

Жамбыл облысы, Байзақ ауданы,
Кеңес орта мектебі

“Ақ – дертке дауа, жанға шипа”

Орындаған технология пәнінің мұғалімі:
Өтепбергенова Орал

Сайыс сабақтың тақырыбы:

“Ақ – дертке дауа, жанға шипа”



Сабақтың мақсаты: сүт және сүт тағамдарының құнарлылығы мен дайындалу ерекшеліктері жөнінде түсінік беру.

Білімділік: төрт түлік малдан өндірілетін сүттің өзіндік жеке қасиеттері, сүт жасалатын тағамдар, оларды дайындау жолдары жөнінде түсінік беру.

Дамытушылығы: теориялы және практикада алған білімдерін күнделікті тіршілікте пайдалана білуге, адам ағзасы үшін пайдасын тани білуінен мәлімет беру, сүт тағамдарын дайындай білуге үйрету.

Тәрбиелік: тағам жасаудың тәсілдерін үйрету тазалыққа, ұқыптылықпен үнемділікке тәрбиелеу.



Сабақтың түрі: сайыс, ойын сабақ

Әдісі: топпен жұмыс, түсіндіру, сұрақ-жауап, практикалық сабақ.

Сабақтың көрнекілігі: төрт түлік мал туралы буклет, осы төрт түлік малдың тек сүтінен даярланған тағам түрлерінен көрме, мақал-мәтелдер.

Керекті құрал-жабдықтар: миксер, блендер, табақ, т.б. ыдыстар.

Пәнаралық байланыс: тарих, биология, валеология, әдебиет.



Сабақтың барысы:

I. Ұйымдастыру кезеңі.

1. Оқушыларды түгендеу.
2. Сабаққа дайындықтарын тексеру.
3. Электрлі жүйемен жұмыс істеген кездегі техника қауіпсіздігі ережелерін еске түсіру.
4. “Атакәсіп” ойыны
5. Практикалық жұмыс.
6. Қорытынды.





II. Мұғалімнің кіріспе әңгімесі:

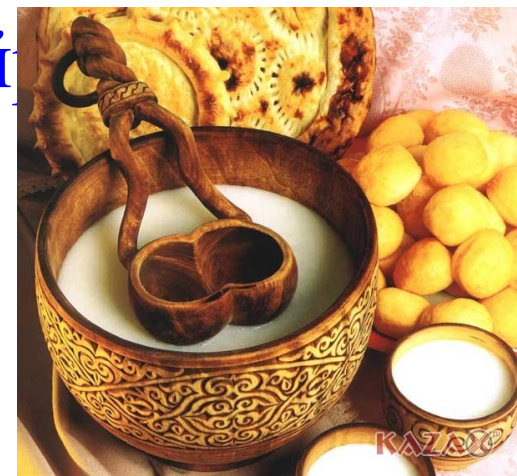
Сүт – дәрумендердің көзі. Сүт тағамдары арқылы адам ағзасы А,В,С,Д тобындағы дәрумендермен қанағаттанады.

Халқымыздың ең қажетті де, пайдалы тағамы әрі сусыны төрт түлік малдан өндірілетін сүт болып табылады.

Жылқының қымызы, түйенің шұбаты, қой ешкі мен сиырдың айраны, құрты тамақ пен сусын болумен қатар әрі қайсысының денсаулыққа пайда келтіретін дәрілік қасиеті болған.



Қаны аз, денсаулығы нашар, өкпесі ауырған адамдарға бие саумалы мен қымызы мың да бір ем. Қымызды күздегі тұнбасын сүзіп алып, дәкеге орап қорыттық сақтаған. Көктемге құлын қаракұлақ болғанда желі бау керіп, құлынды ноқталап байлап, бие сүтіне қорыттықты қосып ашытады. Әр бие байлаған үй ағайын-туыс, көршілерін шақырып, алғашқы ашыған қымызды бір-бірін шақырып, «қымызмұрындық» мейірет өткізген.











Ал, балалар, «Ата көрген оқ жонар, ана көрген тон пішер» демекші, енді біз «Атакәсіп» сайыс ойынын бастайық.

“Атакәсіп” төрт кезеңнен тұрады:

I-кезең “Өткел”

II-кезең “Белес”

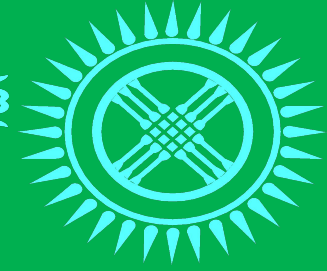
III-кезең “Асу”

IV-кезең “Жерұйық”



*I-кезең “Өткел”
“Балқаймақ” тобы*

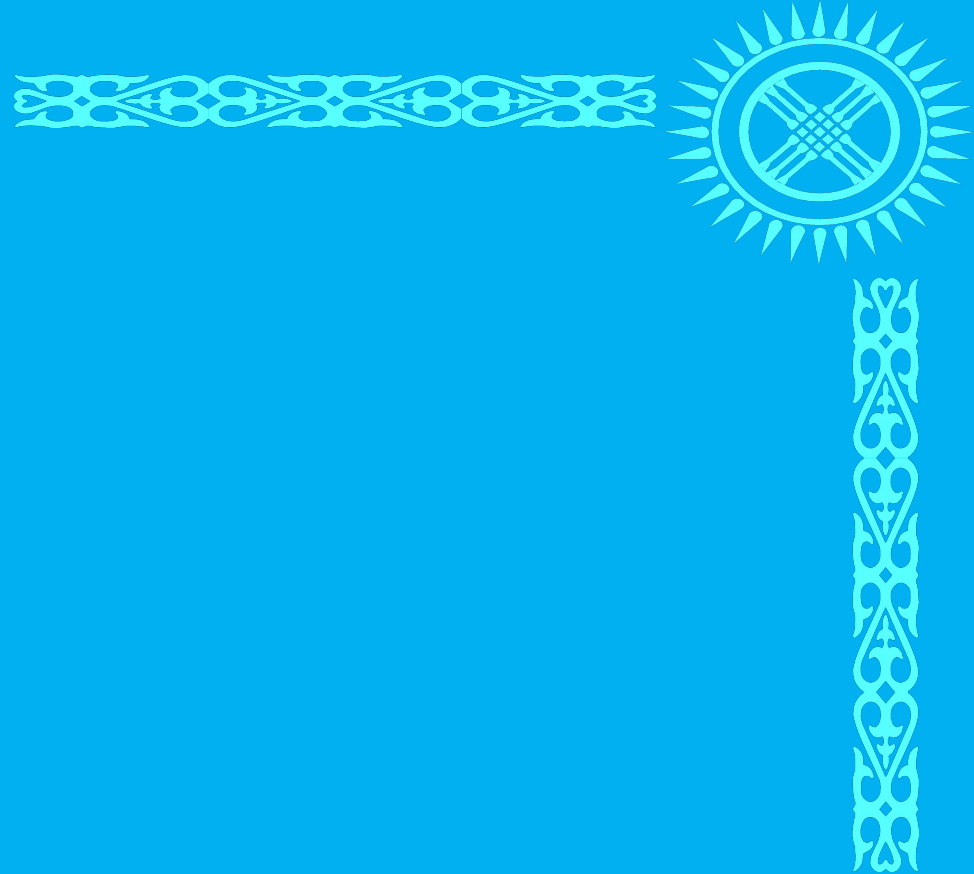




***1. Биенің сүтінен
ашытылатын
сусын***

Жауабы: Қымыз





2. Езілген құрт

Жауабы: Малта





3. Ұйытылған сүт

Жауабы: Айран

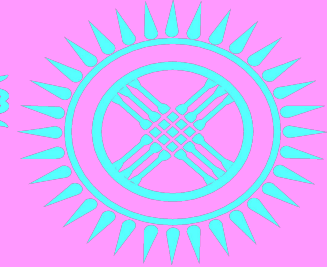




4. Жаңа төлдеген малдың сүті

Жауабы: Уыз





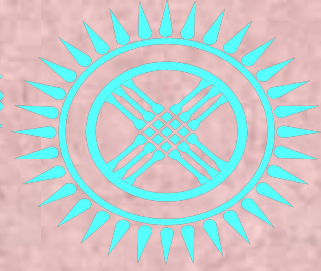
***5. Сүтке мәйек қосып
әзірленетін
тағам***

Жауабы: Сары ірімшік



*I-кезең “Өткел”
“Кілегей” тобы*



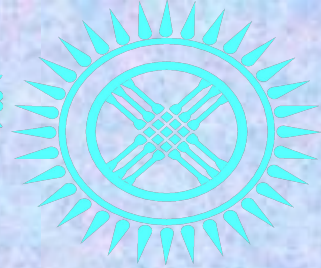


1. Түйенің сүтінен ашытылатын сусын



Жауабы: Шұбат

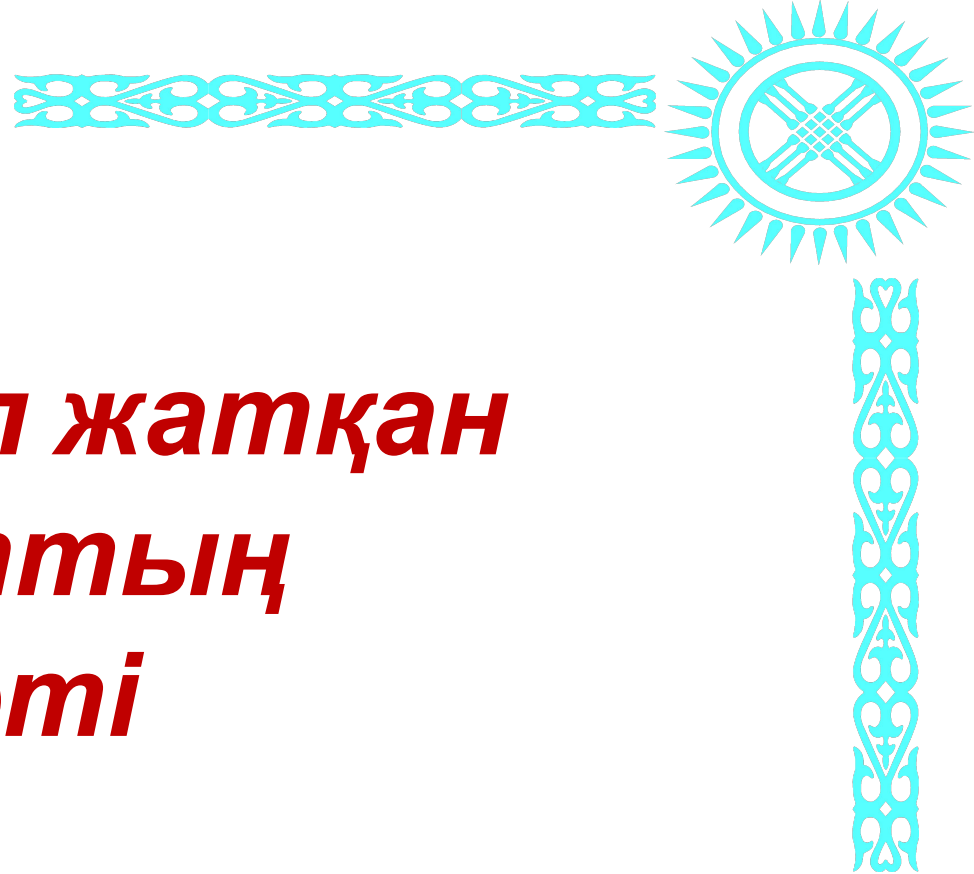




2. Айраннан әзірленетін тағам

Жауабы: Сүзбе

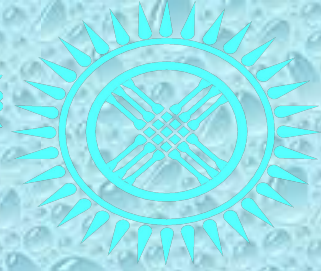




3. Қайнап жатқан құрттың беті

Жауабы: Көбік

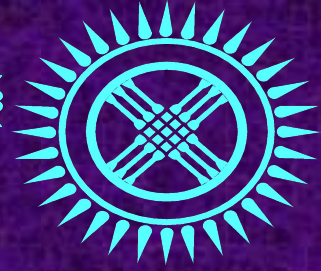




4. Кілегейі алынған нәрсіз сүт

Жауабы: Көк сүт





**5. Сүтке мәйек
қосып
әзірленетін тағам**

Жауабы: Сары ірімшік



*II-кезең “Белес”
“Балқаймақ” тобы*

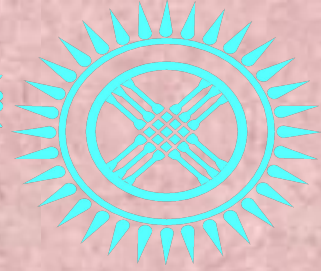




1. Сүттің химиялық құрамы

Жауабы: Су, сүт қышқылы, белоктар, минералды заттар, сүт қанты





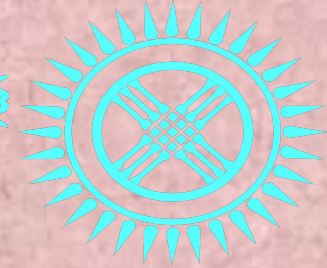
2. Қорықтық деген не?

Жауабы: Отқа қыздырылған тасты салып пісірілген сүт



*II-кезең “Белес”
“Кілегей” тобы*





**1. Адамның өмірін бірден-
бір
ұзартатын ас**



Жауабы: Айран





2. Ақлақ деген не?

**Жауабы: Ақ ірімшікке сарымай
салған тағам**



III-кезең “Асу”
Екі топқа ортақ сұрақ

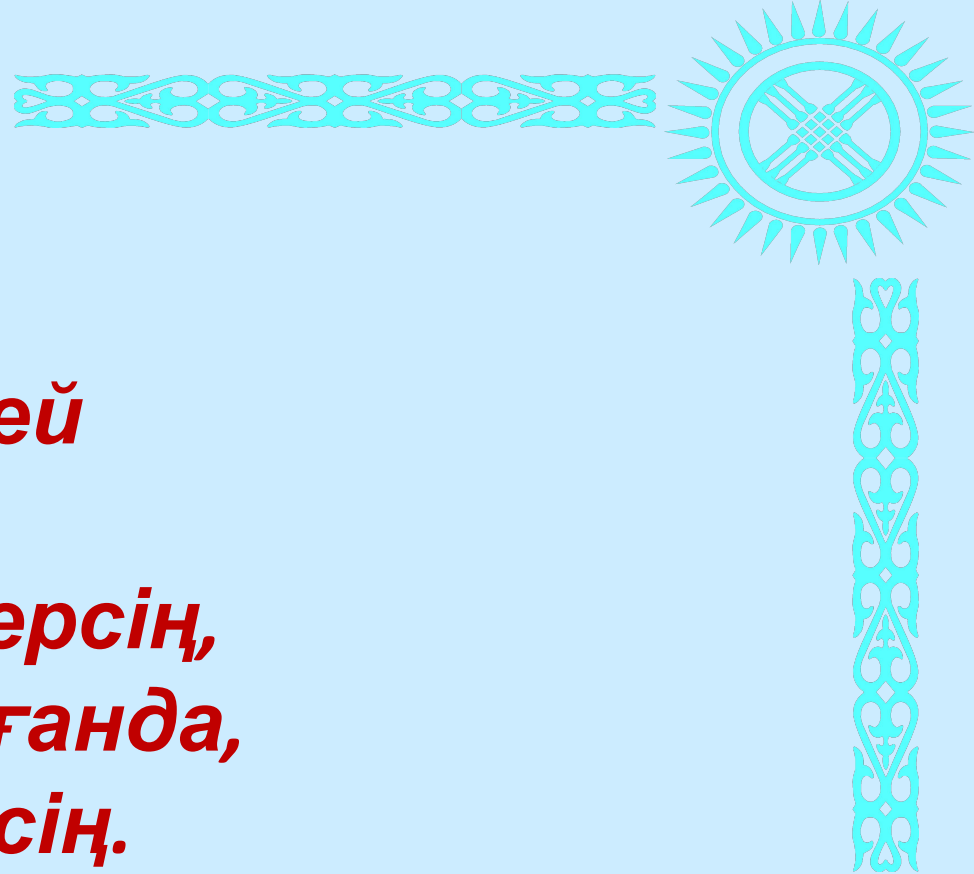




**1. Мен болмасам егер
де,
Көзің жақсы көрер
ме?
Жетіспесем ағзаңда
Бойың биік өсер ме?**

Жауабы: А дәрумені





***2. Мен жетіспей
қалғанда,
Мешел болып өсерсің,
Қаңқаң қисық болғанда,
Өкінумен өтерсің.***

Жауабы: Д дәрумені





3. Торта дегеніміз не?

Жауабы: Сарымай тұнбасы

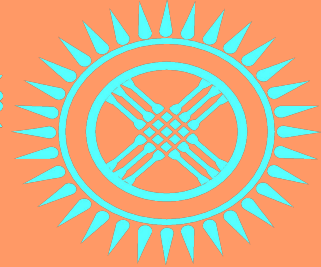




4. Атала деген не?

**Жауабы: Сүтке не суға ұн, талқан
қосып пісіретін сұйық көже**

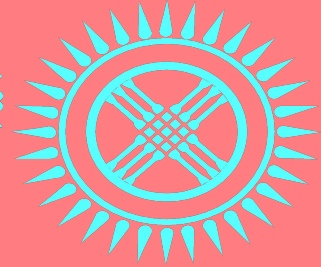




5. Шалап деген не?

**Жауабы: Айранға не шұбатқа
су қосып дайындайды**






6. Қымыздың қандай түрлері бар?

Жауабы: Уыз қымыз, сары қымыз, бал қымыз





7. Қор дегеніміз не?

**Жауабы: Ашытқы үшін қалдырылған
ҚЫМЫЗ**





***8. Емдік қасиеті үшін қандай
сүт
тағамдарын білесіңдер?***

Жауабы: Қымыз, шұбат, айран



V. Практикалық жұмыс

1-топ. Йогурт жасайды



2-топ. Коктейль



Жасалу жолдары

1-топ.

Айран

Тосап

**Жеміс-
жидек**



2-топ.

Сүт

алма

қант

жаңғақ

Қорытынды.

- «Мал бақсаң, әуелі өрісін тап»;
 - «Далада бұзау емсе, үйдегі сүтке ит тиеді»;
 - «Малды жисаң, қойды жи, қолың кетпес шарадан»;
 - «Жылқының сүті шекер, еті бал»;
- Егемендік алып, ата кәсібімізді, салт-дәстүрімізді жаңғыртып, экологиялық жағынан таза, құнарлы тағамдарымызды жасап үйрене берейік.



Зейін қойып
тыңдағандарыңызға
РАХМЕТ

