

Darsning texnologik xaritasi

Fan		IJTIMOIIY KO'NIKMALARNI RIVOJLANTIRISH
O'quv dasturidagi joyi (tartib raqami)		1.5.2-mavzu. Maktabgacha ta'lim tashkilotida sog'lom ovqatlantirish bo'yicha xorij tajribasi. (2 soat amaliy mashg'ulot).
Dars mavzusi		Maktabgacha ta'lim tashkilotida sog'lom ovqatlantirish bo'yicha xorij tajribasi. Rivojlangan davlatlarda (Finlyandiya, Yaponiya, AQSh, Germaniya, Janubiy Koreya, Buyuk Britaniya) bolalar ovqatlanishini tashkil etish va tartibga solish modellari. Ovqatlanish standartlari, ovqatlanish bo'yicha ta'lim va metodik qo'llab-quvvatlash tajribasi. Xorij tajribasini mahalliy sharoitga moslab qo'llash imkoniyatlari. Mavzuni o'rganishda innovatsion pedagogik yondashuvlar: metodik yondashuvlar va amaliy tavsiyalar.
Davomiyligi		2 soat
Darsning maqsadi		Maktabgacha ta'lim tashkilotida sog'lom ovqatlantirish bo'yicha xorij tajribasini o'rganish bo'yicha amaliy mashg'ulotda tinglovchilarga turli davlatlardagi yondashuvlarni tahlil qilish, ulardagi samarali jihatlarni ajratish va mahalliy sharoitga moslab qo'llash yo'llarini o'rgatish. Shuningdek, ushbu tajribani amaliyotga tatbiq etish bo'yicha zarur bilim va ko'nikmalarni innovatsion pedagogik metodlar orqali shakllantirish.
Kutilayotgan natija:	Bilim	<ul style="list-style-type: none"> Xorij davlatlarida bolalar ovqatlanishini tashkil etish va tartibga solish modellari. Ovqatlanish standartlari, ovqatlanish bo'yicha ta'lim va qo'llab-quvvatlash tizimlarining mohiyati. Xorij tajribasining mahalliy sharoitga mosligini baholash mezonlari. Sog'lom ovqatlantirishning ijtimoiy ko'nikmalar bilan bog'liqligi.
	Ko'nikma	<ul style="list-style-type: none"> Xorij tajribasini taqqoslab tahlil qilish va samarali jihatlarni ajratish. Xorij yondashuvlarini mahalliy sharoitga moslab qo'llash bo'yicha takliflar ishlab chiqish. Ovqatlanish jarayonini tarbiyaviy faoliyat sifatida tashkil etish usullarini tanlash. Joriy etishdagi to'siqlarni aniqlash va ularni bartaraf etish yo'llarini topish.
	Malaka	<ul style="list-style-type: none"> Xorij tajribasidan olingan yondashuvlarni o'z faoliyatiga ijodiy tatbiq etish. Ovqatlanish bo'yicha ta'limni kundalik faoliyatga singdirish. Innovatsion pedagogik yondashuvlarni amaliyotda muvaffaqiyatli qo'llash. Pedagogik faoliyatni individuallashtirish va kasbiy o'z-o'zini rivojlantirish.
Darsning jihozi	Didaktik materiallar	Taqdimot slaydlar; Kutilmalar varaqasi; Tayanch atamalar tarqatmasi; Savollar yoki vazifalar yozilgan kartochkalar; Davlatlar bo'yicha tajriba kartochkalari; plakatlari; O'z-o'zini baholash varaqalari.
	Ta'limning texnik vositalari	Mavzuga oid slaydlarni namoyish qilish uchun texnik vositalar (AKT), flipchart, A-4, marker, stikerlar, qog'ozlar, taymer.

Dars mazmuni

T.r.	Bosqichlar	Vaqt	Metod va faoliyatning tavsifi
1	Kirish. Tashkiliy qism:	10 minut	<p>Guruhli muhokama</p> <p>“Boshqa davlatlarning bolalar ovqatlanishi bo'yicha qanday tajribasidan biz o'rganishimiz mumkin?” Tinglovchilar kichik guruhlariga bo'linadi, kutilmalar varaqasini to'ldiradi va o'zlari bilgan xorij tajribasi yoki misollarini nomlaydi. Trener dars maqsadi, natijalari va baholash mezonlarini e'lon qiladi.</p>
2	Xorij davlatlarida sog'lom ovqatlantirish modellari: umumiy tavsif.	15 minut	<p>Mini ma'ruza, suhbat, savol-javob.</p> <p>Diqqat bilan tinglash va asosiy tushunchalarni (ovqatlanish standarti, ovqatlanish bo'yicha ta'lim, namunaviy menyu, qo'llab-quvvatlash markazi, ixtiyoriy tavsiyalar) qayd etish. Ma'ruzada keltirilgan davlatlar tajribasini (jadvalga qarang) eslab qolishga harakat qilish. Tinglovchining bilimini boyitishga yo'naltirilgan savollarni tayyorlash.</p> <p>Faol qatnashib, mavzu yuzasidan o'z fikrlarini ifodalash. Mahalliy amaliyotdan misollar keltirib, xorij tajribasi bilan bog'lash. Guruh ichida fikr almashish va o'z tajribasini bo'lishish.</p> <p>O'zi tushunmagan yoki aniqlashtirish kerak bo'lgan joylar bo'yicha savol berish. Boshqa ishtirokchilarning javoblarini tahlil qilish va qo'shimchalar kiritish.</p>
3	Xorij tajribasi va mahalliy amaliyotni taqqoslash.	15 minut	<p>Venn diagrammasi metodi.</p> <p>Metodni o'rganish uchun darsga tayyorlanish. Metodning asosiy maqsadini, diagrammani qanday to'ldirishni va uning taqqoslashdagi ahamiyatini tushunish. Diagramma ikki yoki undan ortiq element o'rtasidagi farq va o'xshashliklarni ko'rsatishini anglash.</p> <p>Amaliy topshiriq: “xorij tajribasi” (tanlangan davlat) va “O'zbekiston amaliyoti”ni tartibga solish, menyu va standartlar, ovqatlanish bo'yicha ta'lim va metodik qo'llab-quvvatlash jihatidan diagrammada solishtirish; umumiy jihatlarini o'rtadagi qismga yozish. Har bir qismni to'g'ri va aniq to'ldirishda diqqat bilan ishlash.</p> <p>Boshqa tinglovchilar bilan fikr almashish, farq va o'xshashliklarni topishda o'z bilimlarini baham ko'rish. Diagrammadagi ma'lumotlarning to'g'riligini tekshirish. Dars oxirida metodni o'z pedagogik faoliyatida qanday qo'llashni rejalashtirish.</p>
4	Xorij tajribasidan olinadigan yo'nalishlar va innovatsion pedagogik yondashuvlar.	15 minut	<p>“Klaster” (Clustering) metodi.</p> <p>Metodning mohiyatini, ya'ni tushunchalarni guruhlash va ularning o'zaro bog'lanishlarini aniqlashni tushunish. Markazga “Xorij tajribasi: sog'lom ovqatlantirish” tushunchasi yoziladi; tinglovchilar yo'nalishlarni klasterlarga ajratadi: qonunchilik va tartibga solish; ovqatlanish standartlari va namunaviy menyu; ovqatlanish bo'yicha ta'lim (ovqatni tarbiya vositasi sifatida qo'llash); metodik va tashkiliy qo'llab-quvvatlash tizimi; xodimlar malakasi; oila bilan hamkorlik.</p> <p>Guruhlar bilan birgalikda ishlab, har bir klaster bo'yicha mahalliy sharoitga moslab qo'llash mumkin bo'lgan bitta amaliy g'oyani taqdim etish. Klasterlar orasidagi bog'lanishlarni aniqlash.</p> <p>Guruhlashtirgan tushunchalarini baholash va to'g'riligini tekshirish. Dars oxirida o'rganish jarayonini tahlil qilish, metodni o'z pedagogik faoliyatida qanday ishlatish mumkinligini ko'rib chiqish.</p>

T.r.	Bosqichlar	Vaqt	Metod va faoliyatning tavsifi
5	Xorij tajribasini joriy etishni baholash: metodik yondashuvlar va amaliy tavsiyalar.	15 minut	<p>“Fishbone Diagram” (Baliq skeleti) metodi.</p> <p>Metodning asoslarini o‘rganish: diagramma yordamida muammo va uning sabablarini aniqlash. Diagrammaning qismlari (asosiy muammo, sabablar kategoriyalari, natija) bilan tanishish.</p> <p>Amaliy topshiriq: “Xorij tajribasini maktabgacha ta’lim tashkilotlarida joriy etishdagi to‘siqlar” muammosini aniqlash va sabablarini kategoriyalar (me’yoriy-huquqiy asos, moliyaviy va moddiy resurslar, kadrlar va malaka, madaniy-ijtimoiy omillar) bo‘yicha guruhlash. Sabablar va natijalarni aniq ajratib, bartaraf etish takliflarini ishlab chiqish.</p> <p>Guruh bo‘lib ishlash, fikr va tahlillarni boshqalar bilan muhokama qilish. Sabablar o‘rtasidagi bog‘liqliklarni va ularning natijaga ta’sirini aniqlash. Dars oxirida metodni baholash, tahlilni qayta tekshirish va olingan bilimlarni pedagogik faoliyatda qo‘llashni rejalashtirish.</p>
6	Introspeksiya	10 minut	<p>Mavzuning dolzarbligi, xorij davlatlarining sog‘lom ovqatlanirish bo‘yicha tajribasi, uni mahalliy sharoitga moslab qo‘llash imkoniyatlari, innovatsion pedagogik yondashuvlar, tarbiyachilarning o‘z-o‘zini rivojlantirishi bo‘yicha mavzuni chuqur tahlil qilish. O‘z-o‘zini baholash varaqalarini to‘ldirish.</p>

Xorij davlatlari tajribasi (ma’ruza va tahlil uchun tayanch)

T.r.	Davlat	Tajriba mazmuni	Moslab qo‘llash imkoniyati
1	Finlyandiya	Bolalar ovqatlanishi bo‘yicha milliy tavsiyalar va “likopcha modeli”: likopchaning katta qismini sabzavot, qolgan qismini asosiy uglevod va oqsil manbalari tashkil etadi; ovqatlanish ta’lim jarayonining bir qismi sifatida qaraladi.	“Likopcha modeli”ni tarbiyachilar va ota-onalar uchun oddiy vizual vosita sifatida qo‘llash.
2	Yaponiya	2005-yildagi “Shokuiku” (ovqatlanish orqali ta’lim) to‘g‘risidagi asosiy qonun: ovqatlanish tarbiya va ta’limning tarkibiy qismi; bolalar mahsulotlar, ovqat tayyorlash va ovqatlanish madaniyati bilan tanishtiriladi.	Bolalarni yosh imkoniyatiga mos tarzda ovqat tayyorlash, mahsulot yetishtirish (guruh ekin maydoni) va stol madaniyati mashg‘ulotlariga jalb etish.
3	AQSh	CACFP federal dasturi: ishtirok etuvchi bolalar muassasalari tasdiqlangan ovqatlanish tarkibi talablariga (meal patterns) rioya qilganda ovqatlantirish xarajatlari qisman qoplanadi.	Standart ovqat tarkibi talablari va ularga rioya qilishni rag‘batlantirish mexanizmini o‘rganish.
4	Germaniya	Nemis Ovqatlanish Jamiyati (DGE)ning bolalar bog‘chalarida ovqatlanish sifati standarti: menyu, mahsulotlar va ovqatlanish muhiti bo‘yicha aniq mezonlar.	Tashkilotlar uchun menyu va ovqat sifatini o‘z-o‘zini baholash mezonlari (chek-list) ishlab chiqish.
5	Janubiy Koreya	Bolalar ovqatlanishini boshqarish bo‘yicha qo‘llab-quvvatlash markazlari: maktabgacha tashkilotlarga menyu, sanitariya-gigiena va ovqatlanish ta’limi bo‘yicha metodik va tashkiliy yordam ko‘rsatadi.	Hududiy metodik markaz yoki mutaxassislar (dietolog) yordamida tashkilotlarni qo‘llab-quvvatlash.
6	Buyuk Britaniya (Angliya)	“Eat Better, Start Better” kabi ixtiyoriy tavsiyalar: menyu tuzish va ovqatlanish muhitini tashkil etish bo‘yicha amaliy yo‘riqnoma; xodimlarni o‘qitish.	Tarbiyachilar va oshxona xodimlari uchun qisqa amaliy yo‘riqnoma va o‘quv mashg‘ulotlari.

Izoh: ma’lumotlar umumlashtirilgan; dars oldidan tegishli rasmiy manbalardan amaldagi talablarni tekshirib, mahalliy sharoitga moslab qo‘llash tavsiya etiladi.