

БӨЛІМ: АШЫҚ САБАҚТАР

Жартылай дайын өнімдерден тағамдар әзірлеу технологиясыЖАРИЯЛАНДЫ
11.08.2020СІЛТЕМЕ
<https://bilimger.kz/79605/>

Ұзақмерзімдіжоспардыңтарауы: Тамақтану мәдениеті Мектеп: № 120 Б.Момышұлы ат. ЖОМ

Күні: Мұғалімніңаты-жөні: Бариева Айгуль

Сынып: 6 Қатысқандар: Қатыспағандар:

Сабақтың тақырыбы Жартылай дайын өнімдерден тағамдар әзірлеу технологиясы

Осысабақтақолжеткізілетіноқумақсаттары (оқубағдарламасынасілтеме) 6.2.4.3-Жылдам орындалатын тағамдар мен десерт дайындау технологияларын білу;

6.2.4.4 әр түрлі тағамдарды дайындау үшін азық-түліктер, құрал-жабдықтармен керек-жарақтарын анықтау және таңдай білу және қолдану.

Сабақтыңмақсаты Барлық оқушылар: Жартылай дайын өнімдерден дайындалатын жылдам әзірленетін тағам түрлерін және дайындау технологиясын білді;

Оқушылардың басым бөлігі: Жартылай дайын өнімдерден жылдам орындалатын тағамдар мен десерттердің түрлерін ажырата алады;

Кейбір оқушылар: АКТ-ны қолдана отырып жартылай дайын өнімдерден әр түрлі тағамдар дайындайды.

Бағалау критерийі Жартылай дайын өнімдердің түрлерін атайды

Жартылай дайын өнімдерден жылдам орындалатын тағамдар мен десерттердің түрлерін ажыратады

Жартылай дайын өнімдерден жылдам орындалатын тағамдар мен десерттерді әзірлеудің технологиялық үдерісін біледі және сарамандық эксперимент жасайды

Тілдікмақсаттар

Негізгісөздер мен тіркестер:Жартылайфабрикаттар,:жартылайөңделгенөнімдер,десерт, рецепт, порция,бифштекс, бефстроганов

бас аспазшыдегенсөздердіңмағынасын түсінеді, дұрыс сипаттай алады.

Талқылауға арналған тармақтар:

— Жартылай өнім деп нені айтады?

— Жартылай дайын өнімдердің түрлерін және ерекшеліктерін атаңыз?

— Қандай тағамдар дайындауға болады?

- Десерт жасау үшін қандай өнімдер қолданылады?
- Осы тағамдарды дайындауда қандай технологиялық үрдістерді қолдануға болады?
- Десерт не үшін қажет?
- Біздің ұлттық ас мәзірінде десерт қай кезден пайда болды?
- Қазақ халқының қай тағамдары десертке жатады?

Құндылықтарға баулу

Қоғамымыздағы ұлттық бірлік, бейбітшілік пен келісім

Пәнаралық

байланыс биология (тағам өнімдері мен құрамының ерекшеліктері)

математика (тағам өнімдерінің өлшем бірліктері грамм)

Алдыңғы білім

Оқушылар дұрыстамақтау негіздері, ас мәзірін құрастыру, асхана жабдықтарын зерделеген. Тағам дайындауға арналған жабдықтарымен, құралдарының ғайландыру саймандарымен жұмыс жасаудағыларың қалыптастырған

Сабақ барысы

Сабақтың жоспарланған

кезеңдері Сабақтағы жоспарланған жаттығу түрлері

Ресурстар

Сабақтың басы

7 минут

Сабақтың ортасы

10 минут

Сыныпта ынтымақтастық атмосферасын қалыптастыру мақсатында «Мен саған сенемін» әдісі арқылы шаттық шеңберін құрып, бір-біріне сәттілік тілейді. Осы әдіс арқылы оқушылар арасында жағымды ахуал орнайды. Жартылай өнім түрлері бейнеленген (котлет, десерт) қима қағаздары арқылы екі топқа бөлемін.

«Серпілген доп» әдісі бойынша мұғалім кез-келген оқушыға сұрақ береді, жауап беріп болған оқушы келесі оқушыға допты бере отырып, сұрақ қояды.

1. Қандай халықтардың ұлттық тағамдарын білесің?
2. Қазақ халқының дастархан басында өзін-өзі ұстау әдебі қандай?
3. Дастарханды жабдықтау дегеніміз не?

Сөзжұмбақ шешу арқылы сабақтың тақырыбы мен мақсатын таныстыру.

Миға шабуыл «Сөзжұмбақ»

1. Қандай да бір тағам әзірлеу үшін бастапқы өнімдер деп де аталады. (Ингредиент)
2. Жартылай дайын өнімдер балық, көкөніс, ұн және жасалады. (Еттен)
3. Ұсақтап туралған, жартылай өңделген ет өнімдерінен жасалатын тағам (Бефстроганов)
4. Ұнға аунатылған жартылай өнімдерден жасалатын тағам (Ромштекс)

5. Айран және жеміс-жидектер қоспасы қалай аталады? (Йогурт)

6. Ас, тамақ сөздерінің синонимі (Тағам)

Кеспе қағаздар

Интер белсенді тақта

Түрлі түсті суреттер

18 минут .

«Тұжырымдамалық карта» құрастыру әдісі

1 Топ тапсырмасы:

Жартылай дайын ет өнімдерінен жылдам дайындалатын тағамдардың білетін рецептерін табу, тұжырымдамалық карта құру, қорғау.

2 топ тапсырмасы:

Десерт дайындау әдістерін табу, тұжырымдамалық карта құру.

Топтық бағалау «Бағдаршам»

Топтар бір-бірінің жауаптарын бағалайды.

Дескриптор

1. Жартылай дайын ет өнімдерінен жылдам дайындалатын тағамдардың рецептерін біледі.

2. Тағам түрлерін ажырата алады.

3. Жылдам дайындау тағамдарының технологиясын біледі, қолданады.

4. Десерт дайындау технологиясын біледі, қолданады.

Сарамандық эксперимент.

Жартылай дайын өнімдерден жылдам орындалатын тағамдар мен десерттерді әзірлеудің технологиялық үдерісін біледі және сарамандық эксперимент жасайды

Алғашқы нұсқаулық

Қауіпсіздік техникасы ережелері

Көкөністен, жармадан, еттен жасалған жартылай дайын котлеттердің әр қайсысының дайындалу уақытын және пайдалылығын анықтаңыз.

Дескриптор

Жартылай дайын өнімдерден жылдам орындалатын тағамдар мен десерттерді әзірлеудің технологиялық үдерісін біледі және сарамандық эксперимент жасап, нәтижесін талдай алады.

Өздері білетін жартылай дайын өнімдерден жасалатын тағамдардың дайындау әдістерін өзара талқылап, тұжырымдамалық карта құрастырып, қорғайды

Көкөністен, жармадан, еттен жартылай дайын котлеттерді табаға май құйып, қыздырып қуырады және жұмыс нәтижесін түсіндіреді.

Топтар бір-бірінің жұмысын «Басбармақ» әдісі арқылы бағалайды.

бағдаршам

Асхана құрал-жабдықтары

Сабақтыңсоңы

5 минут

Рефлексия «Білім қоржыны» әдісі арқылы кері байланыс жасаймын.Стикерлерді қоржынға жабыстырады.

Қызыл қоржынға сабаққа өте жақсы түсіндім, мен үшін қызықты болды деген оқушыларлар жабыстырады.

Көк қоржынға мен сабаққа жақсы түсіндім деген оқушылар жабыстырады.

Сары қоржынға тақырып бойынша әлі де ізденуім керек деген оқушылар жабыстырады.

Саралау – Сіз қандай тәсілмен көбірек қолдау көрсетпексіз? Сіз басқаларға қарағанда қабілетті оқушыларға қандай тапсырмалар бересіз? Бағалау – Сіз оқушылардың материалды игеру деңгейін қалай тексеруді жоспарлап отырсыз? Денсаулық және қауіпсіздік техникасын сақтау

Төмен деңгейдегі оқушыларға көмек ретінде жетелеуші сұрақтар арқылы қолдау көрсетіп отырамын, жоспарланған тағамдарға құрылған технологиялық картаны беремін.

Қабілеті жоғары оқушыларға зерттеу жүргізу үшін тағыда қандай азық-түлік түрлерін пайдалана отырып, жартылай дайын тағам түрін дайындау жолының рецептісін тапсырамын.

Дескриптор,

бағалау критерий арқылы және топтық, сарамандық экспериментті жұмыстарды қадағалаймын, бақылаймын

Санитарлық –гигиеналық талаптарды сақтау.

Асханада жұмыс жасау барысында қауіпсіздік ережелерін сақтау.

Сабақ бойынша рефлексия

Сабақ мақсаттары немесе оқу мақсаттары шынайы, қолжетімді болдыма?

Барлық оқушылар оқу мақсатына қол жеткіздіме?Егер оқушылар оқу мақсатына жетпеген болса, неліктен деп ойлайсыз?Сабақта саралау дұрыс жүргізілді ме?

Сабақ кезеңдерінде уақытты тиімді пайдаландыңыз ба? Сабақ жоспарынан ауытқулар болды ма және неліктен? Бұл тарауды сабақ туралы рефлексия жасау үшін пайдаланыңыз. Сол бағандағы өзіңіз маңызды деп санайтын сұрақтарға жауап беріңіз.

Жалпы бағалау

Сабақта ең жақсы өткен екі нәрсе (оқыту мен оқуға қатысты)?

1:

2:

Сабақтың бұдан да жақсы өтуіне не оң ықпал етер еді (оқыту мен оқуға қатысты)?

1:

2:

Осы сабақтың барысында мен сынып туралы немесе жекелеген оқушылардың жетістіктері/қиыншылықтары туралы нені анықтадым, келесі сабақтарда не нәрсеге назар аудару қажет?

ҚМ АА Куәлік нөмірі: **KZ45VPY00102718** — ҚР Мәдениет және Ақпарат министрлігі

© 2026 **Bilimger.kz** Ақпараттық-танымдық білім порталы. Барлық мазмұн авторлық құқықпен қорғалған.