

## БӨЛІМ: ДЕФЕКТОЛОГИЯ

## Дәндерден бұйым жасау технологиясы

ЖАРИЯЛАНДЫ  
02.05.2021СІЛТЕМЕ  
<https://bilimger.kz/95698/>

Шымкент қаласы

ШҚ ББ » Қосалқымектеп-интернаты» КММ

Дефектолог- тәрбиеші

Аширова Райхан Балтабаевна

Сабақтық тақырыбы: Дәндерден бұйым жасау технологиясы  
Сабақтың мақсаты: Білімділік: оқушыларға жалпы дәнді – дақылдар туралы толық мағлұматтар беру;  
Дамытушылық: оқушылардың пәнге деген қызығушылығын арттыру, қол маторикасын дамыту.

Тәрбиелік: баланы ұқыптылыққа, еңбексүйгіштікке, іскерлікке тәрбиелеу. Сабақтың түрі: аралас  
Сабақтың әдісі: түсіндіру, сұрақ-жауап, өз бетінше жұмыс. Сабақтық көрнекілігі: Дәннен жасалған картина. Құрал – жабдықтар: қайшы, желім. дәнді дақылдар.

Пәнаралық байланыс: сызу, бейнелеу өнері

I. Ұйымдастыру кезеңі:

Біз балдырған баламыз,

Құстай қанат қағамыз.

Дүниені аралап,

Оқып білім аламыз.

— Оқушылардың зейіндерін сабаққа аударту. III. Жаңа сабақ.

Еңбек адамның табиғи жетістігі болып табылады. Оқушылар бүгін біз дәндерден бұйым жасауды үйренеміз. Дәнді – дақылдардан әдемі бұйымдар жасауға болады.

Дәндерден бұйым жасамас бұрын олардың құрамы мен емдік қасиеттеріне тоқталып өтейік. Қауын тұқымы Емдік қасиеті. Тәтті, дәмді, суық райлы, іркілген қанды таратады, өкпені тазалайды, ішекті дымқылдандырады. Ауыздың сасуына: қауын тұқымынан қажет мөлшерде алып талқандап, таңертең ашқарынға ауызды ысады немесе балмен араластырып дәрі жасап тіске басса да болады. Соқыр ішек қабынуға: басқа дәрілерді қауын тұқымын қосып ішкізсе, соқыр ішектің қабынуының алдын алады. Асқабақ.

Асқабақты сүтке қайнатып ас орнына жиі ішсе — бауыр, көкбауыр, қант диабеті ауруларына өте жақсы ем. Ал асқабақ сабағын суға қайнатып ішсе, несепті жүргізеді, бүйрек пен жүректің ісініп ауырғанын қайтарады. Сөк Сөкті — тарыны ақтап, қауызынан тазартып алады. Тазаланған сөк — арнайы өңделген тары дәні — жоғары, бірінші және екінші сортқа бөлінеді. Кейбір

сөктің ашқылтым дәмі болады. Оны кетіру үшін тарыны қайнаған суға әбден жуады.

Қарақұмық Қарақұмық жармасын буланған немесе буланбаған қарақұмық дәнінен алады. Құрамында сіңімді белоктар, крахмал мол болады. Қарақұмық жармасының белоктары басқа қосылыстармен алмастыруға болмайтын амин қышқылдарына бай. Асбұршақ.

Асбұршақ бағалы, жоғары ақуызды дәнді бұршақ дақылы болып табылады. Тұқымдары жоғары қоректілігімен және жақсы дәмдік санасымен ерекшеленеді, әр түрлі тағамдар дайындауға бүтін және үгітілген тұқымдар кеңінен қолданылады, консервіленген түрде де пайдалануға болады. Асбұршақтан әр түрлі мал азықтық өнімдер ден (дара азық, шөп ұны, пішен, пішендеме, т.б.) өндіріледі.

Жұмбақтар:

Қауын, қарбыз дей алмайсың, Піскенмен, жей алмайсың. Жарғаныңмен, қап-қатты, Ал асқанда, тәп-тәтті. (Асқабақ)

Сары қозы, көк қозы, Қарындары тоқ қозы. Күздігүні көп қозы, Қыстыгүні жоқ қозы. (Қауын-қарбыз)

Сергіту сәті: Орманда кірпі келеді, Саңырауқұлақ тереді. Кездесті, міне, керегі: Екеуі қайың астынан. Біреуі терек қасынан. Қанша олар болмақ есепте, Тоқылған салса себетке? Жұмысты неден бастаймыз, ең алдымен негізгі бөліктерін қиып даярлаймыз. Содан соң жабыстыру жұмысын жүргіземіз. Балалар, сызбаға қарап гулдің бейнесін жасаймыз. Жұмыс орындарыңды таза ұстап және ұқыпты жұмыс жасаңдар.. • Двп-ға алдымен гүлдердің орнын шеңбер етіп белгілеп аламыз; • Сол шеңбердің шетінен бастап желім жағып дәндерді реттілігімен жапсырамыз; • Гүлдің жапырағын асбұршақпен немесе сөкпен жапсырмалаймыз; • Гүлдің құмырасын қарақұмықпен жапсырмалаймыз; • Желімді қолдану кезінде қауіпсіздік шараларын есте сақтау керек; • Эстетикалық талғаммен бұйымды түрлендіру. Қорытындылау . • Әр оқушының жасаған бұйымын

қабылдап, баға беріп, жіберген қателіктерін қайта түсіндіру;

- Қорытынды сұрақтармен сабақты бекіту;

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

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