|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ұзақ мерзімді жоспардың тарауы:**  **Тамақтану мәдениеті** | | | | | **Мектеп:** «Б. Момышұлы атындағы негізгі орта мектебі»КММ | | | |
| **Күні** | | | | | **Мұғалімнің аты-жөні:** Аблахатова Мейірім Аятбекқызы | | | |
| **Сынып:** 5 сынып | | | | | **Қатысқандар:** | | | **Қатыспағандар:** |
| **Сабақтың тақырыбы** | | | Бутербродтар мен сусындарды дайындау технологиясы. | | | | | |
| **Оқу мақсаттары** | | | 5.1.3.1 Шығармашылық идеяларды зерттеу мен дамыту үшін ақпарат көздерімен жұмыс істеу (оның ішінде АКТ қолданып).  5.2.4.4 Салқын тағамдар мен сусындарды әзірлеу технологиясын білу және қолдану. | | | | | |
| **Сабақтың мақсаты** | | | **Барлық білім алушы:**Шығармашылық идеяларды зерттеу мен дамытуда салқын тағамдар мен сусыдарды әзірлеу технологиясын меңгереді, бутерброд әзірлейді.  **Басым бөлігі:** Салқын тағамдар мен сусындарды әзірлеу технологиясын ақпарат көздері арқылы зерделейді, тәжірибеде қолданады.  **Кейбіреуі:** Бутерброд түрлеріне берілген нұсқау карта арқылы әзірлеу барысында әсемдеп, әшекейлеп, зерделеп өз үлгісін ұсынады. | | | | | |
| **Бағалау критерийлері** | | | 1. Бутербродтар мен сусындардың түрлері мен тәсілдерін ажыратады. 2. Оқушылар ақпарат көздерін пайдаланып, бутербродтардан дайындалатын тағамдардың атауларын жазады, зерделейді. 3. Бутерброд әзірлеу технологиясын зерделей отырып, практикалық жұмыста өз үлгісін әсемдеу, әшкейлеу арқылы жеткізеді. | | | | | |
| **Тілдік мақсаттар** | | | Пәндік терминология:  Асүй-кухня-kitchen, әзірлеу-приготовление-cooking, сусын-напиток-drink, салат-салат-salad.  Тілдік мақсатқа байланысты талқылауға арналған сұрақтар:   1. Мен…… пайдалы қасиеттерін білемін. 2. Мен……. Өзгертер едім не жақсартар едім. 3. Фасфудтың зияны туралы…… 4. Менің ойымша……. тиімді болады. | | | | | |
| **Құндылықтарға баулу** | | | **Жалпыға бірдей еңбек қоғамы**  Жұптық және топтық жұмыс жасауда бірігіп еңбек етеді, оқушылар жаңа идея ұсынады. | | | | | |
| **АКТ қолдану құралдары** | | | Тақырып бойынша қажетті ақпараттарды іздеу, өңдеу.  Презентация жасау барысында АКТ құрылғыларына жүгіну және топта, жұпта бөлісу. | | | | | |
| **Пәнаралық байланыс** | | | Биология, жаратылыстану, химия- Бутерброд өнімдерінің құрамы мен ерекшеліктері, пайдалы және зиянды тағамдарды талқылау. | | | | | |
| **Тақырып бойынша алдыңғы білім** | | | Тағам мен суысынның алатын орны туралы мағұлмат біледі. Асханалық құрал-саймандармен, құрылғылар жұмыс істеу жәнеоларды қолданудың қауіпсіздік ережелері туралы мәліметтер мен білім алды. | | | | | |
| **Сабақ барысы** | | | | | | | | |
| **Сабақтың жоспарланған кезеңдері** | **Сабақтағы жоспарланған жаттығу түрлері** | | | | | | **Ресурстар** | |
| Сабақтың басы | **Психалологиялық ахуал қалыптастыру.**  **«Көрші» әдісі.**  Мақсаты: әрбір қатысушының сол топтың бір мүшесі екендігін сезінуі, бір-біріне жылылық сыйлау.  Нұсқаулық:  Көршіңді оң жақтан құшақта,  Көршіңді сол жақтан құшақта.  Оң жақтағы көршіңе бір жымиып.  **Үй тапсырмасын тексеру**. «Кубизм стартегиясы» - кубтың алты қырына сұрақтардың номерлерін жазып, мұғалім кубты ортаға тастап, түскен қырында жазылған сұраққа оқушы жауап береді.  Сұрақтар:   * Тамақтану мәдениеті дегеніміз не? * Тағам дайындауға арналған аспаптарды ата? * Көкөністер мен жемістердің турау пішіндерінің қандай түрлері бар?   **Қ.Б:** «Екі жұлдыз, бір тілек» әдісі арқылы бағалайды.  **Топқа бөлу:** Фастфуд суреттері арқылы  Әр оқушылар өздеріне түскен тағам түрлері арқылы топқа бірігеді.  Суреттерді тақтаға шығара отырып бүгінгі сабақ тақырыбын, мақсатын анықтайды. | | | | | | Көршілер қимыл – қозғалыстар  C:\Users\Admin\Documents\Desktop\Сызу ҚМЖ\картинки для слайдов\post-687031-1312713353.jpg  d:\Desktop\images (1).jpg  ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ°ÑÑÑÑÐ´ ÑÐ¾ÑÐ¾ | |
| Сабақтың ортасы | **1-тапсырма. Постер қорғау.**  **Жалпыға арналған тапсырма:**  Оқушылар жаңа білімге сай оқулықты, бейне жазбаны қолдана отырып өз түсінгендерін постерге түсіреді.   |  |  | | --- | --- | | **Бағалау критерийі:** | **Дескриптор:** | | Бутербродтар мен сусындардың түрлері мен тәсілдерін ажыратады. | -Бутербродтар мен сусындардың түрлерін анықтайды;  -Бутербродтар мен сусындардың шығу тарихымен танысады;  - Бутербродтардың түрлерінің жасалу жолын ажыратады; |   **ҚБ:** Әр топты бірін-бірі смайликтер арқылы бағалау  Жарайсың  Жақсы , солай жалғастыр  Әліде толықтыр  **2. тапсырма. «Кім жылдам» әдісі.**  АКТ-ны пайдалану арқылы «Кім жылдам?» ойынын ойнау.   |  |  | | --- | --- | | **Бағалау критерийі:** | **Дескриптор:** | | 1. Оқушылар ақпарат көздерін пайдаланып, бутербродтардан дайындалатын тағамдардың атауларын жазады, зерделейді. | * Бутербродтардың дайындалу жолдарын ұғынады. * АКТ қолдану арқылы бутербродтардыңдайындау техникасының ерекшеліктерін ажыратады. * Бутербродтардың атауларына тұжырым жасайды, зерделейді. |   **Қ.Б: «Бағдаршам әдісі»** арқылы топтар бір-бірін бағалайды.   1. Қызыл – мен ештене түсінбедім. 2. Сары-маған әлі де түсініксіздеу. 3. Жасыл-маған бәрі түсінікті   **Сергіту сәті.** Көңілді күн.  **3-тапсырма. Практикалық жұмыс.**  Берілген нұсқау карта арқылы бутербродтты әзірлеу.   |  |  | | --- | --- | | Бағалау критерийі: | Дескриптор: | | 1. Берілген нұсқау карта арқылы бутерброд дайындау технологиясын қолдана отырып, бутербродтың үйлесімділігін тағамдарда қолданады. | 1.Берілген нұсқау карта арқылы бутерброд дайындауды түсінеді.  2.Бутербродты дайындау технологиясын түсінеді.  3.Бутербродтарды түрлеріне байланысты ажырата алады.  4.Бутерброд әшекейлеуде өз идеясын қолданады. |   Қ.Б: «Жетістік баспалдағы» әдісі. Жұпттық бағалау жүреді. | | | | | | **Постер жасату.**  Оқушылар өз ойларын постерге жазып оқып береді.    https://avatars.mds.yandex.net/get-pdb/69339/e63cda2f-2fe8-4653-94ee-d2ba2f9fc2ee/s1200?webp=false  **MCj04281130000[1]**    ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ Ð±Ð°ÒÐ°Ð»Ð°Ñ Ð±Ð°ÑÐ¿Ð°Ð»Ð´Ð°ÒÑ | |
| Сабақтың соңы | **Кері байланыс. «Нысана» әдісі.**  Бүгінгі сабақта сен қандай үш жақсы зат жасай алдың?  Келесі сабақта нені жақсартар едің?  Олай жасау сенің қолыңнан келе ме?  Нәтижеге жету үшін нені өзгертер едің?  Қалай жасасаң тиімдірек болар еді? | | | | | | 600px-Archery_Target_80cm | |
| **Саралау** | | | | **Бағалау** | | **Денсаулық және қауіпсіздік техникасын сақтау** | | |
| «Кубизм стратегиясы», «Постер қорғау», «Кім жылдам?», Практикалық жұмыс әдістерін қолданамын.  **Барлық оқушылар**: Бутербродтың жасалу техникасымен танысады. Постер қорғау арқылы пікір алмаса отырып, жаңа тақырып бойынша ой түйеді.  **Оқушылардың көбісі:** Жаңа тақырып бойынша алған білімдерін қаншалықты түйгендеріне байланысты Кім жылдам әдісін қолданамын. Оқушылар тақырып бойынша АКТ мен жұмыс жасап, өз ойларын зерделейді.  **Кейбір оқушылар:** Берілген нұсқау карта арқылы дайындау технологиясын қолдана отырып, бутерброд түрлерін үйлесімді тағамдарда қолданады. Әшекейлеуде өз идеяларына ерік беру арқылы бутербродтарын әрлеп, әсемдейді.. | | | | **Бағалау критерийі:**  Бутербродтар мен сусындардың түрлері мен тәсілдерін ажыратады.  **Дескриптор:**  1.Бутербродтар мен сусындардың түрлерін анықтайды;  2.Бутербродтар мен сусындардың шығу тарихымен танысады;  3.Бутербродтардың жасалу жолын анықтайды;  **Бағалау критерийі:**  Оқушылар ақпарат көздерін пайдаланып, бутербродтардан дайындалатын тағамдардың атауларын жазады, зерделейді.  **Дескриптор:**  1.Бутербродтардың дайындалу жолдарын ұғынады.  2.АКТ қолдану арқылы бутербродтардыңдайындау техникасының ерекшеліктерін ажыратады.  3.Бутербродтардың атауларына тұжырым жасайды, зерделейді.  **Қ.Б:** «Бағдаршам» және «Көңілді смайликтер» әдістері. Топтар бір-бірін бағалайды. «Жетістік баспалдағы» әдісі арқылы жұптар бір-бірін бағалайды.  Сабақ соңында «Нысана» әдісі арқылы кері байланыс алынады. | | -Асүй құрал –жабдықтары мен таңбалаулардың дұрыстығын тексеріңдер.  -Асүй электр плитасын тоққа қоспас бұрын жерге тұйықтау бар және корпусының ақаусыз екеніне көз жеткізіндер және диэлектрлі төсенішке тұрындар.  -Тамақ дайындау үшін тек эмаль ыдысты қолданыңдар.  -Көкөністерді тазалағанда абай болыңдар.  -Пышақтар мен шанышқыларды бір-біріне тек сабын алға қаратып ұсыныңдар.  -Уақытша сақталатын тағамдық қалдықтарды беті қақпақпен жабылатын ыдысқа салыңдар.  -Электр плитаны баусымынан тартпай ажыратындар.  -Жұмыс үстелдерінді, ыдыстар мен құрал-жабдықтарды мұхият жуыңдар.  -Қоқыстар мен қалдықтарды арнайы орынға шығарыңдар.  -Арнайы киімдерінді шешіндер, тартпа желдеткішті ажыратып, қолдарыңды мұқият жуыңдар. | | |
| ***Сабақ бойынша рефлексия***  *Сабақ мақсаттары/оқу мақсаттары дұрыс қойылған ба? Оқушылардың барлығы ОМ қол жеткізді ме?*  *Жеткізбесе, неліктен?*  *Сабақта саралау дұрыс жүргізілді ме?*  *Сабақтың уақыттық кезеңдері сақталды ма?*  *Сабақ жоспарынан қандай ауытқулар болды, неліктен?* | |  | | | | | | |
| **Жалпы баға**  **Сабақтың жақсы өткен екі аспектісі (оқыту туралы да, оқу туралы да ойланыңыз)?**  **1:**  **2:**  **Сабақты жақсартуға не ықпал ете алады (оқыту туралы да, оқу туралы да ойланыңыз)?**  **1:**  **2:**  **Сабақ барысында сынып туралы немесе жекелеген оқушылардың жетістік/қиындықтары туралы нені білдім, келесі сабақтарда неге көңіл бөлу қажет?** | | | | | | | | |