|  |  |
| --- | --- |
| **Қысқамерзімді жоспар бөлімі:** **4** **В** **Мектеп: 36 гимназия**  **Мерзімі: Мұғалімнің аты-жөні: Бакелекова Динара Болатхановна**  **Сынып:** 7 **Қатысушылар саны:**  **Келмегендер:** | |
| Сабақ тақырыбы | **Қазақтың ұлттық тағамдары** |
| **Осы сабақта қол жеткізілетін оқу мақсаттары (оқу бағдарламасына сілтеме)** | **7.2.4.2**  Әлем халықтарының және ұлттық тағамдардың жасалу технологияларын зерделеу және қолдану. |
| **Сабақтың мақсаттары:** | -Қазақтың ұлттық тағамдарымен таныстыру;  -Қазақ халқының қонақ жайлығын зерттеу;  -Қазақтың ұлттық тағамдардың адам денсаулығына әсерін зерттеу;  -Тәжірибелік жұмысты орындау;  -Өзінің және сыныптастарының жұмыстарынының нәтижелерін талдау;  -Орындаған жұмысты сыныпта талқылау. |
| **Бағалау критерийлері** | -Қазақтың ұлттық тағамдарын біледі;  -Қазақ халқының қонақ жайлығын зерттейді;  -Қазақтың ұлттық тағамдардың, адам денсаулығына әсерін зерттейді;  -Қазақтың ұлттық тағамдарының ерекшеліктерін сипаттайды және салыстырады;  -Постерді жасай алады;  -Өзінің және сыныптастарының жұмыстарынының нәтижелерін талдайды;  -Өз жұымысын қорғай алады; |
| **Тілдік мақсаттар** | Оқушылар сұрақтарға жауап береді.  Жұмыстарды талдауға үйренеді, арнайы пәндік терминологияны қолданып, үйренеді.  ***Диалогтармен хат-жазбаларға арналған пайдалы сөздер жиынтығы:***  Тәжірибелік жұмыста маған ұнағаны\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  Жұмысты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_жақсартуға болатынына келісемін. |
| **Құндылықтарды дарыту** | Өз мәдениеті мен тілін құрметтеу, зерттеп жатқан материалдарға шығармашылықпен қарау арқылы оқуға деген ынта-талап. |
| **Пәнаралық байланыстар** | Қазақ әдебиет пен тарих пәндерімен пәнаралық байланыс байқалады |
| **АКТ қолдану дағдылары** | Оқушылар өздеріне қажетті ақпаратты интернет -ресурстарынан ала алады |
| **Бастапқы білім** | Оқушылар дұрыс тамақтану негіздері, ас мәзірін құрастыру, асхана жабдықтарын зерделеген. Тағам дайындауға арналған жабдықтарымен, құралдарымен ыңғайландыру саймандарымен жұмыс жасау дағдыларын қалыптыстырған. Бутерброттар мен сусындар, жеміс-жидектер мен көкөністен салат, жартылай фабрикаттардан тағамдар, дессерттерді жылдам әзірлеу технологияларын біледі. Қазақ және әртүрлі халықтарының мәдениеттеріндегі дастархан басында өзін-өз ұстау ережелерін меңгерген. |

**Сабақтың барысы:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сабақтың жоспарланған кезеңдері** | **Сабақтағы жоспарланған іс-әрекет** | | | **Ресурстар** |
| **Сабақтың басы:**  **5 минут**  **3 минут**  **5 минут** | **1. Ұйымдастыру бөлімі:**  (Оқушыларды орналастыру, амандасу, сергіту жасау).  Оқушылар үлкен шеңберге тұрып, өздеріне бір карточканы таңдап алады.  Карточкалар арқылы оқушылар топтарға бірігеді.  Оқушылар топтары бойынша орындарына жайғасады.   * Салқын тағамдар - 1 топ; * Сұйық тағамдар - 2 топ; * Қою тағамдар - 3 топ; * Нан тағамдар - 4 топ; * Сүт тағамдар – 5 топ.   **2. «Миға шабуыл»** әдісін қолданып, сабақтың тақырыбына шығу.  1. Қалай ойлайсыздар, бүгінгі сабақтың тақырыбы қандай?  2. Қандай қазақтың ұлттық тағамдарын білесіздер?  3. Тамақ жайында қандай мақал-мәтелдерді немесе жұмбақтарды білесіздер?  4. Бұл тағамдарды дайындау барысында қандай негізгі азық-түліктерді қолданады, атап шығыңыздар?  **3.** **Жаңа тақырыппен танысу.**  Сабақтың тақырыбы мен мақсатымен таныстыру.  -Қазақтың ұлттық тағамдарымен таныстыру;  -Қазақ халқының қонақ жайлығын зерттеу;  -Қазақтың ұлттық тағамдардың адам денсаулығына әсерін зерттеу;  -Тәжірибелік жұмысты орындау;  -Өзінің және сыныптастарының жұмыстарынының нәтижелерін талдау;  -Орындаған жұмысты сыныпта талқылау.  **4. Бейнебаянды көрсету:** Қазақ халқының ұлттық тағамдары. | | | Карточкалар:  Салқын тағамдар - 1 топ;  Сұйық тағамдар - 2 топ;  Қою тағамдар - 3 топ;  Нан тағамдар - 4 топ;  Сут тағамдар – 5 топ.  Тақтадағы сабақтың тақырыбы мен мақсатымен таныстыру.  <http://www.bilu.kz/obychay.php>  <https://www.youtube.com/watch?v=87DXDvM7RBg> |
| **Сабақ ортасы**  **15 минут**  **10 минут** | **Тәжірибелік жұмыс кезінде қауіпсіздік техникасын сақтау:**  **-** Мұғалім нұсқауы бойынша ғана әрекет ету;  - Жұмыс кезінде бір-біріңізге бөгет жасамау;  - Сабаққа қажетті бояулар, қарындаш және т.б материалдармен абайлап пайдалану;  - Рұқсатсыз жұмыс орнын қалдырмау;  - Жұмыстан кейін өз жұмыс  орынын тазалау;  **5. Тәжірибелік жұмыс:**  Оқушылардың топтық жұмысы.  Оқушылар кітап, журнал немесе интернет ресурстарын пайдаланып, шағын топтарда Қазақ халқының ұлттық тағамдары туралы зерттеу жүргізеді (азық-түліктің құрамы мен олардың үйлесімділігі, дәмдік ерекшеліктері, осы тағамдардың адам ағзасына тигізетін пайдасы мен зияны). Өз зерттеулерін әдемі безендіріп постер жасайды.   * Салқын тағамдар - 1 топ; * Сұйық тағамдар - 2 топ; * Қою тағамдар - 3 топ; * Нан тағамдар - 4 топ; * Сүт тағамдар – 5 топ.   **Бағалау критерийлерін құрастыру:**  Оқушылар тәжірибелік жұмысты бағалау үшін мұғаліммен бірге бағалау критерийлерін құрастырады.   |  |  | | --- | --- | | **Бағалау критерийлері** | **Балл** | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | | **Барлығы** |  |   **6. Тәжірибелік жұмысты қорғау.**  Оқушылар топта жасаған постерлерін «Көрме» галереясына іліп қойып, өз жұмыстарын қорғайды.  Регламент – әр топқа 2минут беріледі. | | | А4 немесе А3 қағаз , графикалық материалдар:  - қарапайым қарындаш,  - балауыз борлар,  - түрлі-түсті қарындаштар,  -акварель. |
| **Сабақтың соңы**  **5 минут**  **2 минут** | **7. Бірін-бірі бағалау.**  Бағалау критерийлері арқылы оқушылар «Карусель» стратегиясын қолданып, бір-бірінің жұмыстарын бағалайды: 5топ 1топты бағалайды, 1топ 2топты бағалайды, және т.б.  Оқушылар ауызша сыныптастарының тапсырманы орындалуын қаншалықты жақсы туралы пікірлерін білдіреді.  **8. Сабақ қорытындысын өткізу.**  **Рефлексия: “Аяқталмаған сөйлемдер”**  \**Бүгін мен……………………………………………………….білдім*  *\*Мен үшін……………………………………………қызықты болды*    *\*Маған…………………………… тапсырма орындау оңай болды*  Сөйлемдерді аяқтап, сабақты қорытындылайды. | | | Оқушылар ауызша кері байланыс береді  Әр оқушыға рефлексия: **“Аяқталмаған сөйлемдер”**  таратылады |
| **Саралау – оқушыларға қалай көбірек қолдау көрсетуді жоспарлайсыз? Қабілеті жоғары оқушыларға қандай міндет қоюды жоспарлап отырсыз?** | | **Бағалау – оқушылардың материалды меңгеру деңгейін қалай тексеруді жоспарлайсыз?** | **Денсаулық және қауіпсіздік техникасының сақталуы** | |
| Үздік оқушылар қалғандарымен өз білімдерімен және дағдыларымен бөліседі. | | **Рефлексия: “Аяқталмаған сөйлемдер”**  \**Бүгін мен……………………………………………………….білдім*  *\*Мен үшін……………………………………………қызықты болды*    *\*Маған…………………………… тапсырма орындау оңай болды*    Сөйлемдерді аяқтап, сабақты қорытындылайды. | **Тәжірибелік жұмыс кезінде қауіпсіздік техникасын сақтау:**  **-** Мұғалім нұсқауы бойынша ғана әрекет ету;  - Жұмыс кезінде бір-біріңізге бөгет жасамау;  - Сабаққа қажетті бояулар, қарындаш және т.б материалдармен абайлап пайдалану;  - Рұқсатсыз жұмыс орнын қалдырмау;  - Жұмыстан кейін өз жұмыс  орынын тазалау; | |
| **Сабақ бойынша рефлексия** | | **Сабақ бойынша пікір** | | |
| 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? | | | | |