**Сабақтыңжоспары**

**План урока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пән  предмет | Ұлттық тағам тех | Күні  дата | |  |  |  |  |  |
| № сабақ  занятие № | 2 | Топ  группа | | ОП-31 |  |  |  |  |
| Тақырып  Тема | Қазақ ұлтының кулинарлық мәдениеті | | | | | | | |
| **Мақсат**  **Цели**  Білімділік: Оқушыларға ұлттық тамақ дайынду технологиясы пәні туралы,  Дидактическая: түсінік беру және оның міндеттері мен таныстыру.  Дамытушылық:Оқушылардың пәнге деген қызығушылықтарын, ойлау  Развивающая: қабылеттерін, жадысын дамыту.  Тәрбиелік: Оқушылардың ақпаратық мәдениеттерін, ұкыптылыққа, тазалыққа,  Воспитательная: тәртіп сақтауға тәрбиелеу. | | | | | | | | |
| Сабақтынтипі (тұрпаты)  Тип урока | Жаңатақырыптүсіндіру | | | | | | | |
| Сабақтың әдісі  Метод обучения | Ауызша, көрнекілік | | | | | | | |
| Көрнекілік  Оснащение | Оқулық, дәптер, схемалар | | | | | | | |
| **Сабақтынбарысы**  **Ход урока** | | | | | | | | |
| **1. Бағдарлану – мотивациялық блок**  **Мотивационно – ориентировочный блок** | | | | | | | | |
| Сабақтыңтақырыбыншығу, жазұ  Выход на тему, запись темы урока | | | Оқумақсатынқою  Постановка цели, задач урока  Білім мен біліктілігін жетілдіру | | | | | |
| Сабақтыңбарысыментанысу  Знакомство с ходом урока | | | | | | | | |
| Білімжаңғыртуы  Актуализация знаний | | | | | | | | |
| 1. Қазақ халқының кулинар өнімдеріне не жатады? | | | | | | | | |
| 2. Қазақ халқының тағам дәстүрі қай уақыттын дамып келеді? | | | | | | | | |
| 3. Қандай шикізаттардан тағамдар дайындалады? | | | | | | | | |
| 4. Қазақ халқының тағам ерекшелігі неде деп ойлайсыңдар? | | | | | | | | |

**2. Операциялық- танымдық блогы**

**Операционно-познавательный блок**

Жаңа материалды мазмұндау (баяндау)

Изучение нового материала (дәріс)

* Қазақ халқының кулинар өнімдерінің ассортименті
* Дайындау ерекшелігі
* Өңдеу түрлері
* Қолданылатын шикізаттар түрлер
* Сыбағаны әсемдеу, ұсыну түрлері

Білімдерінбекіту

Закрепление знаний

Опросучашихсяповопросам

* Қазақ халқының кулинар өнімдерінің ассортименті қандай?
* Ұлттық тағамдарды айындау ерекшелігін ата.
* Өңдеу түрлері қандай?
* Қолданылатын шикізаттар түрлерне не жатады?
* Сыбағаны әсемдеу, ұсыну түрлері қандай?

**3.Рефлексия бақылау блогы**

Нәтижелерді жинақтап, қортындылау

обобщение результатов, подведение итогов оценивание учащихся

Рефлексия

Рефлексия Бұлсабақта өзіме не алдым? Осы сабақта неге үйрендім?

Үй тапсырмасы

Домашнее задание Өтілген тақырыпқа дайындалып келу

қолы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2 сабақ**

**Қазақ ұлтының кулинарлық мәдениеті.**

* Қазақтың ұлттық тағамы
* Ұлттық тағам түрлері
* Қазақ отбасыларының дастарханы

Қазақстан - жер көлемі өте үлкен республика.Ол батыста - Каспий теңізінен басталып,шығысында - Алтай тауларына дейінгі жазықта,қыратты жерлерді алып жатыр,әрі бірнеше мыңдаған шақырымға созылады.Солтүстігінен оңтүстігіне қарай да бірнеше мың шақырымға созылады.Қазақстанның жер бедеріндегі таулы өлкелер оңтүстік-шығысы мен шығысында орналасқан.Оның даласында,тауларында, өзендері мен көлдерінде көптеген жануарлар тіршілік етеді.Елдің көптеген жерінде әртүрлі мәдени өсімдіктер өсіруге қолайлы климаттық жағдай да жеткілікті.

Осындай кең байтақ өлкені мекендеген қазақтар өзінің тіршілік әрекеттері үшін мал өсірумен айналысқан.Ал,мал үшін ең маңыздысы жайылым.Осыған орай қазақтар жайылым іздеп бір орыннан екінші орынға үнемі көшіп - қонып отырған.Қазір отырықшылыққа ауысқан , ірі қалалары мен кенттері бар дамып келе жатқан тәуелсіз ел.

Ұлттық тағамдар түрлері көп.Оларды өңдеудің , дайындаудың , ұсынудың көшпенділерге тән өзіндік ерекшеліктері бар.Бұл ерекшеліктер - өнімнің тез өңделуіне,тез пісуіне және астың құнарлы ,сіңімді,дәмді,хош иісті болуына негізделген.Қазақтың ұлттық тағамдарын дайындауда бірнеше орында ет және оның өнімдері тұрады.Еттен кейін көкөніс пен жеміс жидектер.

Десек те қазақтардың өмір сүрген жеріне қарай тағамдарына пайдаланатын өнімдер де әртүрлі болып келеді.Мысалы, өзен , көл жағаларында тіршілік ететіндер көбіне көп балықты пайдаланса , оңтүстік аудандағылар дәнді дақылдары бау бақша өнімдерін жиі пайдаланады.

Халық арасында тараған мына әңгіме осының дәлелі бола алады.Теңіз жағасын жайлаған балықшының қызы алыстағы малды ауылдың жігітіне тұрмысқа шығады.Балық етіне үйренген ол қасындағы құрбыларына "Бекіренің бал кеспесін жемейтін басым,қойдың құйқалы етіне қор болдым ау ?"- деген екен.

Қазақ отбасыларының дастарқан мәзірінде ыссы тағамдар да,салқын тағамдар да және дәмтатымдар да,сусындар да болады.Сол сияқты тәтті тағамдар да ,талғажау тағамдары да өз орнын тауып отырады.Дастарқанға қойылатын тағамдар түрі жағынан сан алуан.Енді соларды топқа бөліп,қысқаша сипаттамаларына тоқталайық. [**Бауырсақ**](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D1%83%D1%8B%D1%80%D1%81%D0%B0%D2%9B)- [шай](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D0%B9), [қымыз](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D2%9A%D1%8B%D0%BC%D1%8B%D0%B7), [шұбат](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D2%B1%D0%B1%D0%B0%D1%82) ішкенде дастарқанға салады. Бауырсақты жоғары немесе бірінші сортты бидай ұнынан пісіреді. Оны қамырды ашытып та ашытпай да дайындауға болады. Ашытпай пісірген бауырсақ көпке шыдайды, ал ашытып пісірілген бауырсақ кеуіп қалса, жеуге жайсыз болады. Ашымаған қамырдан бауырсақ пісіру үшін ұнға май, жұмыртқа, сүт, тұз салып илейді (айран құйса даболады). Қамырды иін қандыра қатты илеп қоя тұру керек. Содан кейін қамырды жазып, төрт бұрыштап кесіп немесе жіңішкелеу етіп есіп алып, содан кейін кессе да болады. Кесіп дайындаған бауырсақтың бетін кеуіп кетпеу үшін жауып қойған жөн. Қазанға май салып әбден қыздырып алған соң, бауырсақ майдың мөлшеріне қарай салынады. Бауырсақты үздіксіз араластырып тұрса, бір келкі болып піседі. От қатты жанса, бауырсақтың іші шикі болады немесе тым қызарып кетеді. Қызыл-күрең болып піскен бауырсақ сәнді де, дәмді де болады. 4-5 стақан бидай ұны, 1стақан сүт (немесе су), 1 шай қасық тұз, 2 ас қасық сары май, 2 жұмыртқа керек. Ашытқан қамырдан бауырсақ пісіру үшін жылы суға ашытқы, қант, ұн салып жылы жерге қою керек. Ашықты көпіршектеніп ашыған кезде тұз, май, жұмыртқа, ұн салып өте жұмсақ етіп иін қандыра илейді. Жұмсақ иленген бауырсақ жақсы қабарып, жұмсақ болып піседі. 4-5 стақан бидай ұны, бір ас қасық ашытқы, 2 ас қасық қант, 1 шай қасық тұз, 1 стақан сұйық май, 1 стақан сүт (немесе су), 2 жұмыртқа. Ашытқан қамырды есіп, жұқалап жаяды да, бір-келкі етіп кеседі, тақтайға немесе табаққа бір-бірлеп тізіп, 10-15 минут қойып, қабарғаннан кейін пісірсе, іші шикі болмайды. Бауырсақты қалыңдығы 2 см етіп жайып, қызып тұрған майға пісіреді. **Қатық** сиырдың, қойдың, ешкінің қаймағы алынбаған сүтінен ұйытып әзірленеді. Қатық піскен сүттен де ұйытылады. Қатық ұйыту үшін жылы сүтке ұйытқы құйып, ыдыстың бетін жауып, күн түспейтін жылы жерге 2-3 сағаттай қояды. Қаймағы алынбаған сүттен ұйытылған қатықтың бетіне қалың қаймақ тұрады. Ал кілегейі алынбаған шикі сүттен ұйытылған қатықтың бетіне қалың кілегей жиналады. Аса құнарлы сүттен ұйытылған қатықтың қаймағы мен кілегейі қалың болады. Піскен сүттен ұйытылған қаттықты сол күйінде ішеді не болмаса кенеп қапқа құйып сүзіп, сары суын шығарып сүзбе жасайды. Сүзбені тұздап «Сүзбе құрт» жасауға да, немесе қарынға салып сүзбе күйінде пайдалануға да болады. Қатықты ұйытылған күйінде де, сүзбе жасағаннан кейін де сорпаға, көжеге қосса астың дәмін келтіреді.

**Қазы –** жылқы етінің кәделі мүшелердің бірі. Ол жылқының қабырғалары мен белдемелерінің етегіне жиналатын аса шұрайлы, майлы ет. Қазы жасау үшін екі бұғана қабырға, екі тілше қабырғадан басқа қабырғалар алынады. Қазыны ішекке тығады. Әр қос қабырғадарың ішкі жағындағы шеміршегін кесіп тастайды. Ішекке тығу үшін қабырғалардың арасын ажыратып тіліп, әр қабырғаға май мен етін тең етіп бөледі, бірақ ет пен май қабырғадан сылынып қалмауы керек. Қазыны ішекке тығар алдында тұздап, 2-3 тәулік тұзын бойына сіңіріп қояды. Содан кейін 1-2 сағат суық суға салады. Содан кейін ішекке тығып, екі басын біріктіріп байлайды. Содан соң сырыққа немесе керілген жіпке 8-10 сағат іліп, жел қақтырады. Қазы және қос қазы формасы жағынан жарты шеңберге ұқсас болып шығады. Қазыны ыстау, сурлеу үшін түтінге 13-27 сағат ыстайды. Қазыны 2-2,5 сағатқа жайлап пісіреді. Қазыны сыйлы қонақтарға басқа асқан етке қосып береді. Қазыны ыстық күйінде де,тоңазытыпта жеуге болады. Қазыға: 400г қазы, 2-3 сарымсақтың бөлігін қосады. Бұрышпен тұзды татымына қарай салады.

Сұрақтар:

1. Ұлттық тағам ерекшеліктері?
2. Қазақтың ұлттық тағамдарын дайындауда бірінші орында қандай өнімдер тұрады?
3. Қазақтардың күн көру әрекеттері қандай?
4. Халық арасында тараған әңгімеден мысал келтір?

Көрнекілік



