bilimger.kz
Республикалық білім және ғылым порталы
https://bilimger.kz
ҚР Мәдениет және Ақпарат министрлігі тіркелген — Куәлік нөмірі: ***KZ45VPY00102718***
2017

БӨЛІМ: ТЕХНОЛОГИЯ

Тұздықтардың негізгі түрлеріндайындау технологиясы

ЖАРИЯЛАНДЫ	СІЛТЕМЕ
24.10.2017	https://bilimger.kz/18735/

АННОТАЦИЯ / АҢДАТПА

Измуханова Алтын Бактыгалиевна

Сабақтыңмақсаты:

Білімділік: оқушыларғатұздықтүрлерітуралымағлұмт беру, дайындалутехнологиясынүйрету;

Дамытушылық: оқушылардыңтұздықдаярлауғадегенқызығушылығы мен құштарлығынояту;

Тәрбиелілие: оқушыларды жүйелі еңбекке баулу, ұқыптылыққа, еңбексүйгіштікке тәрбиелеу.

Сабақтыңтүрі: аралас

Сабақтыңәдісі: топпенжұмыс, сұрақ-жауап

Көрнекілігі: нұсқау карта, суреттер

Сабақтыңбарысы:

I. Ұйымдастыру кезеңі:

а) Оқушыламенамандасу;

ә) сабаққадайындықтарынтексеру;

б) түгендеу, келмегеноқушылардыңсебептерінанықтау.

II. Үйтапсырмасынтексеру:

Сұрақ-жауап:1.

© 2026 Bilimger.kz Ақпараттық-танымдық білім порталы. Барлық құқықтар қорғалған.

Еттенжасалатынтағамдардыңклассификациясытуралықысқашатүсініктерінсұрау.

2. Еттағамдарынкулинарлықжәнежылылапөңдеутәсілінеқарайтоптарғабөлінеді: (қайнатылған, бұқтырылған, қурылған, көміппісірілген, шабылғанеттен).

III. Жаңа сабақ

Қысқашатұздықдегеніміз не? Осығантоқталыпөтсек.Әлемніңқай бұрышында болса да, дәмді тағам тұздықсыз дайындалмайды. Кез келген кулинарлық анықтамалықтан француз гастраномдары 3000-ға жуық тұздықтың авторы екндігі туралы ақпарат ала аласындар. Жаңадан тапқан тұздықтарға сол елге немесе халыққа байланыстырып ат берген. Осылай француз асханасында «голландық», «португалдық», «итальяндық», «ағылшын», «баварлық», «польшалық» тіпті «татар», «орыс» тұздықтары пайда болды. Бірақ бұл тұздықтардың біреуі де сол елдердің ұлттық тағамдарына ұқсамайды.Тұздықпен тамақ дәмдірек болады, тәбетіңді ашады, асқазан сөлі жақсы бөлінеді. Тұздық – жеке ұсынатын тағам емес, ол тағамға ерекше дәм беретін дәмқосар, онсыз бірде-бір спаз тағам дайындамайды. Тұздық тағамның дәмін кіргізіп, хош иіс беріп, көрінісін әдемілеп, консистенциясын тартымды етіп қана қоймай, ол бірдей азық-түліктен дайындалатын тағам түрлерін өзгерте алады. Шындығында, кез келген еттің, көкөністердің немесе күріштің дәмі қосылғантұздықтың түріне қарай өзгереді.

Қосымша сипатына қарай, барлық тұздықтарды екі негізгі топқабөледі: ұн қосылған және ұн қосылмаған. Сонымен бірге тұздықтарды ыстық және салқын тұздықтар деп бөледі

VI. Сарамандық жұмыс

Сарамандықжұмысалдындаоқушыларға техника қауіпсіздікережесінескетүсірейік:

1. Жұмысалдындаэлектрсымыныңзақымданғанынтексер.
2. электрқұралдарынжүйегеқосқандажәнеажыратқандақұрғаққолменайырдыңсыртынанұстаңдар.
3. Қосылыптұрғанэлектрқұралдарынбақылаусызқалдырмаңдар.
4. Жұмыстыаяқтағаннанкейінэлектрқұралдарынсөндіріңдер.

Оқушыларекітопқабөлініп, технолдогиялықнұсқауқартасыбойыншажұмысжасайды.

1 – топ: «Ақтар» тобыақнегіздітұздықдаярлайды

Азық – түліктер: 1 стақанетсорпасы, 2 ас қасықұн, 1 ас қасықсары май, қажетіншетұз.

Дайындалутехнологиясы:

1. қыздырылғанмайдаұнды тез араластыру, жағымдыхошиісшыққаншақыздыру (ұнныңтүсіөзгермеуікерек);

2. Етсорпасыменараластыру;
3. Тұз қосып 20 минут қайнату;
4. Тұздықтытұздықтыңыдысына салу

2 – топ: «Қызанақ» тобықызанақтұздығынақтұздықнегізіндедайындайды.

Азық – түлік: шала қуырылғантамырсабақ, 1 дана пияз, жарты ас қасыққант, лимон, тұз, бұрыш (қажетінше).

Дайындалутехнологиясы:

1. Шала қуырылғантамырсабаққа, пияздықосып 30 минут қайнатады;
2. Пісугежақындағандақант, тұз, бұрыш, лимон, сіркеқышқылынқосады;
3. Тұздықтысүзгіденөткізеді, сүзгідеқалғанкөкөністердітұздықтаезіпқайтаданқайнатуғадейінәкеледі, бірақ қайнатпайды;
4. Сары май қосып, тұздықтытұздықтыңыдысына салу.
5. Бекітусұрақтары:
6. Тұздықдегеніміз не? (қысқаша)
7. Тұздықтардынегізгінешетопқабөледі?
8. Тұздықтардынешетүргебөледі?

VI. Бағалау.

Сарамандықжұмысбарысындаоқушылардыңорындағанжұмысыныңсапасына, алғанбілімдерінеқарайбағалау.

Қорытынды.

Оқушылардыңбілімінсұрақ – жауапарқылықорыту.

Не білдім?Неүйрендім ,Не білгімкеледі,Үйгетапсырма: Тұздықтүрлерінеқарайсөзжұмбақтарқұрастырыпкелу.

ҚМ АА Куәлік нөмірі: **KZ45VPY00102718** — ҚР Мәдениет және Ақпарат министрлігі
© 2026 **Bilimger.kz Ақпараттық-танымдық білім порталы**. Барлық мазмұн авторлық құқықпен қорғалған.