|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ұзақ мерзімді жоспар бөлімі:**  **Тамақтану мәдениеті** | | **Мектеп: «№53 мектеп-лицей** | | | | | |
| **Күні:** | | **Мұғалімнің аты-жөні:** **Агибаева Райхан Умиртаевна** | | | | | |
| **Сынып: 5** | | **Қатысқандар саны:** | | | | **Қатыспағандар саны:** | |
| **Сабақ** **тақырыбы** | **Жемістер мен көкөністерден салаттар әзірлеу технологиясы** | | | | |  | |
| **Осы сабақта**  **қолжеткізілетін**  **оқумақсаттары (оқу бағдарламасына сілтеме)** | 5.2.4.4 Салқын тағамдар мен сусындарды әзірлеу технологиясын білу және қолдану  5.3.4.1. Өзінің және өзгелердің жұмыстарын жетілдіру және адаптациялау бойынша конструктивті пікірлер, ұсыныстарды білдіру  5.1.3.1. Шығармашылық идеяларды зерттеу мен дамыту үшін ақпарат көздерімен жұмыс істеу (оның ішінде АКТ қолданып). | | | | | | |
| **Сабақ** **мақсаттары** | * Жұмыс жасау кезінде АКТ ақпараттарын қолдану * Жемістер мен көкөністерден әзірлеу технологиясымен танысу және практика кезінде жасау. | | | | | | |
| **Бағалау** **критерийлері** | * Салқын тағам мен сусындарды әзірлеу реттілігін біледі * Салқын тағамның құрамын анықтайды * Жемістер мен көкөністерден әзірлеу үшін керекті құралдар мен тағамдарды қолданады. | | | | | | |
| **Тілдік** **мақсаттар** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | қазақша | орысша | ағылшынша | | жеміс | фрукты | fruit | | Салқын тағам | Холодная еда | Cold food | | шалғам | редиска | radish | | | | | | | |
| **Құндылықтарды**  **дарыту** | Бұл сабақ топ ережесін сақтау, игерген білімдерін өмірде қолдану құндылықтарын дамытуға бағытталған. | | | | | | |
| **Пәнаралық** **байланыстар** | Химия, өзін-өзі тану, математика | | | | | | |
| **АКТ қолдану дағдылары** | Мәлімет іздеу мен шабыт, идея дамыту үшін интернет желісін қолдану | | | | | | |
| **Бастапқы білім** | Алдыңғы сабақтарда алған білімдерін дағдыларын белсендіру | | | | | | |
| **Сабақ** **барысы** | | | | | | | |
| **Сабақтың** **жоспарланғанкезеңдері** | **Сабақта** **жоспарланғаніс-әрекет** | | | | | | **Ресурстар** |
| Сабақтың басталуы  5мин | **І. Ұйымдастыру**  **ІІ. гигиеналық эәне қауіпсіздік еределері.**  **Техника қауіпсіздігін сақтау ережесі.**  **1**.Сулы қолмен элертр тоғын ұстама.  2.Пышақ,шанышқы,қасықтармен ойнама.  3.Пышақпен жұмыс істегенде абай бол.  **Тазалық талаптары:**  **1.**Отырған орнымызды таза,жинақы ұстау.  2.Әрбір оқушының өзінің алжапқышы,орамалы болуы керек.  3.Столда дастархан болуы керек.  4.Тағам жасар алдында қолымызды жуып,тазалап алуымыз керек.  **III. Өткен тақырыптарға шолу .**  **1.**Тамақ дайындайтын адамға қандай гигиеналық талаптарды орындау керек?  2.Көкөністер не үшін қажет?  3.Көкөністерді қандай топтарға бөледі?  4.Көкөністерді алғашқы өңдеу дегеніміз не?  5.Қандай дәрумендерді білесің?  6.Жемістер мен көкеністерден салат жасау үшін қандай ыдыстар қажет?  7.Не үшін жемістерд мен көкеністерді күнделікті пайдалану керек**?**  **IV .Ағзаға паидалы және зианды тағамдар** | | | | | |  |
| Сабақтың ортасы  35 мин | **1 тапсырма.**  **Мұғалім әрекеті:**  **Жемістер мен көкөністерден салаттар әзірлеу технологиясы тақырыбында беинематериал көрсету, жұмыс барысында оқушының жанында болу.**  **Оқушы әрекеті;**  **көрсетілген бейнебаянның негізінде, жасалған Жемістер мен көкөністердің дәрумендерін анықтайды. Адам ағзасына келтыретін пайдасын/зиянын зерделейді. Өз қолдарымен жасап творчествалық дамиды.**   |  | | --- | | **Дескриптор** | | * *Қауіпсіздік ережелерін біледы;* * *Тамақтану райионын жасай алады;* * *Жасаған жұмысының дәрумендік деңгейін ажырата алады;* |   **Қалыптастырушы бағалау**  **Мұғалім әрекеті:** оқушыларға қалыптастырушы бағалау тарады.  **Бағалау критерилері;**   * Қауіпсіздік ережелерін сақтайды; * Тамақтану пирамидасын біледі, қолданады; * Ас мәзірінің құндылығын зерделейді;     РЕФЛЕКСИЯ  C:\Users\HewlettPacket\Desktop\12607_html_m15accc3f.png | | | | | | Көркем еңбке оқулық 82-85 бет |
| Сабақтың соңы  5 мин |  | | | | | |  |
| **Саралау** | | | | **Бағалау** | **Денсаулық және қауіпсіздік техникасының сақталуы** | | |
| Топта жұмысқа қабілеті жоғары оқушылар басшылық жасайды. Топ ішінде рөлді бөліп беру ұсынылады. | | | | Оқушылардың орындаған практикалық тапсырмалары, сұрақ-жауабы,өз ойын айтуы нәтижелері,бойынша бағаланады. | Үзілісте сыныптың ауасын тазартып, желдетіп алу, сонымен қатар – әртүрлі көркемдік материалдармен және құралдармен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік ережесін сақтау. | | |
| ***Сабақ бойынша рефлексия***  *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?* | | | *Бұл бөлімді сабақ туралы өз пікіріңізді білдіру үшін пайдаланыңыз. Өз сабағыңыз туралы сол жақ бағанда берілген сұрақтарға жауап беріңіз.* | | | | |
|  | | | | |
| **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? | | | | | | | |