy bilimlar bilan birga amaliy ko'nikmalarni singdirish alohida ahamiyat kasb etmoqda. Xususan, texnologiya darslari orqali o'quvchilarga kundalik hayotda foydali bo'ladigan amaliy mashg'ulotlar, jumladan taom tayyorlash bo'yicha saboqlar beriladi. Ushbu mashg'ulotlarda oshxona jihozlaridan to'g'ri va xavfsiz foydalanishni o'rgatish muhim o'rin tutadi.

Oshxona jihozlaridan foydalanish madaniyati

Amaliy mashg'ulotlarda o'quvchilar quyidagi asosiy oshxona jihozlari bilan ishlashni o'rganadilar:

1. Gaz yoki elektr plitasi
2. Pech (duxovka)
3. Mikser, blender kabi elektr jihozlar
4. Pichoq, qirg'ich, gazanda kabi qo'l asboblari

Bu jihozlardan foydalanish bo'yicha o'quvchilarga avvalo nazariy bilimlar beriladi. Masalan, har bir jihozning ishlash tartibi, xavfsizlik choralari, tozalash usullari o'rgatiladi. So'ngra esa amaliy mashg'ulotlar orqali bu ko'nikmalar mustahkamlanadi.

Amaliy mashg'ulotlarda eng asosiy e'tibor xavfsizlik qoidalariga qaratiladi. Pichoq va qirg'ich kabi kesuvchi asboblari bilan ishlashda ehtiyotkorlik, elektr toki bilan ishlovchi jihozlarda xavfsizlik choralari qat'iy amal qilish majburiy hisoblanadi. Shuningdek, gigiyena qoidalariga, ya'ni qo'l yuvish, toza asbob-uskunalaridan foydalanish, silliq sirtlarda ishlash kabilarga e'tibor qaratiladi.

Amaliy mashg'ulotlar o'quvchilarda nafaqat pazandalik, balki texnologiyaga bo'lgan hurmat, jamoada ishlash, ishni boshlab yakunlash kabi ko'nikmalarni ham shakllantiradi. Ular oshxona jihozlarini to'g'ri ishlatishni o'rganib, uy sharoitida ham mustaqil harakat qilishga intiladilar. Bu esa o'z-o'ziga xizmat qilish madaniyatini rivojlantiradi.



Date: 21st April-2025

Maktab o'quvchilariga amaliy mashg'ulot jarayonlarida taom tayyorlashda sanitariya-gigiyena talablarini o'rgatishning ahamiyati

Zamonaviy ta'lim tizimida o'quvchilarga nazariy bilimlar bilan birga amaliy ko'nikmalarni singdirish muhim ahamiyatga ega. Xususan, texnologiya va hayotiy ko'nikmalar darslarida o'quvchilarni taom tayyorlash jarayoniga jalb etish orqali ularni texnologiyasevarlik, mustaqillik va gigiyena qoidalariga amal qilishga o'rgatish mumkin. Bunda sanitariya va gigiyena talablariga amal qilishni o'rgatish alohida o'rin tutadi.

Sanitariya va gigiyena qoidalar har qanday taom tayyorlash jarayonida eng asosiy talablar hisoblanadi. Bu qoidalarga amal qilinmasa, tayyorlangan ovqat sifatsiz bo'lishi, hatto sog'liq uchun xavf tug'dirishi mumkin. Shu sababli, o'quvchilarga yoshligidan toza muhitda, sog'lom va xavfsiz sharoitda ovqat tayyorlashni o'rgatish juda zarur.

Mashg'ulot jarayonida gigiyena qoidalariga amal qilish

Amaliy mashg'ulotlarda quyidagi gigiyena talablari doimiy tarzda eslatib o'tiladi va nazorat qilinadi:

Qo'llarni yuvish: ovqat tayyorlashdan oldin va keyin qo'llar sovun bilan yuvilishi kerak.

Toza kiyim va bosh kiyim: o'quvchilar maxsus fartuk va bosh kiyim kiyishi lozim.

Oshxona jihozlarini tozaligi: ishlatilayotgan pichoqlar, taxtachalar, idishlar va boshqa asboblarga toza bo'lishi shart.

Mahsulotlarni to'g'ri saqlash: sabzavot, go'sht, non mahsulotlari alohida saqlanadi va ishlovdan o'tkaziladi.

Chiqqan chiqindilarni tezda yo'qotish: chiqindilarni oshxonada saqlab qo'ymaslik, maxsus paketga solib tashlash kerak.

Sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilish orqali o'quvchilarda mas'uliyat, e'tibor, aniqlik, poklik va tartib-intizom kabi fazilatlar shakllanadi. Bu esa ularning kelajakdagi hayotida sog'lom turmush tarzini yuritishiga zamin yaratadi.

Idishlarni issiq suvga biroz iste'mol sodasi, gorchitsa va boshqa yuvish vositalari solib tegishli moslamalar yordamida yuviladi. Bu vositalar idishlarni yaxshi tozalaydi. Og'zi tor idishlarning ichi maxsus cho'tkada yuviladi. Ruxlangan choynaklarning ichini esa iste'mol sodasi bilan qaynatib, so'ng yuviladi. 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: yengillari tagining qalinligi 1,5 mm, o'rtachalari — 2 mm, og'irlari — 2,5 mm bo'ladi. Qalin qilib quyilgan alyuminiy idishlar (tova, kastyul, qozon va shu kabilar), asosan yog' dog'lab, masalliq qovurishga, quyuq taomlar pishirishga mo'ljallangan. Alyuminiy idishlar kumushsimon xira sirlab, silliklab, issiqda jilolab, xromlab, bo'yamay yoki har xil ranglarga bo'yab sirlab ishlanadi. Alyuminiy idish tovoklar chidamli (658°S da eriydi) bo'ladi, haroratning tez o'zgarishi ta'sir ko'rsatmaydi, bunday idishlarda taomning rangi,



Date: 21st April-2025

hidi, ta'mi 11 buzilmaydi, shur, organik kislotalarga boy masallidlarni qovurib yoki qaynatib pishiraverish mumkin. «Pekin ovqatni 2 sutkadan ortiq saqlab bo'lmaydi. Tuzlangan karam, shur bodring kabilarni alyuminiy idishlarda saklashi mumkin emas, tuz, kislota, ishkordan tez ayniydi. Yangi alyuminiy idishni hayvon yoki o'simlik moyi surtib kaynatib tashlab, keyin foydalanish kerak.

Xulosa qilib aytganda, maktab o'quvchilarini amaliy mashg'ulotlar orqali oshxona jihozlaridan to'g'ri foydalanishga o'rgatish – bu ularning hayotda zarur bo'lgan ko'nikmalarini rivojlantirish, xavfsizlikka amal qilishni singdirish va kelajakda foydali fuqarolar bo'lishlariga xizmat qiluvchi muhim ta'limiy jarayondir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Vasiev M, Dodaev Q, Isabaev I, Sapaeva Z, Gulyamova Z “Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari”. Darslik. Voris nashriyoti. Toshkent – 2012 y
2. Sharipov Sh. va boshqalar Texnologiya ta'limi. Umumiy o'rta ta'lim maktablarining 5 sinfi uchun darslik. Toshkent-2012 yil.
3. oshshaxo'jayeva Sh., Abduraxmonova texnologiya ta'limi 5-sinf. Toshkent-1998 yil.
4. Internetdan olingan ma'lumotlar

