

- 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;

– ishda saranjom-sarishtalik va xavfsiz mehnat madaniyatini tarbiyalash.

Salomlashish (5 daqiqa).

O'qituvchi o'quvchilarni kutib oladi. Davomat tekshiruvini o'tkazadi, shuningdek o'tilgan dars bo'yicha bilimlarni yangilashga qaratilgan savollar beradi.

O'qituvchi bayram uchun deyarli hamma narsa tayyor ekanligini ma'lum qiladi va nima zarur bo'lganini eslashni taklif etadi. Va nima kerakligini eslashni taklif qiladi.

Xullas, sinf chiroyli bezatilgan, qiziqarli ko'ngilochar tadbirlar (paqillatgichlar va fant o'yini) bor. Yana nimasi yetishmayapti? To'g'ri, mazali taomlar tayyorlash qoldi. Bugungi darsda o'quvchilarning amaliy vazifasi desert turlaridan birini tayyorlashni o'rganishdan iborat.

Amaliy qism (25 daqiqa).

O'qituvchi o'quvchilarga ishni har bir guruh a'zolari o'rtasida taqsimlashda va reja tuzishda ko'maklashadi. O'quvchilar mustaqil ravishda tayyorgarlik ko'radilar, zarurat tug'ilganda o'qituvchi yordam beradi.

Yakuniy bosqich (10 daqiqa).

O'qituvchiga shirinliklarni tatib ko'rish uchun vaqt ajratishi va o'quvchilarga o'z mehnatlari natijalaridan zavqlanish imkoniyatini berishi tavsiya etiladi.