

БӨЛІМ: КОЛЛЕДЖ

Сүт өнімдері

ЖАРИЯЛАНДЫ
02.12.2021СІЛТЕМЕ
https://bilimger.kz/111995/**Тақырыбы:** Сүт өнімдері.

Мақсаты: сүттен жасалатын өнімдер туралы түсініктерін кеңейту. Зерттеу жүргізудің қарапайым дағдыларын меңгерте отырып, айраннан биос, йогурт жасуға үйрету. Ересектердің еңбегіне қызығушылығын дамыту.

Көрнекіліктер: сүт өнімдерінен алынатын өнімдерге байланысты слайдтар немесе мазмұнды суреттер.

Қажетті құрал- жабдықтар: сүт, айран, қатық, тосап, қою шырын, қасық (бала санына жететіндей) ыдыстар.

Алдын ала жұмыс: азық-түлік сататын дүкенге саяхат ұйымдастыру.

Әдіс- тәсілдері: көрнекілік, сөздік, ойын, практикалық.

Іс-әрекет кезеңдері	Тәрбиешінің іс-әрекеті	Балалардың іс-әрекеті
Мотивациялық—қозғаушылық	Шаттық шеңберіне тұрғызып бір-біріне жылы лебіздерін білдіру.	Балалар шеңберге тұрып бір-біріне жылы лебіздерін білдіреді

<p>Ұйымдастырушылық ізденушілік</p>	<p>Балалар, кеше біз саяхатқа қай жерге бардық? Онда сүт тағамдары қайда сақталады? -Олай болса экранға назар аударыңдар. Педагог балаларға сүт тағамдарының дайындалу жолы туралы бейнеролик (немесе слайд) көрсетеді. Бейнеролик көрген кейін балардан көрнегендері туралы сұрайды. -Балалар, сүттен йогурт, қаймақ, т.б. өнімдерді алу үшін бізге не керек екен? -Дұрыс айтасындар. Сүттен басқа өнімдерді алу үшін бізге арнайы станоктар керек екен. Сол сияқты үй жағдайында да сүттен айран, қатақ, ірімшік, құсауға болады екен. Қолдан жасаған айран, қатық, қаймақ, ірімшік, құрт, биос, йогурт тіпті дәмді болады. Ал бүгінше айраннан биос пен йогурт жасуды үйренеміз. Сонда сендер биос пен йогуртты дүкеннен сатып алмай-ақ, үйде өздерің жасап ала алысыңдар. -Көне, айранның дәмін татып көріңдерші, Дәмі қандай? -Тәтті болу үшін не істеуге болады? -Ал тұщы болу үшін ше? -Қалай ойласыңдар йогурт, биос жаау үшін айранға не қосуға болады? (жауап бере алмаса, педагог өзі айтады). -Енді йогурт пен биосың дәмін татып көрейікші, ненің дәмі шығады? Дұрыс айтасындар, әртүрлі жемістердің дәмі шығады екен. Сол себепті йогурт пен биосы дәміне байланысты бөлуге болады. Мысалы, құлпынай, шабдалы, алмұрт қосылған йогурттар деп бөлуге болады. Зауыттарда йогуртқа бөлек, биоқа бөлек өзіндік ерекшелігі бар қосымша дәмдеуіштер қосады. Ал біз дәмдеуіш қоспай жасаймыз. Биосқа үккіштен өткізіліп қайнатылып жасалған жемістер шырынын, ал йогуртқа тосапты қосамыз (жұмысты бастамас бұрын алжапқыш пен қалпақ кию керектігін естеріне салады және бір балаға екі ыдысқа айран құйып береді). Педагог балаларға жұмыстарын аяқтағаннан кейін дәмін татып көруді ұсынады. -Сендер дайындаған йогурт пен биосың айырмашылығы бар ма? -Тағы да қандай айырмашылығын байқауға болады?</p>	<p>-Дүкенге бардық. Сүт тағамдарының тоңазытқышта сақталатынын айтады. -Келеді. Балалар бейнероликті мұқият көріп, педагогтің қойған қосымша сұрақтарына жауап беруге тырысады. -Техника, станок, машина керек. Балалар педагогтің айтқанын тыңдайды. Балалар биос, йогурт жасайтындықтарын естігенде қуанады. -Қышқыл (әр бала өзіне жеке берілген ыдыстағы айранның дәмін көреді). -Қант қосу керек. -Тұз қосамыз. Балалар жауап беруге тырысады. -Қант, тосап, бал қосамыз. -Өрік, алма, шиенің дәмі шығады деп әр бала өзі дәмін татып көрген биос пен йогуртты айтады. Балалар алжапқыш пен қалпақтарын киеді. Өздері таңдап алған тосапты бір ыдыстағы айранға, үккіштен өткізіліп қайнатылған қою шырынды екінші ыдыстағы айранға қосып араластырады. Биос пен йогуртты салыстырып, бақылайды. Олардың түсінің өзгендігіне назар аударып, айырмашылығын айтады. Йогурт биосқа қарағанда қою.</p>
<p>Рефлексиялық -түзетушілік</p>	<p>Педагог балалардан бүгінгі жиыннан алған әсерлерін, көңіл күйлерін сұрайды.</p>	<p>Балалар жиыннан алған әсерлерін айтады.</p>

Күтілетін нәтиже:

Біледі: сүттен жасалатын өнімдер (айран, қатық, құрт, ірімшік, май), туралы; айраннан биос, йогурт жасауға болатындығын.

Білу керек: сүттен айран, қатық, құрт, ірімшік, май, жасалатындығын; айраннан биос, йогурт жасауға болатындығын.

Білді: айраннан биос пен йогурт жасауды; айранның түсінің, құрамының, дәмінің өзгеретінін зерттеу жасау арқылы

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