**Дайындаған: «Аспазшы» мамандығы бойынша арнайы пәндерінің оқытушысы Ихсанова Жанат Жумабаевна**

**Тақырыбы:** Қазақтың ұлттық тағамдары

**Сабақ мақсаты:**

* **Білімділік:**Қазақ халқының ұлттық тағамдарының шығу тарихына шолу  жасау, алған білімін тексеру, өз ойларын тиянақты жеткізе білуге дағдыландыру.
* **Дамытушылық:**Қазақтың асыл мұрасына жататын ұлттық тағамдармен терендете таныстыру.
* **Тәрбиелік:**Қазақ ұлттының тұрмыстық мәдениетінің ізгілікті рухын сезіндіру.

**Сабақ түрі:** аралас

**Пайдаланған көрнекілігі:**интерактивтік тақта, слайд, ұлттық тағамдар, ұлттық ыдыстар,тест сұрақтары,венн диаграммасы

**Пән аралық байланыс:**калькуляция және есеп негіздері, еңбек қауіпсіздігі, тарих.

**Сабақ барысы:**

**Ұйымдастыру бөлімі:**

1. Сәлемдесу
2. Үй тапсырмасын тексеру
3. Жаңа тақырыпты түсіндіру

**Үй тапсырмасын қайталау:**

Топқа сөздер жазылған парақ үлестіріледі. Сол бойынша сойлемдерді толықтыру керек.

Ет тағамдары:................................................

Сүт тағамдары:..............................................

Ең негізгі ұлттық тағам:...............................

Ең құрметті қонаққа...................тартылады

**Теориялық бөлім:**

Ұлттық тағамдар түрлері көп. Оларды өңдеудің, дайындаудың, ұсынудың көшпенділерге тән өзіндік ерекшеліктері бар. Бұл ерекшеліктер-өнімнің тез өңделуіне, тез пісірілуіне және астың құнарлы, сіңімді, дәмді, хош иісті болуына негізделген. Қазақтың ұлттық тағамдарын дайындауда бірінші орында ет және оның өнімдері тұрады. Еттен кейін көкөніс пен жеміс-жидектер. Сосын балық, сүт және оның өнімдері қазақ халқының дастарқан мәзірінен ерекше орын алады.

Мал шаруашылығымен айналысқан ата -бабамыздың негізгі асы- ***ет пен сүт*** болған. Етті қуырып, асып жеген.  Ал сүттен  көптеген астар дайындаған. Сиыр, қой сүттерінен құрт, кілегей, қаймақ, ірімшік, сары май тағы да басқа тағамдар әзірлеген. Осы астардың барлығын даярлауды қазақ әйелдерге жүктеген. Қазақ әйелдері тағамдарды жазда да, қыста да бұзбай сақтаудың әдіс-тәсілдерін білген. Олар сүттен жасалатын қаймақ, ірімшік, сары май,  шұбат, қымыз, құрт секілді тағамдарды шебер дайындаған. Басқа тағамдарға қарағанда, сүттің алатын орны ерекше.Себебі, сүт және сүттен жасалатын тағамдар денсаулыққа өте пайдалы. Ол ас қорыту бездерінің жұмыс істеу қабілетін үнемі жақсартып отырады.  Оның үстіне сүт өнімдерінің емдік қасиеті де бар екен. Олар емдеу, ауруды алдын алу, диеталық тағам ретінде де қолданылады. Ал, жылқының сүтінен әзірленетін қымыздың емдік қасиеті ертеден белгілі. Онда ***жүректің жұмыс істеуін жақсартатын дәрумендер*** бар. Сонымен бірге,***шұбат*** та денсаулыққа өте пайдалы екен. Осы астардың пайдасын медицина пайда болмай тұрып- ақ білген ата-бабамыз нағыз данышпан болған десек, артық айтқандық**Жаңа сабақты бекіту барысында оқушыларға жаңа сабақ бойынша сұрақтар қою:**

1. Ет тағамдары қандай дарумендерге бай?
2. Сүт тағамдарының пайдасы?
3. Бауырсақ қандай мағынаны білдіреді?
4. Қазақтың ұлттық тағамдарының түрлері?
5. Бірінші тағамдарға не жатады?
6. Қазақтың ұлттық сусындары?
7. Қазақтың ұлттық дастарқанында болатын негізгі тамақтар?

**Салыстыру кестесін толтыру. (слайд)**

**Ұй тапсырмасы:** Венн диаграммасын толтыру: қазақ халқының және орыс халқының тағамдары

 Оқушылардың өзіңдік жұмыс кезінде аралап тексеру ,қателерін көрсету.

        Қорытынды нұсқау: 10мин.

        Сабақты қорытындылау:

Ең үздік жұмысты бағалау

Жіберген қателерің көрсету

Бағалау

Үй тапсырмасы.

Жұмыс орның жинау.

Тест сұрақтары:

1.Ат үсті тез дайындалатын тағам:

А)төңкерме

Ә)қуырдақ

Б)бауырсақ

В)бесбармақ

Г)шұжық

2. Жас қойдың етінен қарынға тұз, бұрыш және басты пияз қосып және қойдың басымен дайындалатын тағам:

А)бесбармақ «Жайлау»

Ә)қуырдақ

Б)қазақша сорпа

В)тары коже

Г)көже

3. Жаңа сойылған малдың денесін мүшелегенде түскен еттен ұн қосып дайындалатын тағам:

А)бұжы

Ә)қазы

Б)шұжық

В)қарта

Г)кеспе

4. Ірі қара мал етінен қара кесек еттерін ұзынынан тіліп дайындалатын кәуап түрі:

А)борша

Ә)шұжық

Б)кеспе

В)жая

Г)бесбармақ

5. Сиыр сүтін ұйытып та не тікелей сүттен де жасайтын құрттың түрі:

А)ежегей

Ә)балқаймақ

Б)құрт

В)қатық

Г)ірімшік

6. Қатық айранға сүт қосып, қойшылар торсыққа құйып алып жүретін тоқ сусын түрі:

А)қойыртпақ

Ә)шұбат

Б)кеспе

В)сорпа

Г)айран