

БӨЛІМ: САБАҚ ЖОСПАРЛАРЫ

САЛҚЫН ЖӘНЕ ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАРДЫҢ МАҢЫЗЫ

ЖАРИЯЛАНДЫ
21.01.2021СІЛТЕМЕ
<https://bilimger.kz/90093/>

АННОТАЦИЯ / АҢДАТПА

Тақырыбы: САЛҚЫН ЖӘНЕ ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАРДЫҢ МАҢЫЗЫ
Сабақтың мақсаты: Білімділік: Салқын және жеңіл тағамдардың тағамдық құндылығы, тағамның құрамы, дайындау технологиясы, сапасына қойылатын талаптар, ұсыну ережесі, сақтау мерзімдері туралы білімдерін қалыптастыру. Тәрбиелік:...

Тақырыбы: САЛҚЫН ЖӘНЕ ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАРДЫҢ МАҢЫЗЫ

Сабақтың мақсаты:

Білімділік: Салқын және жеңіл тағамдардың тағамдық құндылығы, тағамның құрамы, дайындау технологиясы, сапасына қойылатын талаптар, ұсыну ережесі, сақтау мерзімдері туралы білімдерін қалыптастыру.

Тәрбиелік: Оқушылардың ойлау қабілетін арттыру, өз бетінше ізденуге бағыттау, іскерлік дағдыларын қалыптастыру, техникалық жетістіктерге қызығушылықтарын арттыру.

Дамытушылық: Адамгершілікке, ұлттық тәрбиеге, құрмет көрсетуге, мамандыққа бағдарлау, ұқыптылыққа, тазалыққа, өзіндік және өзара көмек көрсетуге, жауапкершілікке, белсенділікке, іскерлікке баулу.

Көрнекілігі: оқулық

Сабақ түрі: кіріспе теориялық

Сабақтың әдісі: мәтінмен жұмыс

Пән аралық байланыс: жабдықтау, тауартану

Сабақтың жоспары:

I. Ұйымдастыру

II. Үй тапсырмасын тексеру

III. Жаңа білімді хабарлау

IV. Сабақты бекіту

V. Үйге тапсырма

Сабақтың барысы:

Ұйымдастыру: Сәлемдесу, сабаққа дайындықтарын тексеру, оқушылардың назарын

сабаққа аудару

Үй тапсырмасын тексеру:

- 1) Берілген тақырып бойынша мәтінді оқу.
- 2) Төменде берілген қосымша сұрақтарға жауап жазып, жіберу.

Жаңа білімді хабарлау.

Салқын және жеңіл тағамдарға таңғы мен кеш асына беріледі. Оларды жеңіл тағам түрінде түскі асқа береді. Салқын және жеңіл тағамдардың негізгі арналуы, ол тәбетті тудыру.

Салқын тағамдар мен тағамдардың әдемі рәсімделуі, жағымды хош иіс және жоғары дәмдік қасиеттері тәбет ашу және асқорытудың жақсаруына көмектеседі.

Салқын тағамдарды дайындау үшін әр түрлі азық-түліктерді пайдаланады: көкөністер, жемістер, саңырауқұлақтар, ет және балық өнімдері, жұмыртқалар. Тағамдарды салқын тұздықтармен және дәмдеуіштермен, өсімдік майы мен қаймақпен дайындайды. Олар тек тәбетті ынталандырып қана қоймай, сонымен бірге қажетті тамақ өнімдері бар: ақуыз, майлар, витаминдер, көмірсулар, минералдық заттар. Салқын тағамдардың калориялығы, олардың дайындау кезінде қолданатын азық-түліктерге байланысты.

Рецептураның құрамына кіретін салқын тағамдарды айқын етіп және әдемі туралған азық-түліктермен безендіреді. Банкеттік тағамдарды безендіру үшін, экзотикалық өнімдерді, сәнді жасыл көкөніспен, желеден жасалған мүсін, зәйтүн, теңіз шаян,асшаяндар және тағы басқа өнімдерді қолданады.

Банкеттік үстелдерде безендіргенде әртүрлі фигуралар, гүлдер, жапырақтар, жануарлар және т.б. түрінде, көкөністер мен жемістерден жасалған композициялар қолданылады. Мұны істеу үшін ою тәсілін қолданады (көркем ою), сонымен қатар арнайы пышақтарды, ойма, трафареттерді, қалыптарды және т.б. пайдаланады. Кесу ерекше назар аударуды, жинақталуды, шыдамдылықты қажет етеді. Әшекейді үстелдің үстінде ұзақ сақтау кезінде әр сағат сайын лимон шырыны немесе сұйық желатинмен себіледі. Тәрелкеде немесе подноста орналасқан композицияның кішігірім бөлшектері желатинмен бекітіледі.

Салқын және жеңіл тағамдарды тамаққа берген кезде, жеңіл тағам тәрелкесін, салат салатын ыдысты, майшабақ сауытын, икорницалар, табақшалар, тұздықтар, сауыт және креманкаларды қолданады. Ыдыс-аяқтар өнім түріне сәйкес келуі керек, сурет – тағамның безендіруімен сәйкес келуі керек. Салқын және жеңіл тағамдарды дайындау, безендіру және сақтау кезінде, санитарлық ережелерді қатаң ұстану қажет, себебі олар безендіріліп қойғаннан соң, термиялық өңдеуге ұшырамайды және микроағзалардың кобеюіне әкелуі мүмкін.

Салқын және жеңіл тағамдарды 10-12 °С. тамаққа береді. Барлық салқын және жеңіл тағамдарды топтарға бөледі: бутерброд, салат пен винегрет; көкөніс пен саңырауқұлақтардан тұратын тағам мен жеңіл тағамдар; балық пен теңіз өнімдерінен

тағамдар; ет, ет өнімдері мен құс етінен тағамдар; жұмыртқадан тағам.

Салқын жеңіл тамақтың салқын тағамнан айырмашылығы, олардың аз шығысы болады және гарнирсіз береді (уылдырық, ақсерке, шпрот, шұжық) немесе кішкене мөлшерде гарнирмен беріледі (жұмыртқамен шабақ балығы, майшабақ пиязбен). Жеңіл тағамдар салқын және ыстық болады.

Сабақты бекіту сұрақтары:

1. Салқын және жеңіл тағамдар дегеніміз не?
2. Салқын және жеңіл тағамдардың айырмашылығы қандай?
3. Салқын және жеңіл тағамдардың ұсынылуы қандай?
4. Салқын тағамдарды дайындау үшін қандай азық-түліктерді пайдаланады?

Үй тапсырмасы:

- 1) Берілген тақырып бойынша мәтінді оқу.
- 2) Төменде берілген қосымша сұрақтарға жауап жазып, жіберу.

1. Салқын және жеңіл тағамдар дегеніміз не?
2. Салқын және жеңіл тағамдардың айырмашылығы қандай?
3. Салқын және жеңіл тағамдардың ұсынылуы қандай?
4. Салқын тағамдарды дайындау үшін қандай азық-түліктерді пайдаланады?

КМ АА Күәлік нөмірі: **KZ45VPY00102718** — ҚР Мәдениет және Ақпарат министрлігі

© 2026 **Bilimger.kz** Ақпараттық-танымдық білім порталы. Барлық мазмұн авторлық құқықпен қорғалған.