Аспаздық сәт

Айтжанова Арайлым Канатовна
"Қарағанды тамақтандыру және сервис колледжі" КММ
өндірістік оқыту шебері

Мақсаты:
1. Студенттердің білімін, дүниетанымын кеңейту, өз ойларын тиянақты жеткізе білуге, студенттерді ұйымшылдыққа, іскерлікке, тәртіптілік, бір-біріммен жағымды қарым-қатынаста болуға тәрбиелеу.
2. Студенттердің ақпараттық технологияларды қолдану бойынша ойлау қабілеттерін, бақылаушылықты қалыптастырып, салыстырып, қорытынды жасау қабілеттерін дамыту, дербестікті дамыту, ауызша сөйлеу қызметін белсендіру, алған білімдерін күнделікті өмірде қолдана білуге және сабаққа деген қызығушылықтарын арттыру.
3. Еңбекке құрметпен қарауға тәрбиелеу, өздерінің мамандыққа деген сүйіспеншілігін арттыру және кәсіби шеберліктерін дамыту.
Сабақтың түрі: сайыс сабақ
Пәнаралық байланыс: тауартану пәнімен тамақ дайындау технология пәнімен және келушілерге қызмет көрсету пәнімен байланыстыру.
Сабақтың барысы:
1. Ұйымдастыру кезеңі
Оқытушының сөзі: Бүгін бізде ерекше сабақ. Біз оны сайыс түрінде өткіземіз. Бұл ойын-сабақ.
Біздің мақсатымыз: аспаздық және тауартану пәндерінен алған білімдерімізді және іскерліктерімізді еске түсіру, қайталау және қорытындылап бекіту.
Мен үміттенемін, бұл ойын қорытындысы бойынша жеңілгендер болмайды, өйткені әрбір адам ләззат алады және ең бастысы – білім, ол сіздерге болашақта әрқашан қажет болады.
Сонымен, біз ойынымызды бастайық! Бір-бірімізбен жарысу үшін не керек? Әрине дұрыс команда керек.
Топ бес командаға бөлінеміз (1 –сары, 2-жасыл, 3-қызыл, 4 –көк)
1. Ойын «Ең ақылды»
Ойынның барысы презентациямен бірге жүреді. Командаларға сұрақтар тамақ дайындау технологиясы және тауартану пәнінен беріледі. Дұрыс жауап беру арқылы 5,10,15,20 және 25 ұпай жинап, бағаланады. Команда капитаны өз тобының түсіне сәйкес ұяшықты таңдап, экранға шыққан сұраққа жауап береді. Топпен сұхбаттасу 30 секунд уақыт беріледі. Берілген сұраққа жауап бере алмаған жағдайда келесі командаға жауап беру мүмкіншілігі бар.
Қай капитан қолындағы қағазды бірінші көтерсе сол топ жауап бере алады. Келесі сұрақты дұрыс жауап берген команда таңдайды. (3 тілде)
Көкөністерден:
Қызыл
1. Көкөністер «5». Бұл көкөністі тағамға жерасты сабақтарының қалыңдау түйнегін пайдаланылады (картоп, картофель, potatoes)
2. Көкөністер «10». Бұл тамыржемістің құрамындағы антоциан өзіне тән түс береді (қызылша, свекла, beets)
3. Көкөністер «15». Ол орамжапырақ тұқымдасына жатады, жеуге келетін бөлігі, жетілмеген гүл шоғыры (гүлді орамжапырақ, цветная капуста, cauliflower)
4. Көкөністер «20». Бұл көкөніс бактерицидттік қасиетке ие және онда өткірлік, спецификалық дәмі мен хош иісі бар (Пияз, лук, bow)
5. Көкөністер «25». Екі –төрт камера ұяшығы бар көп тұқымды, жеміс қабығы арасында қуыс бар көкөніс (бұрыш, перец, bell pepper)
Сары
6. Жемістер «5» Бұл жидектердің тұқымдары беткі жағында орналасқан? (құлпынай, клубника, strawberry)
7. Жемістер «10». Бұл жеміс тұқымды жемістілерге жатады және онда илік заттар бар, нәзік жағымды ароматқа ие. (айва, quince)
8. Жемістер «15». Бұл жемістер тобында көптеген эфир майлары және каротин витаминдері, пектин заттары жеткілікті. (цитрусты, цитрусовая, citrus)
9. Жемістер «20». Құрамында жеңіл сіңетін қанттар (глюкоза, фруктоза) бар жидек (жүзім, виноград, grapes)
10. Жемістер «25». Бұл сүйекті жемістің кепкен үш түрі бар: сүйегімен бірге кептірілген, қайса (сүйексіз кептірілген бүтін жеміс), курага (өрік, абрикос, apricot)
Көк
11.Дәмдік тауарлар «5». Гүлді татымдар тобына жатады (қалампыр, гвоздика, carnation)
12.Дәмдік тауарлар «10». Құрамында этил спирті бар сусындар (алкогольді ішімдіктер, алкогольные напитки, alcoholic beverages)
13.Дәмдік тауарлар «15». Субтропикалық мәңгі жасыл жеміс ағашының май алынатын және дәмдеуіш ретінде қолданылатын сопақша, өрік дәніндей жеміс (зәйтүн, оливки, olives)
14.Дәмдік тауарлар «20». Бұрыштың төрт түрімен

Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания, информационного агентства и сетевого издания №KZ93VPY00020180 выдано Комитетом информации Министерства информации и общественного развития РК 11.02.2020 г.

ажыратады: болгарлық, қара, қызыл және ... (хош иісті, душистый, fragrant)
15.Дәмдік тауарлар «25». Шикі кофені қолдану алдында не істейді? (куырады, обжаривать, fry)
Жасыл
16.Сүт өнімдері «5». Күрделі құрамды биологиялық, ағзаға 95-98% сіңетін, ақ түсті және өзіне тән тәтті жағымды дәмді сұйық зат. (Сүт, молоко, milk)
17.Сүт өнімдері «10». Басқа сүт қышқылды өнімдер ішінде калориялығы жоғары өнім. (қаймақ, сметана, sour cream)
18.Сүт өнімдері «15». Сүт қышқылды дәмі мен сұйық консистенциялы өнім (айран, кефир, yogurt)
19.Сүт өнімдері «20». Сүт, қаймақ, май, қант, шырын, жемістер т.б. дәмдік және хош иістік заттар қосылып мұздатылған тәтті өнім (балмұздақ, мороженое, ice cream)
20.Сүт өнімдері «25» Сүт ұю нәтижесінде құрамындағы белок құрылымы өзгереді, ұйытынды түзіледі және өзіне тән дәмі, хош иісі, сурет. Нәтижесінде яғни, бұл өнім жетіледі. (Сырлар, сыры, cheese)
2. «Анаграмма» сайысы
Командаларға ұсынылған анаграммалардан белгіленген уақыт бойынша сөздерді көбірек құрастыру және 3 тілде айту. Дұрыс табылған әр сөзге 1 ұпай. 5 мин. (3 тілде-3 ұпай)

Қарақұмық	Орамжапырақ	Саңырауқұлақтар	Маргарин
Консервілер	Жұмыртқа	Уылдырық	Цитрустар
Дәрумендер	Сарымсақ	Жармалар	Сусындар
Жемістер	Құлпынай	Шоколад	Көкөністер
Кәмпиттер	Асқабақ	Мандарин	Субөнімдер

Гречка	Капуста	Грибы	Маргарин
Консервы	Яйцо	Икра	Цитрусы
Витамины	Чеснок	Крупа	Напитки
Фрукты	Клубника	Шоколад	Овощи
Конфеты	Тыква	Мандарин	Субпродукты

Buckwheat	Cabbage	Mushrooms	Margarine
Canned	Egg	Caviar	Citrus
vitamins	Garlic	Grits	Drinks
Fruit	Strawberry	Chocolate	Vegetables
Candy	Pumpkin	Mandarin	Byproducts

3. «Өнімдерді дұрыс тап» (берілген өнімдерді дұрыс сәйкестендіріп орналастыру). Әр дұрыс тапқан жауапқа – 1 ұпай. 3 мин

Жеміс-жидектердің тобы		Жеміс-жидектердің атауы	
1.Тұқымды	Pome	Алма, алмұрт	Apple, pear
2.Сүйектілер	Drupe	Өрік, шие	Apricot, cherry
4.Жаңғақтар	Nuts	Грек жаңғағы, кешью	Walnut, cashews
5.Субтропикалық	Subtropical	Лимон, анар	Lemon, garnet
6.Тропикалық	Tropical	Банан, манго	Banana,mango

4. «Майлықтарды әсемдеу» сайысы
5. Мерекелік дастархан жабдықтау үшін әр топ салфеткаларды әсемдеп бүктеу және әр әсемделген салфеткаларға 1 ұпай қойылады. 3 мин.
6. «Аспаздық» сәт
Үлестірмелі қағаздар ұсынылады және бір бағанда өнімдердің атаулары және екінші бағанда тағамның атауы берілген, екеуін дұрыс тауып сәйкестендіру. Сіздерге 5 минут уақыт беріледі. (барлығын дұрыс тапқан топ -5 ұпай)

Өнімдердің атауы	Тағамның атауы
Картоп, шикі жұмыртқа, кепкен нан, қуырылған саңырауқұлақ, пияз	Крокет
Ет, картоп, пияз, тұздалған қияр, сарымсақ, қызанақ	Азу
Құс сүбесі, сары май, аскөк, льезон	Киевше котлет
Балық, льезон, пияз, піскен жұмыртқа, ақжелкек	Дон зразасы
Ет, еріген май, каперс, лимон	Шницель

7. «Дәмділік» Тәжірибелік тапсырма «Сүт өнімдері».
Әр топқа ыдысқа сүт өнімдерінің түрлері беріледі және олардың дәмін тату, иісін сезу, түсін көру арқылы анықтап, қандай сүт өнімдерінің жататының табу қажет. Әр дұрыс тапқан жауапқа - 1 ұпай. Тапсырма ағылшын тілінде ұсынылады. Уақыт -10 минут
Сүт өнімдері

1	ряженка	Ряженка	ryazhenka	3
2	сүт	Молоко	milk	4
3	қаймақ	Сметана	sour cream	6
4	йогурт	Йогурт	yogurt	2
5	айран	Кефир	kefir	1
6	кілегей	сливки	cream	5
7	Қымыз	Кумыс	koumiss	7

Қорытынды. Бүгінгі сайысымыздың мәресіне де келіп жеттік. (Ұпай сандары есептеліп, жеңген топ

Сетевое издание SEVIBA: Образование | SEVIBA.KZ
Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания, информационного агентства и сетевого издания №KZ93VPY00020180 выдано Комитетом информации Министерства информации и общественного развития РК 11.02.2020 г.

анықталды). Бүгінгі кешіміз туралы топ жетекшілері өз ойларын білдірсің (не үйрендіңдер, қызықты ма, қиыншылық тудырды ма). Балалар, бүгін сендер өз білімдеріңді ортаға салып тамаша өнер көрсеттіңдер. Болашақтарын жарқын болсын, білімдерінді, кәсіби шеберліктерінді дамыта берулеріне тілектеспін. Көңіл бөліп келген қонақтарымызға қошемет көрсетіп, рахметімізді білдіреміз!

Сетевое издание SEVIBA: Образование | SEVIBA.KZ
Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания, информационного агентства и сетевого издания №KZ93VPY00020180 выдано Комитетом информации Министерства информации и общественного развития РК 11.02.2020 г.