|  |
| --- |
| **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 бередіӘр 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? |