Rolli o‘yinlar usuli

Yusufxodjayeva F
QDPI o`qituvchisi
firdavshonyusufhujaeva@gmail.com ,
+99890-305-65-82

Bunday mashg‘ulotlarda o‘quvchilarning faolligini oshirish uchun kichik guruhlarda ishlash usulining rolli o‘yin ko‘rinishini qo‘llash mumkin. Bu usulni qo‘llash uchun sinf o‘quvchilari to‘rt guruhga bo‘linadi. Bunda 1-guruh “Tarixchilar”, 2-guruh “Tabiatshunoslar”, 3-guruh “Pazandalar”, 4-guruh “Nazoratchilar” deb nomlanadi. Nomlanishidan ham ayon bo‘ladiki, “Tarixchilar” guruhi a’zolari sabzavot va mevalarning kelib chiqishi tarixi haqida; “Tabiatshunoslar” sabzavot va mevalarning tarkibi, turlari, o‘sish sharoitlari haqida; “Pazandalar” esa sabzavot va mevalardan foydalanish, qayta ishlov berish haqidagi ma’lumotlarni o‘rganib, o‘sha sabzavot yoki meva timsoliga kirib gapirib berishadi. “Nazoratchilar” esa yuqordagi ishlarga ball (baho) qo‘yib boradilar.

Yuqorida aytilgan fikrlarni quyidagi mavzu misolida ko‘rsatishga harakat qilamiz.

O‘lkamizda yetishtiriladigan sabzavot va mevalar.

Maqsad:O‘quvchilarga o‘lkamizda yetishtiriladigan turli sabzavot va mevalar, ularning kelib chiqishi, tarkibi, shifobaxsh xususiyatlari, qayta ishlov berish kabilar haqida ma’lumot berish.

Jihoz: Turli xil sabzavot va mevalar, rasm, hamda dunyo xaritasi.

Darsning borishi. Hurmatli o‘quvchilar! Ma’lumki, serquyosh, jannatmakon o‘lkamizda turli xil sabzavot va mevalar yetishtiriladi. Bugungi darsimizda sizlar bilan kartoshka, pomidor, turp, shalg‘om, piyoz, behi haqida, ularning kelib chiqishi, tarkibi, shifobaxsh xususiyatlari, ularga qayta ishlov berish kabilar haqidagi ma’lumotlarni o‘rganamiz. Avval kelishganimizdek, so‘zni guruh a’zolariga beramiz.

Kartoshka haqida. 1-o‘quvchi: Men kartoshkaman. Mening asl vatanim Janubiy Amerika. XVI asrda Yevropaga olib kelishgan. XVIII asrda Fransiyaga o‘tganman. Meni bu yerda “Er olmasi” deb ham atashardi. Sizlarning yurtingizda 120 yildan beri ekila boshlaganman.

2-o‘quvchi: Meni “Ikkinchi non” deb ham ta’riflaydilar, chunki mening tarkibimdagi ozuqa moddalarning to‘q tutarligi nondan qolishmaydi. Mening tarkibimda 18% kraxmal, 2% oqsil, 1% shakar moddasi va bir qancha vitaminlar bor.

3-o‘quvchi: Mendan turli xil lazzatli taomlar tayyorlashadi. Mendan bistroning, kartoshka manti, kartoshka quymoq va turli taomlar solinadi. Yana kartoshkani po‘stlog‘ini qaynatib suvini tindirib, dokadan o‘tkazish kerak va undan suvini kraxmal o‘rnida foydalanish mumkin. Kuygan joyga ham kartoshkani bo‘lib qo‘ysa davo bo‘ladi.

Pomidor haqida. 1-o‘quvchi: Mening vatanim - Janubiy Amerika. Men Janubiy Amerikadan Peruga, Perudan Ispaniyaga, Ispaniyadan Yevropaga keltirilganman. XVI asrda Yevropadan O‘rta dengiz havzalaridagi mamlakatlarga tarqalganman. Keyinchalik men Gresiya orqali Turkiyaga va bu yerdan 1850 yilda Qirimga keltirilganman. Qirimda meni “Muhabbat olmasi” deb ataganlar.

2-o‘quvchi: Men quyosh nurida juda ham mazzali bo‘lib pishaman. Mening nosqovoq, yurak, timiki, jiyna, qora burgut, chilgi, kartoshka palak, O‘zbekiston navi kabi qarindoshlarim bor.

3-o‘quvchi: Mendan tomatlar, pomidor soki, turli xil salatlar tayyorlaydilar, ovqatlarga solinsa ajoyib mazza beraman. Ari chaqsa o‘sha joyga pamidorni 2 ga bo‘lib qo‘yilsa arini zahrini tortib olaman.

Shalg‘om haqida. 1-o‘quvchi: Men - Shalg‘omman, men hamma joyda o‘saman. Rossiya va O‘zbekistonda ko‘p tarqalganman.

2-o‘quvchi: Meni havosi salqinroq joylarga ekilsa tahirligim yo‘q, kamtomir, handalakdek katta, bir qaynovda sariqyog‘dek muloyim pishadigan bo‘lib yetilaman. Men O‘zbekiston yerida oq, qizil va zangori po‘choqli va sal taxirroq yetilaman. Rossiyada esa men po‘chog‘im ham, etim ham sariq va ta’mim shirin, kartoshkasimon bo‘laman.

3-o‘quvchi: Men ayniqsa kuz, qish va bahor fasllarida shamollash va gripp kasalliklariga qarshi yaxshi davoman. Fransiyalik olimlar meni ustimda ish olib borib, shunday xulosaga keldilarki, mendan arzon yonilg‘i olish mumkin ekan. Mening 100 kg mimdan 100-120 litr yonilg‘i spirti ajratib olishadi. Bu degan so‘z - bu o‘simlikni ko‘plab ekib, undan olingan spirt bilan avtomashinalarni yurgizish va spirt lampalari yasab, elektr energiyani tejash mumkin.

Behi haqida. 1-o‘quvchi: Men juda qadimgi mevalaridanman, Vatanim - Eron, Kavkaz, Turkiyadir. Jahonga, jumladan, O‘rta Osiyoga ana shu joylardan tarqalganman. Dehqonlar meni 4000 yildan ko‘proq davr ichida ekib, parvarish qilib keladilar va mevamdan bahramand bo‘ladilar.

2-o‘quvchi: Men ham behiman. Mening O‘zbekistonda 20 xil navim yetishtiriladi. Meni toshbehi, nonbehi, nokbehi kabi navlarim bor. Oq qirov tushguncha pishib yetilaman.

3-o‘quvchi: Mendan turli salqinlantiruvchi ichimliklar, murabbo tayyorlashadi, shuningdek, oshga solib pishirsa ham bo‘ladi. Yana behini ichini o‘yib ichiga qiyma yoki dumba yog‘i solib pishirsa ham bo‘ladi. Men terlamani to‘xtataman. Mening siqib olingan sharbatim astma kasalini ham davolaydi. Men qon tuflashni ham to‘xtataman. Mening urug‘imni o‘rab turgan shilimshiq parda esa quruq yo‘tal, tildagi achishlarga foyda beradi.

Piyoz haqida. 1-o‘quvchi: Men – Piyozman, men Farg‘ona vodiysining sug‘oriladigan yerlariga, Zarafshon va Amudaryo qirg‘oqlaridagi joylarga eng yaxshi sabzavot sifatida ekib madaniylashtirilganman. Bu yerdan Yaqin Sharq mamlakatlariga, ular orqali Yevropaga tarqalganman. Amerika qit’asiga esa Xitoy va Yaponiya orqali o‘tganman.

2-o‘quvchi: Mening saksondan ortiq navlarim bor. O‘rta Osiyoda mening oq tuxum piyoz, nafarmon, shalg‘om piyoz, noksimon sarg‘ish va o‘nlab boshqa navlarim yetishtiriladi.

3-o‘quvchi: Men – Piyozman, Piyozman – yetti dardga niyozman. Gap shundaki, mening tarkibimda fitonoid deb ataluvchi achchiq hidli moddam bor, mana shu moddam bilan atiga bir minut fursat ichida milliardlab bakteriyalarni qirib tashlayman. Meni kulga ko‘mib fasodli yaraga bog‘lashsa davo bo‘laman. Shamollaganda, grippga yo‘liqqanda mening sutsimon suvimni burunga tomizib nafas yo‘llarini ochish mumkin. Ko‘k piyoz qo‘shilgan taom esa qattiq uyqusizlikdan xalos etadi. Mendan turli xil salatlar tayyorlashadi, taomlarga qo‘shishadi. Deyarli har bir taom piyozsiz pishirilmaydi.

Turp haqida. 1-o‘quvchi: Mening asl vatanim Yaponiya bo‘lib, taxminan 300 yil muqaddam O‘rta Osiyoga keltirib ekila boshlanganman. Meni “Sharq turpi”, “Do‘ngan turpi” degan nom bilan ataganlar. Ammo qariyb bir asr ilgari, men “Marg‘ilon turpi”, “Oltariq turpi” kabi yangi nom olganman. Chunki Farg‘ona vodiysining ana shu yerlarining tuprog‘i va suvi meni yetishtirish uchun juda mos kelib qolgan.

2-o‘quvchi: Men – Turpman, menga yaxshi qaralsa hosilim ham mo‘l, eng muhimi ta’mim mazali, taxirligim ham, achchiqligim ham mutlaqo yo‘q bo‘lib, nozik etim suvlikkina, qarsillama shirin bo‘ladi. Turpning turli mamlakatlarda o‘stiriladigan turli navlarning tarkibi ham turlicha bo‘ladi, albatta shulardan o‘rta hisobda olib qarasak, 86-87% suv, 1-1,5% hujayra moddasi, 1,5-2% oqsil, 05-1% gacha shakar moddalari, birmuncha mineral tuzlar, kaliy, kalsiy, fosfor, magniy, marganes, temir, mikroelementlaridan esa yod, kobalt bor.

3-o‘quvchi Men – Turpman, meni haqimda Abu Ali ibn Sinoning “Tib qonunlari” kitobida ming xosiyatim haqida juda ham ko‘p narsalar yozilgan. Masalan, mening siqib olingan suvim va urug‘imning yog‘i quloqdagi yel (bod)ga juda foydali. Turpning

qaynatilgani esa yo‘talga foydali. Meni ovqatdan keyin yeyilsa, ichni yumshataman. Ibn Sino turpni zaharlarga qarshi dori ekanligini aniqlagan. Mendan turli xil salatlar qilish mumkin.

Mavzu tushuntirib bo‘lingandan so‘ng nazoratchi guruh a’zolari o‘zlarining baholarini aytishadi. Bunday usuldan foydalanilsa, darsda yaxshi natijalar beradi. Bunda o‘quvchilar mavzuni yaxshi tushunadilar va ularning nutqi o‘cadi. Bunday usulda dars o‘tish o‘quvchilarda darsga qiziqish uyg‘otadi.

ADABIYOTLAR RO`YXATI

1. Venera, K., & Firdovuskhon, Y. (2021). Technology of Formation of Skills of Folk Crafts and Home Work at Technology Lessons. *JournalNX*, *7*(03), 227-230.
2. Ибрагимова, М. Ғ., Ҳамдамова, В. А., & Юсуфходжаева, Ф. М. (2020). ЁШЛАРНИ ИҚТИСОДИЙ ТАРБИЯЛАШДА ТЕЖАМКОРЛИКНИНГ ЎРНИ. *Интернаука*, (23-3), 61-62.
3. Yusufxodjaeva, F. M. (2018). Tarbiya usullarini to ‘g ‘ri tanlashning ta’lim jarayonidagi ahamiyati. *Sovremennoe obrazovanie (Uzbekistan),(1)*, 52-59.
4. Mukhtorovna, Y. F. (2022). LEARNING THE TECHNOLOGY OF COLLECTIVE CREATIVE WORK IN PRACTICE. *Open Access Repository*, *9*(11), 175-179.
5. Mukhtorovna, Y. F. (2022). TEACHING OF TECHNOLOGY USING INTERACTIVE METHODS. *Open Access Repository*, *9*(11), 169-174.
6. Muxtorovna, Y. F. (2022). MAKTAB YOSHIDAGI O'QUVCHILARGA BO'SH VAQTLARIDA QIZIQISHLARI BO’YICHA SHUG’ULLANTIRISH. *PEDAGOGS jurnali*, *4*(1), 290-294.
7. Yusufxodjayeva, F. (2023, March). TEXNOLOGIYA DARSLARIDA O’QUVCHILARGA GAZLAMALARGA ISHLOV BERISH TEXNOLOGIYASINI O’RGATISHDA “BBB” TA’LIM TEXNOLOGIYASIDAN FOYDALANISH. In *E Conference Zone* (pp. 12-17).
8. Yusufxodjayeva, F., & Saxobiddinova, F. (2023). O’ZBEKISTONDA KASANACHILIKNI RIVOJLANTIRISH VA UNING AHAMIYATI. *Conferencea*, 25-30.
9. Mukhtorovna, Y. F. (2022). " SMALL" IN TRAINING NATURAL FIBERS USE THE METHOD OF WORKING IN GROUPS.
10. Mukhtorovna, Y. F. (2022). YOUTH ORGANIZATION PARTICIPATION IN CHOOSINGA PROFESSION.
11. Mukhtarovna, Y. F., & Anvarovna, K. V. (2022). METHODS OF IMPLEMENTATION OF MODERN PEDAGOGICAL TECHNOLOGIES IN THE ORGANIZATION OF EDUCATIONAL PROCESSES FOR STUDENTS OF THE DIRECTION OF TECHNOLOGICAL EDUCATION IN UZBEKISTAN. *International Journal of Early Childhood Special Education*, *14*(7).
12. Venera, K., & Firdovuskhon, Y. (2021). Technology of Formation of Skills of Folk Crafts and Home Work at Technology Lessons. *JournalNX*, *7*(03), 227-230.