

С.Ерубает атындағы №7 жалпы орта мектеп-интернатының химия-биология пән мұғалімі Анарбаева Шакиза.

Сабақ тақырыбы: **Астың асқазанда қорытылуы.**

Сынып: 8"А"

Сабақ мақсаты:

Білімділігі: астың маңызы, астың асқазанда қорытылуы туралы білімді меңгерту.

Дамытушылық: оқушының ойлау қабілетін арттыру, ойларын ашық айтуға, жүйелі түрде жеткізе білуге дағдыландыру. **Тәрбиелілігі:**

оқушыларды жауапкершілікке, ұйымшылдыққа және дұрыс тамақтанып денсаулығын күтуге тәрбиелеу.

Сабақ барысы:

1.Ұйымдастыру.

2.Үй тапсырмасын сұрау:

а)“Кір жаю” әдісі

ә)“Даналық ағашы” әдісі

3.Жаңа сабақ

4.Бекіту:

а)Тест орындау

ә)“Бал арасы” әдісі

б)“Кім жылдам?”

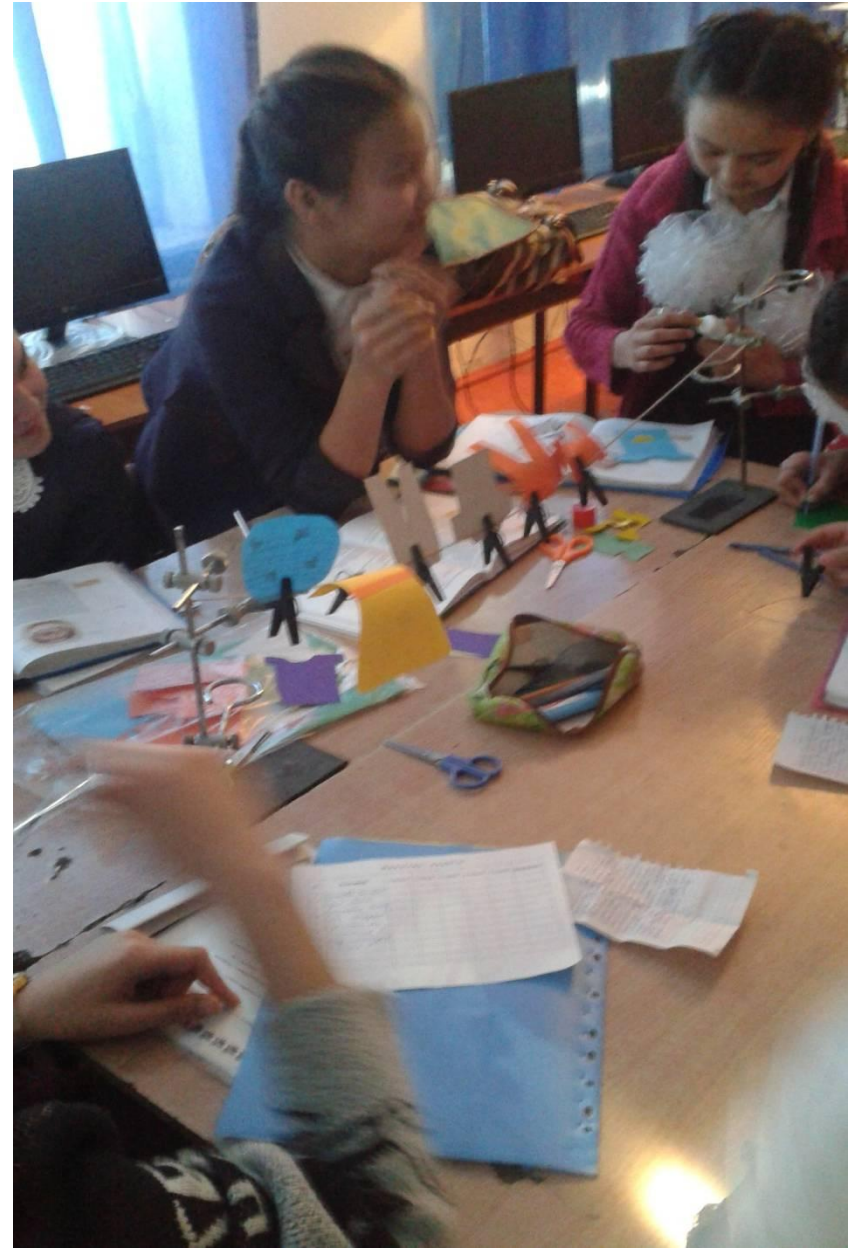
сәйкестендіру.



“Кір жаю”

әдісі



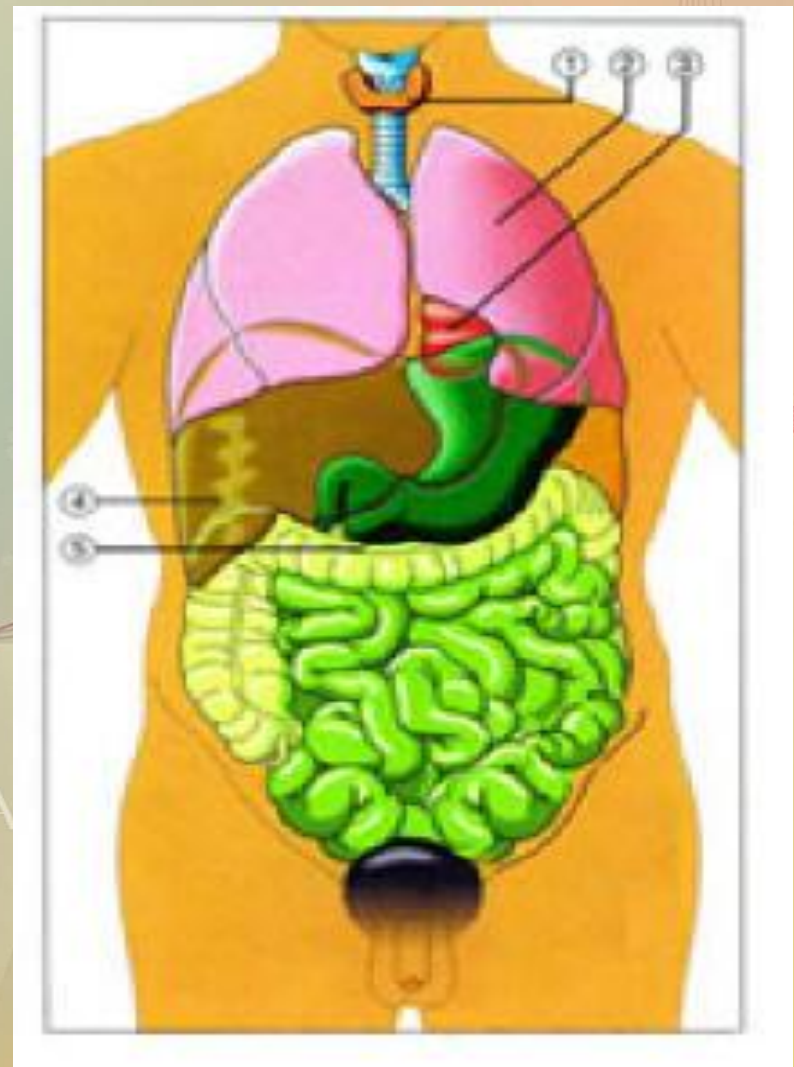


Тамақтың құрамы

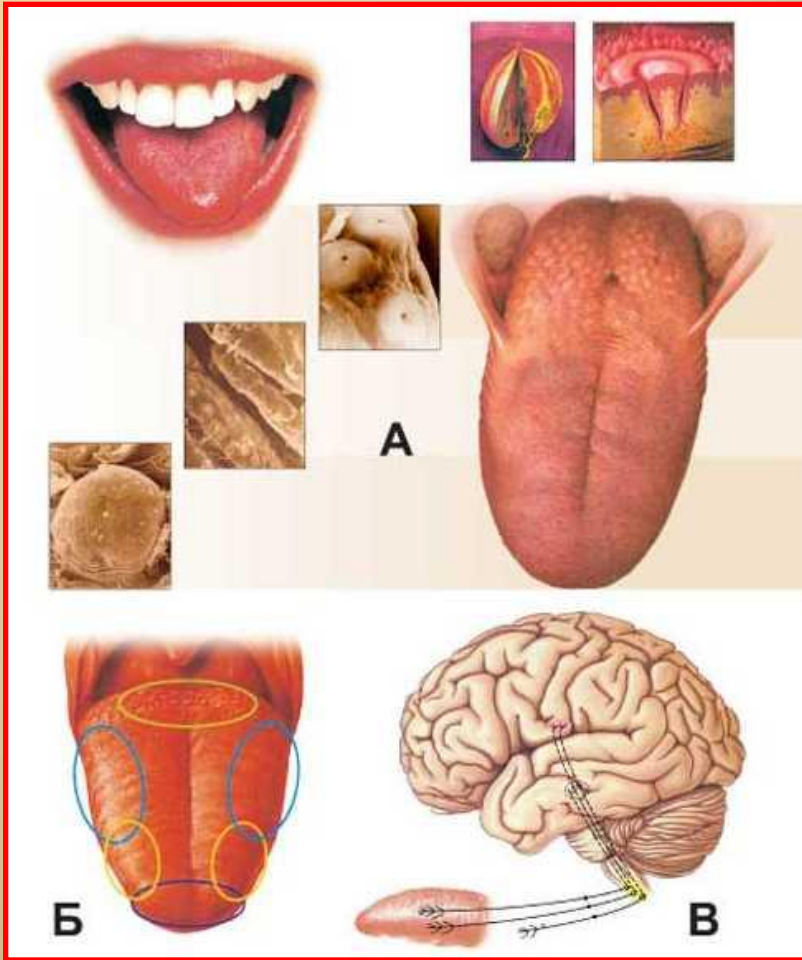
Тамақтану пирамидасы



Асқорыту мүшелері.



Астың ауыз қуысында қорытылуы





***“Даналық
ағашы.”
әдісі***



**Қызыл алма – 3
ұпай**

Сары алма – 2 ұпай

Көк алма – 1 ұпай



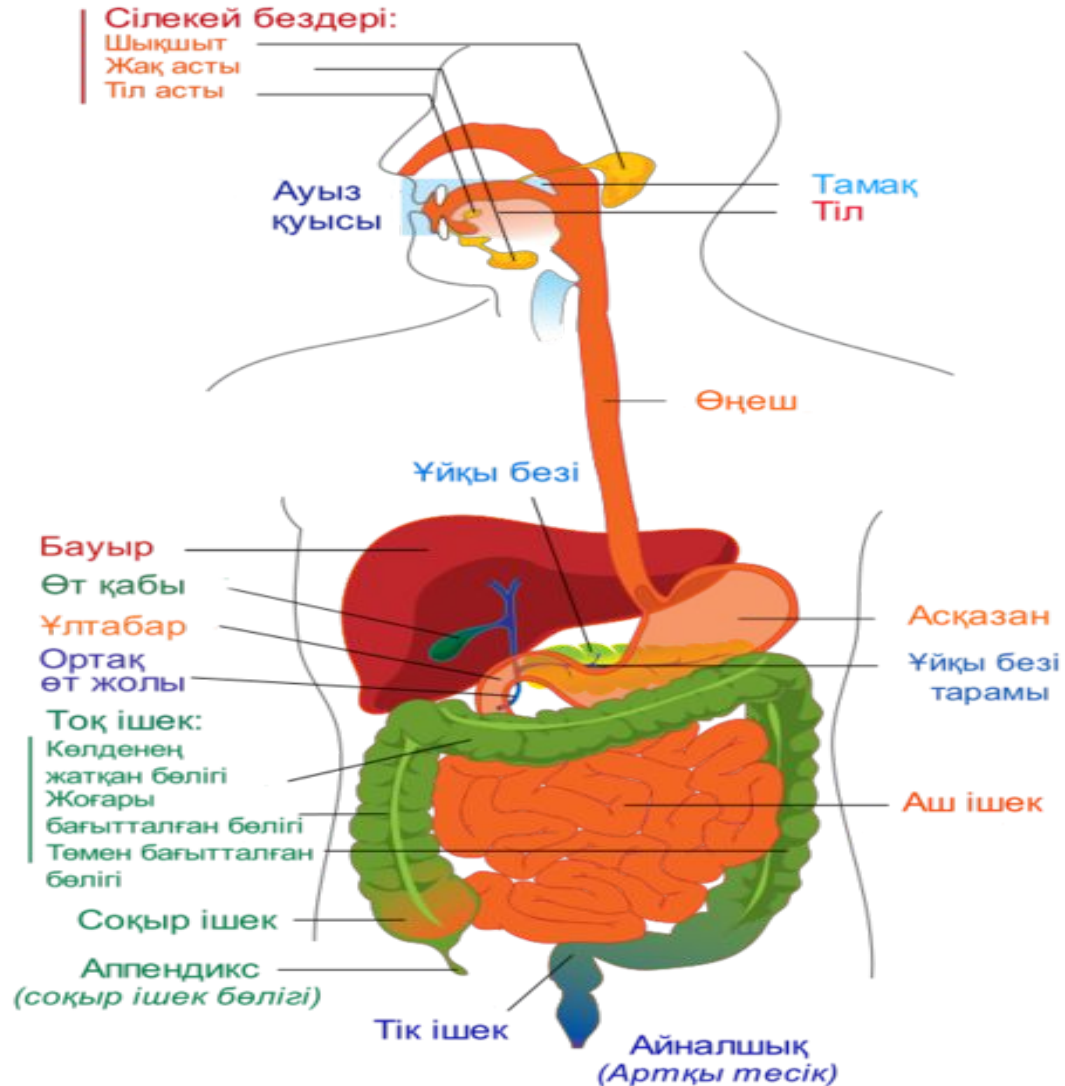
АСТЫҢ АСҚАЗАНДА ҚОРЫТЫЛУЫ

Жаңа сабақ:
Астың асқазанда қорытылуы

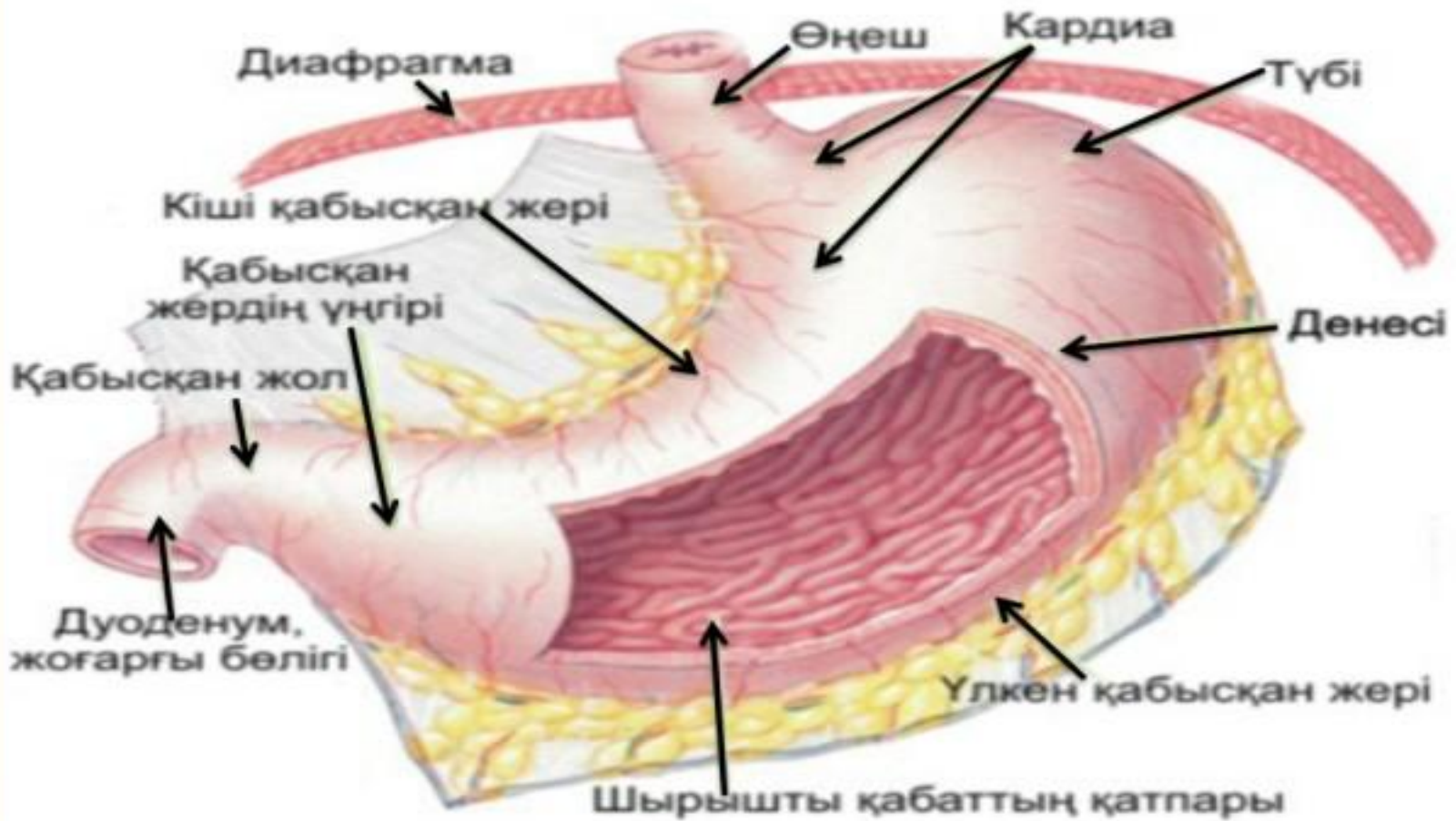
Білу: Асқазанда ас 4-тен 11 сағатқа дейін болады да, асқазан сөлі арқылы, негізінен химиялық өңдеуге ұшырайды. Әдетте, тәулігіне 2-2,5л асқазан сөлі бөлінеді. Асқазан сөлі – иісі жоқ, түссіз сұйықтық. Асқазан сөлінің негізгі ферменттері – лепсин және ХИМОЗИН.

Түсіну: Асқазанның құрылысына түсініктеме береді.

Асқорыту мүшелері.



АСҚАЗАН (ЖЕЛУДОК, GASTER)

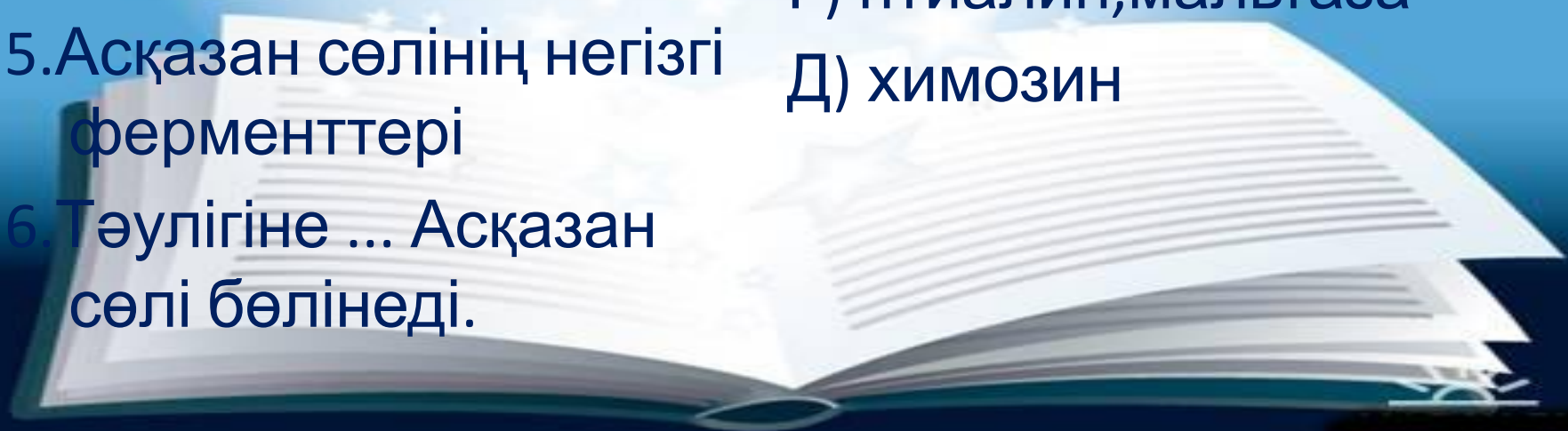




Кім жылдам?

сәйкестендіру

- | | |
|---|----------------------|
| 1. Асқазанда сүтті ірітеді | А) муцин, лизоцим |
| 2. Нәруызды оңай ыдыратады | Ә) пепсин, химозин |
| 3. Сілекей ферменттері | Б) пепсин |
| 4. Сілекей нәруызы | В) 1,5-2 литр |
| 5. Асқазан сөлінің негізгі ферменттері | Г) 2-2,5 литр |
| 6. Тәулігіне ... Асқазан сөлі бөлінеді. | Ғ) птиалин, мальтаза |
| | Д) химозин |



“Бал арасы” әдісі



ТЕСТ

1) Тәулігіне қанша литр асқазан сөлі бөлінеді?

А) 1-1,5 литр

Ә) 1,5-2 литр

Б) 2-2,5 литр

ВЕЧА...



**2) Асқазанда сүтті ірітетін
фермент:**

А) лепсин

Ә) химозин

Б) тироксин

ВЕЧА...



**3) Асқазанда астың қорытылуын
реттейтін ми бөлімі:**

А) ортаңғы ми

Ә) сопақша ми

Б) мишық

ВЕСНА...



4) Асқазан сөлінің құрамындағы қандай қышқыл тағаммен түскен микробтарды өлтіреді, әрі талшықты асты жұмсартады?

А) тұз қышқылы

Ә) тұзсыз қышқыл

Б) сілекейлі қышқыл



5) Асқазан сөлі шартсыз және шартты рефлексстер жиынтығына байланысты бөлінсе:

А) шартты рефлексстік кезең

Ә) күрделі рефлексстік кезең

Б) шартсыз рефлексстік кезең

Бағалау парағы

аты-жөні	1-кезең	2-кезең	3-кезең	4-кезең	5-кезең	балы
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

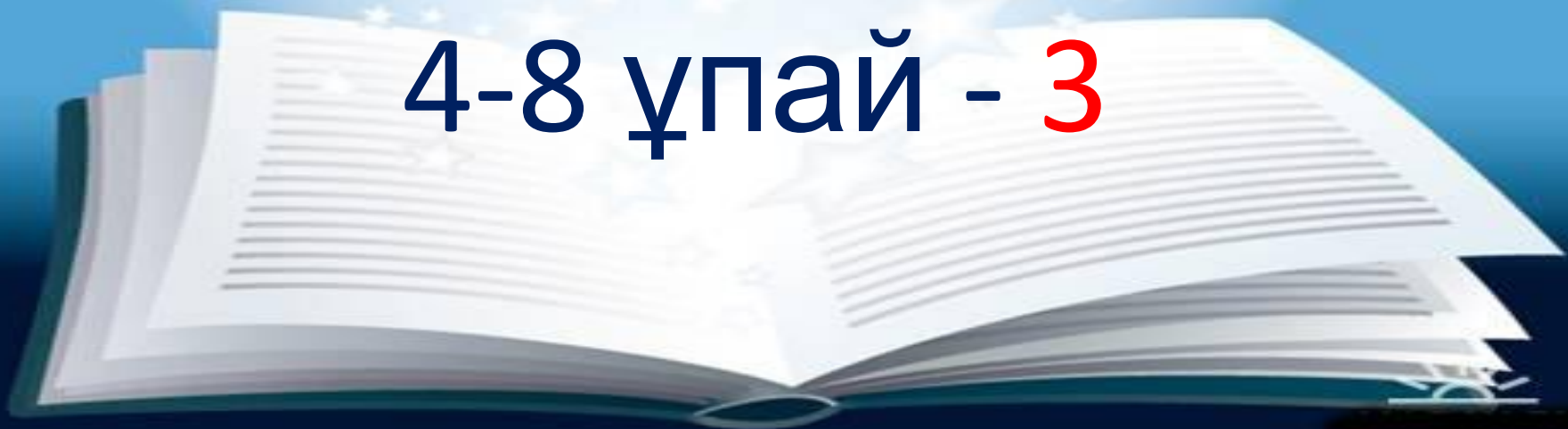


Бағалау

12-16 ұпай – 5

9-11 ұпай – 4

4-8 ұпай - 3

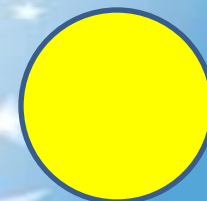
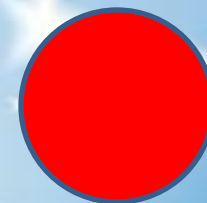


Рефлексия

түсінбедім

енді түсініп келемін

түсіндім



Бағдаршам

әдісі.




Үй тапсырмасы:

§47. 173 бет.

Сұрақтарға жауап жазу





**Назарларыңызға
рахмет!**