

**Әл-Фараби атындағы Қазақ Ұлттық Университеті  
География және табиғатты пайдалану факультеті  
География, жерге орналастыру және кадастр кафедрасы**

## **§35. Қазақстанның тамақ өнеркәсібі**

**Орындаған: Акжигитова А.М.**

**Алматы, 2016 жыл**

# Мақсаты:

Оқушыларға Қазақстанның тамақ өнеркәсібінің құрылымын, салаларын, таралу аймақтары жөнінде мағлұмат беру. Ізденіс, шығармашылық тұрғыда жұмыс істеуге қалыптастыру.

# Дамытушылық:

Оқушыларға ысырапқа жол бермеу, үнемдеу, ұқыптылыққа тәрбиелеуді үйрету. Қазақтың ұлттық салт-дәстүрлерін, мақал-мәтелдерін байланыстыра отырып, оқушылардың ойын дамыту.

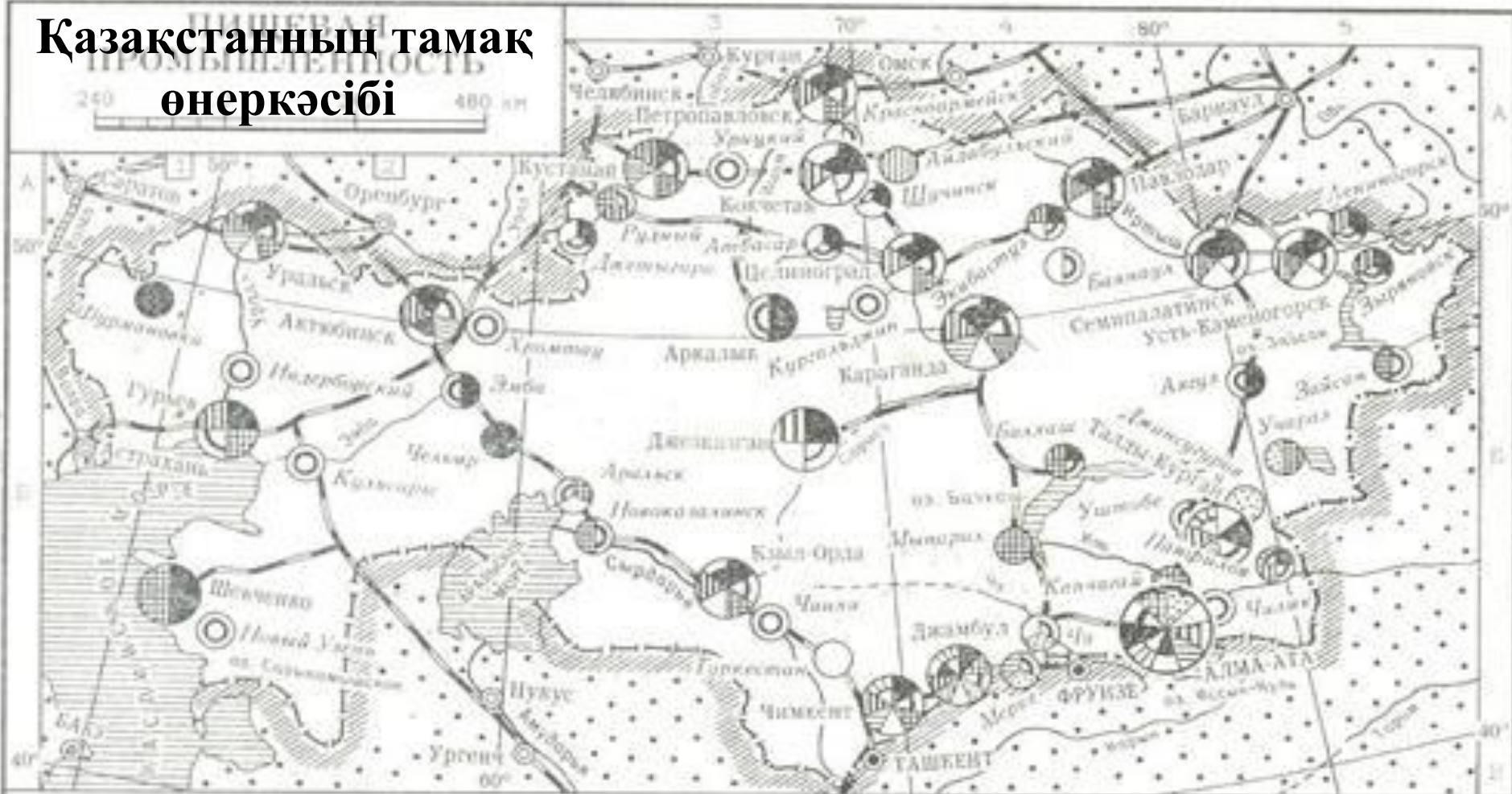
# Жоспары:

1. Тамақ өнеркәсібінің салалары
2. Қазақстан аймағы бойынша орналасу ерекшеліктері

**Тамақ өнеркәсібі** - халықтың тағамға деген сұранысын қанағаттандырады. Біздің елімізде тамақ өнеркәсібінің ет, ұн тарту, жарма, қант өнімдері, балық, кондитер, шарап жасау т.б. салалары дамыған. Ауыл шаруашылығы – тамақ өнеркәсібінің негізгі шикізат көзі болып табылады.



# Қазақстанның тамақ өнеркәсібі



- Мясная
- Масляно-сыросточная
- ▨ Рыбная
- ⊗ Сахарная
- Мукомольно-крушечная
- ⊗ Кондитерская

- ▨ Спиртовая
- ▨ Пивоваренная
- Безалкогольные напитки
- ⊗ Плодоовощная

Примечание. Во всех указанных населенных пунктах имеются хлебопекарни

## Тамақ өнеркәсібінің салалары

Тұтынушыға  
жақын  
орналасқан  
салалар

Наубайхана,  
Сыра  
қайнату,

Шикізат көзіне  
жақын  
орналасқан  
салалар

Қант,  
Сүт,  
Спирт консерві,  
Май шайқау,

Шикізат көзіне де,  
тұтынушыларға да,  
жақын орналасқан  
салалар

Ет,  
Ұн тарту,  
Шарап  
жасау,

# Тауып көр!

1. Май шақпақтайтын  
зауыттар

2. Жеміс, көкөніс  
өнеркәсібі

3. Балық шаруашылығы

4. Кондитер өндірісі

5. Қант зауыты

6. Макарон өнімдері

1. Атырау, Балқаш, Арал

2. Алматы мен Ақтөбе

3. Алматы мен Қостанай

4. Алматы, Тараз

5. Петропавл

6. Қазақстанның  
оңтүстігі, әсіресе  
Алматы облысы



# «Дастархан басындағы дәстүрлер»

**Халық қуанышты да, қайғыны да дастархан басында бөліскен. Өсиет айту, бата беру, достасу бәрі де дастархан басында шешілген. Сондықтан да халық дастарханды «Құтыхананың берекесі» деп қасиет тұтады.**

# КИЕЛІ ДАСТАРХАН



# **ҚАЗАҚ ХАЛҚЫНЫҢ ӘДЕТ- ҒҰРЫШТАРЫ:**

- ❖ **Дастархан жанындағы адамдар ... қарай отырады.**
- ❖ **Тамақтанып болғаннан кейін дастархан басындағы ең үлкен әрі құрметті адам асқа ... береді.**
- ❖ **Күнделікті отбасының тамақтануына жайылған дастархан басындағы асты ең алдымен ... ұсынады.**

# ҚЫЗЫҚТЫ суреттер!

ҚАНТ





**ET**

A close-up, top-down view of a large quantity of yellow lentils. The lentils are small, oval-shaped, and have a bright yellow color. They are piled together, creating a textured surface. The lighting is even, highlighting the natural sheen of the seeds.

**АСБҰРШАҚ**

# САРЫМСАҚ



# МАҚАЛ-МӘТЕЛДЕР АЛАҢЫ

✓ Қонақ келсе,  
қызарар,



Ет қызармаса  
қызарар.





**Бір күн дәм татқанға -**



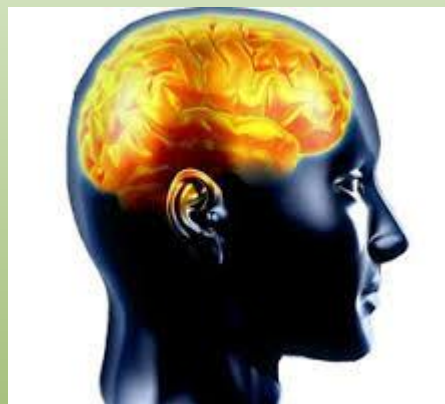
**ҚЫРЫҚ КҮН**

**Ас тасыса**



**төгілер,**

**Ашу тасыса**



**төгілер.**

**Ашыққанға**



**астырма,**

**Тон**



**жа**

# ДӘСТҮРЛІ ТАҒАМ ТҮРЛЕРІ:

## Шыртылдақ

Шыртылдақ – жылқы еті сорпасынан қалқып алынатын, қатпайтын май.

## Ми палау

Ми палау – ұлттық тағамдардың ішіндегі дәмді де, сүйкімді тағам. Оны жасау үшін піскен бастың миын, желке-жүйдесін, екі көзін, бастың құйқасың алып, ұсатып турайды, үстіне шамалап сорпа құйып барлығын араластырады.

## УЫЗ

Уыз - жаңа төлдеген малдың желініне жиналатын қою сүт. Уыз «сары уыз», «ақ уыз» деп екіге бөлінеді. Сары уыз әрі қою, әрі желім сияқты жабысқақ болады.

# Үйге тапсырма:

**§17. Оқып,  
мазмұндау.**

**Назарларыңызға рахмет!**