

13-dars. Qandolatchilik fabrikasi

Dars maqsadlari:

- o'quvchilarning dunyoqarashini kengaytirish;
- qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayoni haqida tasavvur shakllantirish, "retsept" va "ingrediyentlar" tushunchalarini o'rgatish;
- amaliy faoliyatga qiziqishni rivojlantirish.

Salomlashish (5 daqiqa).

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

Nazariy qism (20 daqiqa).

O'qituvchi quyidagi savollarni beradi:

Shirinliklarni yaxshi ko'rasizmi?

Qaysi shirinliklar sizga eng yoqadi?

Shirinliklar organizmga qanday foyda keltiradi?

Qanday zarari bor? Bundan qanday xulosa chiqarish mumkin?

Shirinliklar qayerda ishlab chiqarilishini bilasizmi?

O'qituvchi qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish, konfetlarning paydo bo'lish tarixi va O'zbekistonning an'anaviy shirinliklari haqida so'zlab beradi.

O'qituvchi yana savollar beradi:

Sevimli shirinliklaringiz haqida qanday yangi ma'lumotlar bilib oldingiz?

Kim shokoladni yaxshi ko'radi?

Shokolad nimalardan tayyorlanishini bilasizmi?

O'qituvchi shokolad ishlab chiqarish jarayoni haqida gapirib beradi va quyidagi savollarni beradi:

"Retsept" so'zini qanday tushunasiz?

O'qituvchi darslikda berilgan "retsept" tushunchasining ta'rifini o'qib berishni so'rayapti.

"Ingrediyentlar" so'zini qanday tushunasiz?

Shokolad tayyorlash retseptida qanday tarkibiy qismlar bo'lishi mumkin?

O'qituvchi o'quvchilardan darslikdagi rasm bo'yicha kakao dukkaklari shokoladga aylanguncha bosib o'tgan yo'lini aytib berishlarini so'raydi.

Amaliy qism (10 daqiqa).

"Ishonaman-ishonmayman" o'yini

O'qituvchi shokolad haqida qiziqarli ma'lumotlar keltiradi. O'quvchilar bu faktning haqiqat yoki uydirma ekanligini aniqlashadi.

Sutli shokolad shokoladli ichimlikka quyuv sut qo'shilgandan keyin paydo bo'lgan.	To'g'ri
Meksikaliklar an'anaviy xalq tabobatida shokoladni dori sifatida ishlatishadi.	To'g'ri
Shokolad zararli.	Uydirma. Kakao dukkagida ko'p miqdorda foydali va ozuqaviy moddalar mavjud.
Shokolad tish kariysini keltirib chiqaradi.	Kakao o'z-o'zidan kariyesni keltirib chiqarmaydi, lekin shokolad tarkibidagi shakar, ayniqsa ko'p miqdorda bo'lsa, kariyesga sabab bo'ladi.
Shokolad tarkibida ko'p miqdorda uglevodlar va oqsillar mavjud, shuning uchun sportchilar uni og'ir mashg'ulotlardan keyin iste'mol qilishadi.	To'g'ri
Oq shokolad aslida shokolad emas, unda kakao yo'q.	Aslida, oq shokoladda kakao kukuni yo'q, lekin kakao yog'i bor.
Kakao daraxtlari 200 yilgacha yashashi mumkin, ammo ular faqat 25 yil davomida hosil beradi.	To'g'ri
Shokolatye - shokolad dunyosidagi nufuzli kasb. Bu mutaxassis noyob retseptlar asosida shokolad tayyorlaydi.	To'g'ri

Yakunlovchi bosqich (5 daqiqa).

O'z-o'zini tayyorlash uchun o'qituvchi o'quvchilarga sevimli shirinligining retseptini bilib olish va keyingi darsda uni aytib berish vazifasini beradi. Imkon bo'lsa, rasm yoki video tayyorlab kelish so'raladi.