

## 14-dars. Ovqat tayyorlashda xavfsizlik qoidalari

### Dars maqsadi:

– o'quvchilarni ovqat tayyorlashda xavfsizlik qoidalari bilan tanishtirish;

### Dars vazifalari:

- xavfsiz mehnat, gigiyena va sanitariya usullarini o'rganish;
- xavfsizlik qoidalariga rioya qilmaslik jarohatlarga olib kelishini tushuntirishni rivojlantirish;
- ishda tartiblilik, ozodalik va xavfsiz mehnat madaniyatini tarbiyalash

### Salomlashish (5 daqiqa).

O'qituvchi o'quvchilar bilan salomlashadi. Davomatni tekshiradi, shuningdek, o'tilgan dars bo'yicha bilimlarni yangilashga qaratilgan savollar beradi.

### Amaliy qism (15 daqiqa).

O'qituvchi o'quvchilardan sevimli shirinliklarini tayyorlash retseptini aytib berishni so'raydi. O'quvchilar retseptlarni baham ko'radilar va fotosurat yoki video namoyish etadilar.

O'qituvchi quyidagi savollarni beradi: O'quvchilar retseptlarni baham ko'rishadi va fotosurat yoki videoni namoyish etishadi.

Qaysi retsept sizga ko'proq yoqdi?

Qanday yangi va qiziqarli ma'lumotlarni bilib oldingiz?

Sevimli taomingizni mustaqil tayyorlab ko'rishni xohlaysizmi?

Ovqat tayyorlashda qanday muhim xavfsizlik qoidalarini bilasiz? Bu qoidalarni qayerdan o'rgangansiz?

Sizningcha, oshxonada qanday xavf-xatarlar bo'lishi mumkin? Bu qoidalarni qayerdan bilasiz?

### “Oshxonaga sayohat” o'yini

O'quvchilar navbatma-navbat oshxonada uchraydigan barcha narsalarni aytib berishlari kerak.

### Nazariy qism (15 daqiqa).

So'ngra o'quvchilar “Ovqat tayyorlashda xavfsizlik qoidalari” mavzusini o'rganadilar.

Taom tayyorlashdan oldin:

- Qo'llaringizni yuving.
- Sochlaringizni bosh kiyim ostiga yig'ing.
- Fartuk taqing.
- O'tkir va kesuvchi buyumlar bilan ishlash:

- Pichoqni ehtiyotkorlik bilan ishlating.
- Pichoq yoki sanchqini faqat dastasi bilan uzating.
- Mahsulotlarni faqat taxtakachda kesing.
- Ish tugagach, idish-tovoqlar va oshxona jihozlarini yuvib, quritib, yig'ishtirib qo'ying.
- Plita bilan ishlash:
- Plitadan issiq qozon, choynak olish yoki qopqog'ini ko'tarish uchun maxsus ushlagichdan foydalaning.
- Ovqatni oz-ozdan, avval sovutib, tatib ko'ring.
- Ishlayotgan plitani qarovsiz qoldirmang.
- Agar pichoq tushsa, uni ushlab qolishga urinmang!
- Agar idish sinsa, siniqlarni qo'lingiz bilan yig'mang!
- Supurgi va kurakcha olib, siniqlarni ehtiyotkorlik bilan supurib oling.
- Yodda tuting, tovalar, qozonlar va plitaning o'zi juda issiq bo'ladi!
- Ishlatib bo'lgandan keyin ham ularning haroratini barmoqlaringiz bilan tekshirmang!

### **Yakuniy bosqich (5 daqiqa).**

Dars oxirida o'quvchilar bir-birlarining retseptlarini baholaydilar. O'qituvchi baholarni elektron jurnalga qo'yadi.

O'qituvchi o'quvchilarga keyingi darsga mazali desertlar tayyorlash uchun mahsulotlar keltirishlari kerakligini aytadi. O'quvchilarga guruhlariga bo'linib, mahsulotlarni guruh a'zolari o'rtasida taqsimlash taklif etiladi. Zarur mahsulotlar ro'yxatini tuzish uchun har bir guruh darslikning 40-41-betlarida keltirilgan desert variantlaridan birini tanlaydi.

## **15-dars. Ziyofat tayyorlaymiz**

### **Dars maqsadlari:**

- ovqat tayyorlashda xavfsizlik qoidalarini mustahkamlash;
- yakuniy natijaga erishish uchun harakatlarning to'g'ri ketma-ketligini bajarish ko'nikmasini rivojlantirish;
- muloqot va hamkorlik kabi kompetensiyalarni shakllantirish (juftlikda ishlash qobiliyati, faol tinglash ko'nikmalari, o'z fikrini ifodalay olish, suhbat olib borish, maqsad qo'yish va unga erishish);
- ijodiy tasavvur va fantaziyaning rivojlantirish.

### **Dars vazifalari:**

- o'quvchilarda harakat algoritmi asosida ishlash ko'nikmasini rivojlantirish;
- rejalashtirilgan natijaga erishish uchun jamoada faoliyatni rejalashtirish va amalga oshirishni o'rgatish;
- desert tayyorlashni o'rgatish;
- ishda tartiblilik va sabrni rivojlantirish;