

## БӨЛІМ: АШЫҚ САБАҚТАР

**Балық котлет массасынан дайындалған тағамдар**ЖАРИЯЛАНДЫ  
05.12.2021СІЛТЕМЕ  
<https://bilimger.kz/112232/>

Сабақ тақырыбы: «Балық котлет массасынан котлет, биточки, зразы, тефтельдер, орамалар әзірлеу»

Сабақ типі: Жаңа сабақты меңгеру және бекіту.

Сабақтың түрі: Бағдарлы сабақ .

Сабақтың әдісі: Проблемалық толғаныс, сұрақ жауап, баяндау, өзіндік жұмыс орындау.

Сабақтың мақсаты: «Сабақта студенттердің пәнге өз өзін тексеруге, ынтасын дамытуға мүмкіндіктер мен жетістіктерге жету жағдайларын жаңаша технологиялық оқыту әдісімен тудыру».

Білімділік: Балық котлет массасынан даярланған балық тағамдарының технологиясы, ұсыну, өңдеуді меңгеру, аспаздық білімді шыңдау, білімін, біліктілігін тереңдету, даярлауға үйрету.

Дамытушылық: оқушылардың мамандыққа қызығушылығын арттыру, шығармашылық қабілеттерін дамыту, ойлау, еске сақтау, тіл байлығын дамыту.

Тәрбиелілік: Жеткіншектерді пәнге қызығушылыққа, іскерлікке, еңбекке баулу, өздеріне берілген тапсырманы жауапкершілікпен орындауға үйрету, ұжымдық, жолдастық қарым-қатынасқа тәрбиелеу.

Сабаққа қойылған талап:

1. Студенттер мен мұғалімге жетістікке жету жағдайын бағдар конспектісін қолдану әдісімен, күрделі оқыту, кіші топтарға бөліп оқыту, мультимедиа технология және АКТ арқылы тудыру.

Котлет массасынан әзірленетін ыстық тағамдардың дайындалу технологиялық процесін видеотаспалар, веб беттерін қолдану арқылы білімді, біліктілікті шыңдау.

2. Өтілген тақырыпты қолдану арқылы жаңа тақырыпты игеруге мүмкіндік туғызу

«Балықты сүйексіз және теріссіз өңдеу, бөлу», «Жылумен өңдеу әдістері» «Тұздықтар», «Гарнирлер».

3. Нақты құзіреттілікті қалыптастыруға мүмкіндік беру (негізгі коммуникативтік, кәсіптік)

4. Күрделі мәселені шешу іс-әрекетінде мамандыққа қызушылық жағдайын тудыру.

Сабақ жабдығы: интерактивті тақта eBeamInteract; сабақ презентациясы «Балық котлет массасынан котлет, биточки, шабылған зразы, орама, тефтелдер әзірлеу», тақырып бойынша мәтін: «Балық котлет массасынан дайындалған тағамдар», көрнекілік муляж

Сабақ барысы:

I. Ұйымдастыру кезеңі (3 мин)

Оқушылардың сабаққа деген психологиялық дайындықтарын, аудитория мен техниканың сабаққа дайындығын, сабаққа қатысып отырған оқушыларды тексеру. Көңіл күй диаграммасы

II. Жаңа сабақ тақырыбын хабарлау. (10 мин)

Сабақтың мақсатын қою: «Балық котлет массасынан әзірленетін ыстық тағамдар» бөлімінде, «аспаз» мамандығын игеруде балық котлет массасынан әзірленетін котлет, биточки, тефтельдер, зразылар, орамалар дайындауда кәсіптік білім мен біліктілікті шыңдау, меңгеру.

Мақсаты тұжырымдау және уәждеме (мотивация).

Слайд, конспект, веб парақшасы, видеобейне, муляжды көрнекіліктер арқылы студенттер жұмысын жоспар бойынша бағыттау.

Жаңа сабақты меңгеруде осы уақытқа дейін өтілген тақырыптарға тоқталып, білімді толықтыру сұрақтары:

1. Балықты сүйексіз және теріссіз өңдеу, бөлу процесін ата.

2. Қандай балық котлет массасынан әзірленетін шала фабрикаттар түрлерін білесіздер?

3. Қандай аунатпа түрлерін білесіздер?

Жаңа сабақ жоспар:

1. Балық котлет массасынан әзірленетін ш/ф котлет, биточки, зразы, орама, тельное, тефтельдер, фрикаделькалар.

2. Үзбе массасын дайындау технологиясы

3. Шалафабрикаттардан жылумен өңдеу әдістерімен тағам әзірлеу технологиясы сыбағалық өлшемі, ұсынуы. (слайд түрінде көрсетілім)

1. IV. Жаңа сабақты бекіту тапсырмасы (15 мин)

Студенттер шағын топтарға бөлініп қойылған тапсырманы орындайды:

Тасырма:

Топ 1. Балық котлетін әзірлеу технологиясы, ұсынуы

Топ 2. Биточки әзірлеу технологиясы, ұсынуы

Топ 3. Тельное әзірлеу технологиясы, ұсынуы

Топ 4. Тефтельдер әзірлеу технологиясы, ұсынуы

Топ 5. Орама әзірлеу технологиясы, ұсынуы

1. V. Алған білімді түсіну, меңгеру (15 мин)

Топ жауабы: тапсырма бойынша қорғау, сұраққа жауап беру

Интерактивті тақтаны пайдалана отырып сұрақтарға жауап беру, ұяшықтарды толтыру.

1. VI. Үйге тапсырма

1. Теңіз өнімдерінен әзірленетін тағамдар, жылумен өңделуі, ұсынылуы

2. Сайттан [www.bluda-iz-riby.ru](http://www.bluda-iz-riby.ru) балық және теңіз өнімдерінен тағам әзірлеу технологиясын қарау және оқу.

VII. Қорытынды (Рефлексия) сабақты қорытындылау, баға қою

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

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