

BOSHLANG'ICH SINFLARIDA KASBIY VA IQTISODIY TA'LIM TARBIYA BERISH YO'LLARI

Xo'jayeva Adolat Davlatovna

Fag'ona viloyati Yozyovon tumani

26-maktab o'qituvchisi

Boyzoqova Odina Safarovna

Fag'ona viloyati Yozyovon tumani

22-maktab o'qituvchisi

“Shuni unutmaslik kerakki, kelajagimiz poydevori bilim dargohlarida yaratiladi, boshqacha aytganda xalqimizni ertangi kuni qanday bo'lishi farzandlarimizning bugun qanday ta'lim - tarbiya olishiga bog'liq”.

Islom Karimov.

Maktabgacha va maktab ta'limi doirasidagi fanlar-- ona tili va o'qish savodxonligi ,matematika , tabiiy va aniq fanlar kesimida berilayotgan bilimlar,avvalo, jamiyatning rivojlanishi, inson qadr-qimmatini va manfaati uchun xizmat qilishi kerak. Xususan , shiddat bilan rivojlanayotgan bugungi davrda axborot kommunikatsiya texnologiyalarining tarmoqli marketing, raqamli iqtisodiyot kabi biznesning zamonaviy ko'rinishlariga raqobat qila oladigan kelajak avlodni shakllantirish lozim.Maktab yoshidanoq bolaga olayotgan bilimlarini hayot bilan bog'lash , kasb-hunarga yo'naltirish bilan birga , pul topishning halol yo'llari , sir asrorlari o'rgatilib , mehnat evaziga topilgan sarmoyani tejash , foydali mahsulotlar uchun ishlatishni ongiga singdirib borish kerak . Natijada Yangi O'zbekistonning aqlli , barkamol , intellektual salohiyatli farzandlari shakllanadi . Ana shunda yurtimizga chetdan kirib kelib faoliyat yuritayotgan investorlar o'mini va ularning bajarayotgan vazifalarini mahalliy kadrlarimiz egallaydilar .

Yangi avlod darsliklari yordamida ta'lim jarayonini tashkillashtirish uchun imkoniyatlar cheksiz . Bugungi yoshlar besh yil avvalgilari emas . Zamon shiddat bilan rivojlanishda davom etyapti . Hayotda yaxshi yashash uchun , avvalo sog'lik kerak . Sog'lom fikrlash uchun esa yaxshi bilim va yaxshi tarbiya olish kerak . 1- sinf Ona tili va o'qish savodxonligi darsligidagi “Tabiat ne'matlari” bo'limidagi “ Mo'jizaviy hasharot ” mavzusi orqali foydali hasharot bo'lgan asalari boqish sirlari bilan bir qatorda tabiiy va sun'iy asallar mavjudligi , ulardan qay birining afzal ekanligi haqida , sun'iy asal tayyorlash va uni sotish yo'llari , amaliy o'rgatib borilsa maqsadga muvofiq bo'ladi . Bir qoshiq asalda 19 mingta gul nektari bo'lishi , bir uyada oltmish mingta asalari bo'lishi haqida , ularni boqish va foydalanish usullari o'rgatiladi.

Sun'iy asal tayyorlash uchun bir kilogramm shakarga 0,5 litr suv solib kichik paketdagi limon kislotasidan qo'shib past olovda qaynatiladi.Yoki asal mahsuloti solib tayyorlanadigan turli shirinliklar haqida ham ma'lumot berish mumkin . Bunday ma'lumotlarni egallayotgan yosh avlod kelajakda asal va shirinliklar tayyorlovchi korxona ochishi mumkin .

Shuningdek , “ Uy hayvonlari ” mavzusi orqali hayvonlarni boqish , parvarishlash , ulardan foydalanish yo`llarini o`rganish mumkin . Masalan : sigir , ot , tuya , echkidan sut mahsulotlari olish mumkin . Qo`y va echkidan yung olish va undan turli kiyim-kechaklar tayyorlash mumkin . Ot , sigir , itning terisidan turli poyabzal va sumkalar tikish mumkin .

Sutda hayot uchun zarur vitaminlarning deyarli 20 turi bor.Sut , shuningdek , issiqlik energiya manbai ham . Sut kaloriyaliligi 66 kilokaloriyaga teng . Davolashda sutning kimyoviy tarkibini o`zgartirib , quyultirib , yoki achitqilar bilan , boshqa mahsulot hosil qilib iste`mol qilish mumkin . Undan quyidagicha mahsulotlar tayyorlanadi : sut , quyultirilgan sut , qaymoq , sariyog` , do`lta , qatiq , zardob , pishloq , ayron , chalob , og`iz suti , quruq sut , nordon sut , prostakvasha , kefir , smetana , tvorog , sir , muzqaymoq , slivka , yogurt , qurut , suzma va hokazolar olinadi . Bu sohada sutni qayta ishlab chiqarish korxonalari mavjud va ulami kelajakda takomillashtirish yo`lga qo`yiladi. Bundan tashqari uy hayvonlarining barchasidan go`sht mahsulotlari ham olinadi. Bularga kalla-pocha , kolbasa , turli konservalar , pashtetlar , yarim tayyor mahsulotlar kiradi . Qazi-qarta , norin , somsa va turli taomlar bilan iste`mol qilinadi . Bu bilan oziq-ovqat sanoatini rivojlantirish , oshxona , choyxona , va yemakxonalarni yo`lga qo`yish mumkin .

Go`sht va go`sht mahsulotlari asosiy va yuqori qimmatli mahsulotlardan hisoblanadi . Go`sht tarkibiga mushak , biriktiruvchi to`qima , yog` va suyak to`qimalari , shuningdek , qon kiradi . Oqsillar miqdori o`rta hisobda 18 foizga yetadigan mushak to`qimasi eng qimmatli , yog` miqdori bir xil bo`lmaydi . Xolesteringa boy fosfor , kaliy , temir , natriy , shuningdek , ekstraktiv moddalar manbai hisoblanadi . Go`shtda ruh , mis , kobalt singari hayot uchun muhim mikro elementlar bor . Deyarli hamma vitaminlar mavjud . Go`sht kaloriyaliligi 350 kk bo`ladi . Suyaklari sanoatda eritilib turli buyumlar , suvenirilar ishlab chiqariladi . Bundan tashqari chorva mollarining qonidan , ichagidan va ba`zi organlaridan dorishunoslik sanoatida va jarrohlik yo`llarida foydalaniladi .

“ Izzatning jo`jalari ” , “ Abrorning hikoyasi ” , “ Jonli savatcha ” mavzulari orqali parrandachilik kasbiga yo`naltirish , ulardan turmush tarzida yoki iqtisodiyotda samarali foydalana olish yo`llari o`rgatiladi . Parrandalarga tovuq , o`rdak , g`oz , kurka , tuyaqush va buldurug , kaklik , qarqur , qirg`ovul , bedana va hokazolarni parvarishlash ilmi singdiriladi . Parranda go`shti sut emizuvchilar go`shtidan farq qiladi , uning turiga oriq-semizligiga ko`ra to`la qimmatli oqsillar manbai hisoblanadi . Unda oqsillar 18 foiz , yog`lar 15 foiz , uglevodlar 24 foiz bo`ladi , kaloriyaligi 217 kilokaloriyaga teng bo`ladi . Unda B guruh vitaminlari , ayniqsa , vitamin B 12 , B 6 va boshqalar bor . Mineral tuzlar –kaliy , natriy , kalsiy , temir saqlaydi .Yosh parranda go`shti ekstraktiv moddalarga boy , uning sho`rvasi kuchli va xushbo`y bo`ladi.

Tuxum , tuxum maxsulotlari yuqori biologik qimmatga ega . Asosan , tovuq tuxumining oziq-ovqat uchun ahamiyati katta . Ba`zan , aholi boshqa parranda tuxumlarini ham iste`mol qiladi . Masalan : Amerika , Avstraliyada tuyaqush , sesarka tuxumlari iste`mol qilinardi , hozirda O`zbekistonda ham boqish va iste`mol qilish yo`lga qo`yilyapti .Tovuq , sesarka , bedana tuxumlarining tarkibi bir xilligi aniqlangan . Boshqa tuxumlarga nisbatan A vitamiga

boy. Dorishunoslikda tuxum oqsili va sarig'ining kukuni – melanchdan foydalaniladi. Kukunda oltingugurt , serin , sistin , sistein , metianin va lipatrop modda , letsitin miqdori ko'p bo'ladi. Tovuq tuxumining kimyoviy tarkibida oqsillar 12 foiz , yog'lar 11 foiz , uglevodlar 7 foizni tashkil qiladi . Kaloriyaliligi 157 kilokaloriya , vitamin , A va D ga boy.

Parandalardan oziq-ovqat sanoatida tuxum , go'sht , yengil sanoatda patlaridan par ko'rpa , par yostiq , tuyaqushning oyoq terisidan sumka va oyoq kiyimlari tayyorlash yo'lga qo'yiladi .

Yuqoridagilarning bari yetti xazinaning turi hisoblanadi . Bu esa inson hayoti va iqtisodiy ehtiyoji uchun zarur .

Sog'tanda sog'lom aql bo'limidaagi “ Foydali sabzavotlar ” , “ Sabzavotlar nima deydi ? ” , “Xotiram kuchli bo'lsin desangiz ” mavzulari orqali dehqonchilik , oziq-ovqat korxonalari , dorishunoslik korxonalari haqida chuqur ma'lumot berish mumkin . Fermerlik , dehqonchilik , chorvachilik , sanoat korxonalari mutaxassisligi kabi kasblariga yo'naltiriladi . Ularni takomillashtirish muammo va yechimlari ko'rib ciqiladi . Dars yoki mashg'ulotlar davomida grammatik savodxonlik bilan bir vaqtda iste'mol qilinadigan mahsulotlarimiz tarkibidagi makro va mikro elementlarning xususiyatlarini ham turli grafiklar , jadvallar va diagrammalar asosidagi qo'shimcha ma'lumotlarni kiritish mumkin .

Sabzavotlarni ekish , yetishtirish , parvarishlash va uning hosili natijasini ko'rish orqali o'quvchilarda mehnatsevasavarlik va mehnatning mahsulidan zavqlanish hissi shakllanadi . Vitaminlarning foydali va inson hayotidagi o'rni qanchaliligini bilgan bolada hayotga zavq bilan qarash , teran fikrlash , vatanni va ona zaminni sevish , ardoqlash ko'nikmalari rivojlanadi .

San'at va madaniyat bo'limidagi “ Ertakdagi qahramon ” mavzusi bo'yicha o'quvchilarda mustaqil ertak yozish yoki ertak qahramonlari personajlarini , yoki qo'g'irchoq va sahna bezaklarini pap'e- mash'e yoki boshqa usullarda yasay olish , sotishni yo'lga qo'yish , spektakl tomoshalarini taqdim qilish kabi malakalar rivojlanadi . Bu esa san'atkorlik , aktyorlik , muhandis- texnolog kabi kasblarga qiziqish shakllanadi .

“ Til va dil ” bo'limidagi , “ She'r bo'ladigan so'zlar ” mavzusi orqali she'riyatga , kitobxonlikka , yozuvchi-adabiyotshunos bo'lishga yo'naltiriladi . So'zlarni qofiyalash sirlari , mazmun uyg'unligi kabi normalarni o'rgatish orqali ijodkor bo'lishga , she'r yozish qobiliyatlarini mujassamlashtirish , gazeta- jurnallarda she'r , maqola yoki kitoblarini chiqarish va sotishga qiziqishini uyg'otish mumkin .

Yuqoridagi berilayotgan ma'lumotlar dars davomida pedagogik texnologiyalarning “ Klaster ” , “ Zinama –zina ” , “ Ven diogrammasi ” , “ Bingo mashqi ” , “ Aqliy xujum ,” “Blits ” , “ Tezkor savollar ” , “Tarmoqlash ” kabi turlari orqali qo'llash maqsadga muvofiq bo'ladi .

Xulosa qilib aytganda , bilim dargohlarida nafaqat bilim berish , balki buyuk iste'dodlarni yuzaga chiqarish , ularni hayotga tayyorlash , kasb-hunarga yo'naltirish bilan bir vaqtda yetuk biznesmenlarni tarbiyalash kerak . Vatan kelajagi yuksak ma'naviyatli , keng dunyoqarashli , chuqur bilimli yoshlar qo'lida ekan , biz ulardan iqtisodiy rivojlangan , dunyo reytingida yuqori o'rinlarda turuvchi , kelajagi buyuk O'zbekistonni kutib qolamiz .