

**TALABALARNING OZIQ OVQAT MAHSULOTLARIGA ISHLOV BERISH
TEXNOLOGIYASI FANIDAN KASBIY KOMPETENTLIGINI RIVOJLLANTIRISH
TEXNOLOGIYASI**

Nozima Mukimova Hamdamova

Falsafa fanlari doktori (PhD), dotsent

Ruslan Asliddinovich Hamidov

Buxoro davlat pedagogika instituti

“Texnologik ta’lim” yo‘nalishi 2-bosqich talabasi

Annotatsiya: Maqolada bugungi kunda konservalarni ishlab chiqarishni ko‘paytirish, bundan tashqari ularni sifatini oshirish, tayyor mahsulot ishlab chiqarishni ko‘paytirish, assortimentini kengaytirish va ozuqaviy qiymati yuqori qilish xamda talabalarga oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berishni o‘rgatish hozirgi vaqtda sanoatga yangi retsepturalar, ilg‘or texnologiyalar kiritish bo‘yicha ma‘lumotlar keltirilgan

Kalit so‘zlar: Oziq-ovqat, ta’lim, texnologiya, dizayn, inovatsiya, maktab, kanserviya mahsulotlari, qobiliyat, inovatsion texnologiyalar, metod, ta’lim tizimi, texnologiya darslari

ABSTRACT

The article produces canned food today increase the output as improve their quality production of finished products assortment expand and concentrate to make the nutritional value higher teaching students food processing new receptors to the industry at moment or technologies information about the input

Keywords: Food, education, technology, design, innovation, school, cancevia products, ability, innovative technologies, method, educational system, technology lessons

Kirish

«Texnologiya» so'zi ikkita tushunchani birlashtiradi: «techno»-kasb, san'at, texnika va «logos»-o'rganish, fan. Demak «texnologiya» so'zi materialni qayta ishlash vositalari va uslublari to'g'risidagi fan ma'nosini anglatadi. Zamonaviy oziq-ovqat texnologiyasi amalda barcha fundamental fanlarga tayanadi. Xomashyoni qayta ishlash, tayyor mahsulotga aylantirish kabi murakkab jarayonlar fizika, kimyo, biokimyo, mikrobiologiya va boshqa fanlar qonuniyatlariga asoslangan. Bu sohalardan chuqur bilimlarga ega bo'lgan kishi haqiqiy bilimdon texnolog bo'lishi mumkin. Istalgan xossalarga va shaklga ega mahsulotni eng arzon narxda ishlab

chiqarish juda maqsadga muvofiqdir. Ayniqsa, bu oziq-ovqat mahsulotlariga taalluqli. Demak, texnologiya iqtisodiyot bilan ham chambarchas bog'liq. Oziq-ovqat texnologiyasi amaliy xarakterga ega fan sohasi bo'lib, ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarish usullarini o'rganish bilan shug'ullanadi. Zamonaviy oziq-ovqat sanoati o'ziga xos ajoyib texnologiya, jihoz va uskunalarga ega o'nlab tarmoqlarni qamrab oladi. Bu tarmoqlarning korxonalarida don, un, yorma, omixta yem, non, makaron, qandolat, moy va yog'lar, shakar, go'sht, sut, konservalangan mahsulotlar, spirt, pivo va inson ovqadanishi uchun zarur bo'lgan boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarilmoqda. O'zbekiston Respublikasini oziq – ovqat sanoati kompleksidagi dolzarb muammolar qatoriga vatanimiz aholisini yuqori quvvatli oziq – ovqat mahsulotlari bilan kafolatli ta'minlash muammosi yetarli darajada hal etilmagan. Ushbu muammolarni yechishda umumiy ovqatlanish korxonalarida yarimfabrikatlar tayyor kulinariya mahsulotlarini ishlab chiqarish xajmini oshirish, yuqori quvvatli go'sht va go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish, yangi texnologiyalarni yaratish, an'anaviy va noan'anaviy xom – ashyolardan unumli foydalanish kombinatsiyalash hisobiga ozuqa moddalarni optimal muqobillashtirishga erishish zarurati mavjuddir. So'nggi paytlarda mavjud oziq – ovqat xom – ashyosi resurslaridan omilkorlik bilan foydalanish, chiqindisiz texnologiyalarni yaratish oziq – ovqat mahsulotlarini sifatini yanada oshirish va xalqaro talablar darajasigacha yetkazish kerak. Biroq yuqorida qayd etilgan qirralarning o'zida mujassamlashtirilgan ilmiy tadqiqotlarga xano'zgacha yetarli darajada e'tibor berilmayapti. Iqtisodiyotni bozor munosabatlariga o'tishi va bozor iqtisodiyoti qonunlari asosida jadal rivojlanishi hozirgi kunning dolzarb muammolaridan biri bo'lgan aholini yuqori to'yimli va biologik qimmatiga qisqa muddatlar ichida ega bo'lgan oziq – ovqat mahsulotlariga bo'lgan ixtisoslikni qondirishdek ulkan vazifani kun tartibiga qo'ydi. Ushbu muammolarni xar tomonlama, to'la xal qilishda umumiy ovqatlanish korxonalarida oldida bir qator o'z yechimini qo'ygan vazifalari ya'ni ozuqaviy yarimfabrikatlar va tayyor kulinariya mahsulotlarini ishlab chiqarishni ko'paytirish import qilinayotgan oziq – ovqat mahsulotlari yoki ularning komponentlarining miqdorini kamaytirish va ularning o'rnini bosa oladigan ovqat mahsulotlarini maxalliy xom – ashyolardan ishlab chiqarish texnologiyalarning yaratish va ishlab chiqarishga jadal tadbiq etish masalalarini qo'yadi. Ma'lumki, oziq-ovqat va qayta ishlash sanoatida xom-ashyo resurslaridan oqilona foydalanish bu soxa ishlab chiqarishining unumdorligini oshirishga xizmat qiladi. Ushbu yo'nalishda ko'plab tadqiqot ishlari olib borilayotgan bo'lsada, hali ko'zga ko'rinarli siljishlarni kuzatish qiyin bo'lib turibdi. Bugungi kunda go'sht konservalari ishlab chiqarishni ko'paytirish shu kunning aktual masalalaridan biri xisoblanadi. Bundan tashqari

ularni

sifatini

oshirish

ham

zarur.



Tayyor mahsulot ishlab chiqarishni ko‘paytirish assortimentini kengaytirish va ozuqaviy qiymati yuqori konservalarini hamda uzoq muddat o‘z sifatini yo‘qotmaydigan konserva ishlab chiqarishdan iborat. Hozirgi vaqtda sanoatga yangi retsepturalar, ilg‘or texnologiyalar kiritish bilan bu maqsadlarga erishish mumkin. Go‘sh t va go‘sh t mahsulotlari juda muxim oziq-ovqat mollari xisoblanadi, chunki ular tarkibida to‘laqimmatli oqsillar, yog‘lar, ekstraktiv va mineral moddalar, B turkum vitaminlar bor, ularning ta‘m xususiyatlari ham yaxshi. Go‘sh t-so‘yilgan mollarning so‘yilgandan keyin tegishli ishlov berilgan buzilmagan tanasi va buning qismlari. Hayvon organizmining muskul to‘qimalari, biriktiruvchi to‘qimalari, yog‘, suyak va to‘g‘ay to‘qimalari, qon va h.k singari har hil to‘qimalar go‘sh t tarkibiga kiradi. Turli to‘qimalarning ximiyaviy tarkibi va anotomik tuzilishi bir xil emas, shuning uchun go‘sh tning xususiyati shularning xususiyatiga va miqdoriy nisbatiga bog‘liq. Turli to‘qimalarning nisbati molni turi va zotiga, jinsi, yoshi, semizlik darajasiga bog‘liq. Muskul to‘qimalar bilan yog‘ to‘qimalar eng qimmatli hisoblanadi. Qayta ishlash sanoati va umumiy ovqatlanish korxonalarini kooperatsiyalashda yangi turdagi mahsulotlar ishlab chiqarish muhim rol o‘ynaydi. Suyaklarga mexanik ishlov bergandan so‘ng qoladigan go‘sh t fraksiyalari va ikkilamchi xom ashyolarini kompleks qayta ishlab yangi turdagi mahsulotlar ishlab chiqarish ham muximdir. Bu yo‘nalishni kuchaytirishning asosiy sabablari quyidagilardir: - sanoatda olinadigan suyakni presslashdan so‘ng qolgan mahsulotna kolbasa ishlab chiqarishda hammasini ham qo‘llab bo‘lmaydi; -

korxonalarda ikkilamchi xom ashyolar ya'ni sub mahsulotlari deyarli ishlatilmaydi; - sanoatda notraditsion xom ashyoni qayta ishlashni mexanizatsiyalashtirish imkoniyati bor umumiy ovqatlanish korxonalari katta xajmdagi yangi turdagi yarimfabrikatlarni realizatsiya qilish imkoniyati keng. Yuqoridagilarni xisobga olgan holda go'shtni qayta ishlash sanoati tomonidan yangi turdagi go'sht yarimfabrikatlarini ishlab chiqarishni yo'lga qo'yish maqsadga muvofiqdir. Pashtet yarimfabrikati tayyorlash texnologik sxemasi MIPG – mayda guruch, no'xat, bug'doy uni aralashmasi Umumiy ovqatlanish korxonalari uchun konservalangan go'shtli yarimfabrikatlari tayyorlashni hozirgi holati tahlil etilib shunday xulosaga kelindiki, mavjud texnologiyalar meva va sabzavotlardan qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonlarini intensivlashtirish imkonini to'la bermaydi.. Shuning uchun bugungi kunda bozor iqtisodiyoti sharoitida go'shtli yarimfabrikat mahsulotlari belgilangan me'yorlardan kam iste'mol qilinmoqda. Taxlillar shuni ko'rsatdiki, go'shtli yarimfabrikatlarning ma'lum muddatdan keyin ularni tannarxini qimmatlashishi belgilangan fiziologik me'yorlar darajasida iste'mol qilinishiga olib kelmoqda.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. Texnologiya darsliklaridan
2. “Xalq so‘zi” gazetasi
3. Elektiron resuslar.
4. N.M.Hamdama S.I.Baxtiyorova Sh.I. Bahronova “Ta’lim va innovatsion tadqiqotlar”
5. Hamdama Nozima Mukimovna «ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ» Xalqaro ilmiy jurnal. -2023.- T. 1.
6. Oziq-ovqat texnologiyasi