Автор: Ақпағамбетова Қарылғаш Сагындыковна
Пән: Көркем еңбек
Сынып: 7-сынып
Бөлім: Тамақтану мәдениеті
Тақырып: 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.(өздігінен ізденіс жұмысы)
Сабақ мақсаттары	• Барлық оқушылар орындай алады: Тағам түрлерін анықтай алады • Оқушылардың көпшілігі орындай алады: жетекші сұрақтар арқылы тақырыпты ашады, талдайды, саралайды. • Кейбір оқушылар орындай алады: Әлем және ұлттық тағамдадың жасалу технологияларын зерделеп, қолдана алады.
Жетістік критерийлері Білу Түсіну Қолдану	• АКТ ақпараттарын қолданып, тағамдардың жасалу жолдарын іздейді. • Ұлттық тағамдарды әзірлеу технологиясын біледі және практика кезінде қолданады, • Ұлттық тағамдарды әзірлеу үшін керекті құралдар мен тағамдарды қолданады.

Сабақ барысы

Сабақ кезеңдері	**Жоспарланған іс-әрекет**	**Ресурстар**
Тілдік мақсаттар (Пәнге қатысты сөздік қор мен терминдер)	Ұлттық тағамдар, дәстүрлер, рецепт, ашытқы, наурызкөже,бауырсақ, шелпек, басаспазшы, пицца, суши. Тілдік мақсатқа байланысты талқылауға арналған сұрақтар: • Мен мына азық-түліктерді...таңдаған себебім ... • Мен келесі технологияны ... қолдандым • Мен әлем халықтарының тағамдарын зерттедім/зерделеніп, онда.... • Тағамдар...ерекшеленеді. Аспазшылардың тағам дайындауда ұқсастығы...	
Құндылықтарды дарыту	«Мәңгілік ел» стратегиясы:Азаматтық жауапкершілік; Жалпыға бірдей еңбек қоғамы. Өзіне және өзгелерге құрмет.Патриоттық сезімге баулу. Ұлттық тағамдарды таниды, патриоттық сезім оянады. Сабақ кезінде, пікірталас кезінде басқа оқушының және мұғалімнің пікірімен санасып,оларды тыңдауға, құрмет көрсетуі керек. Жұптық және топтық жұмыс жасауда бірігіп еңбек етеді, оқушылар жаңа идея ұсынады.	
Пәнаралық байланыстар	Биология-тағамның құрамы Жаратылыстану-тағамның пайдалылығы және зияндығы химия-пайдалы зиян екенін ажыратады, тарих –тағамның тарихына шолу жасау.	
АКТ қолдану дағдылары Бастапқы білім	Тақырып бойынша қажетті ақпараттарды іздеу, өңдеу. Тақырып бойынша оқушылар рефераттар, альбом жасау. «Бос микрофон» әдісі арқылы оқушыларға сұрақтар қойып, жауап алу. Әртүрлі сұрақтар қою арқылы тақырып бойынша оқушылардың білімі тексеріледі.	

Сабақкезеңдері	**Жоспарланған іс-әрекет**	**Ресурстар**
Сабақтың жоспарланған кезеңдері Сабақтың басы 5 мин	Сабақ басында: - Оқушылар мен амандасу/ тексеріс жүргізу/ - Оқушылар шаттық шеңберіне тұрып әр ұлттың тілінде бір-бірімен амандасады. Жақсы тілектер айтады. - Түрлі-түсті қағаздар арқылы екі топқа бөлінеді. - Сабақ барысында керекті құрал жабдықтарын тексеру. Оқу мақсаты мен жетістік критерийлерімен таныстыру. Қазақтың ұлттық тағамдары. (Қағаздағы сұрақтарға жауап беру) Бірінші тапсырма. Оқушылардан ұлттық тағамдар туралы сұрау. Видеоролик көрсету. 3 минут .(Әлем және ұлттық тағамдар) Оқушыларға тапсырма беріліп топта талқылайды. Дескриптор: Ұлттық тағамдарды біледі Қ.Б От шашу арқылы бағалау. Екінші тапсырмаға әлем халықтарының тағам жасау технологиялары туралы жазып келген мәнжазбаларын қорғайды. (әр топтан екі оқушыдан) Дескриптор: Әлем халықтарының тағам жасау технологияларын біледі, өз жұмысын қорғай алады. ҚБ: екі топ бір-бірлерін бағалайды. Үшінші тапсырма оқушыларға тағам суреттері беріледі,оның құрамдарын ажыратады. Дескриптор:Тағамның құрамдарын ажырата алады. ҚБ: «Екі жұлдыз, бір тілек»әдісі Бас бармақ әдісі арқылы бағалау. Оқушыларға сұрақтар: Қазақ халқының қонақжайлығының ерекшелігін атаңыз Қандай тағамдар ұсынады? Алдын-ала дайындалған азық-түліктен қандай тағамдар дайындауға болады? Осы тағамдарды дайындауда қандай технологиялық үрдістерді қолдануға болады? Олардың дайындау технологиясын зерделеу. Практикалық жұмыс: Оқушылар тез дайындалатын қамыр дайындау арқылы пицца қамырын дайындау технологиялық үрдісіне эксперимент өткізеді. 1) Сұйық қамыр жасау арқылы дайындау; 2) Ашытқыны қолданып, қамыр дайындау; Оқушыларға пицца туралы сұрақтар қою. Технологиялық картаны қолданып, оқушылар пиццаның қамырын дайындайды. Дескриптор: Технологиялық картаны қолданып, пиццаның қамырын дайындай алады. ҚБ: «Бас бармақ» тәсілі арқылы Қалыптастырушы бағалау: Әр топ эксперимент жасау кезінде барлық байқаған үдерістерін сұрақтар қоя отырып қорғайды. Тағамды әзірлеу технологиясын біледі және практика кезінде қолданады, Тағамды әзірлеу үшін керекті құралдар мен тағамдарды қолданады. Берілген уақытты ұтымды пайдаланады Қорытынды жасайды	
Сабақтың соңы 5 мин	Бағалау: Әр топ эксперимент жасау кезінде барлық байқаған үдерістерін сұрақтар қоя отырып қорғайды. Тағамды әзірлеу технологиясын біледі және практика кезінде қолданады, Тағамды әзірлеу үшін керекті құралдар мен тағамдарды қолданады. Берілген уақытты ұтымды пайдаланады Қорытынды жасайды Рефлексия: оқушылардың назарына келесі сурет көрсетіліп, сабақ барысында түсінбеген мағұлматтары болса, сұрақтарын қойып талқылай алады.	