

БӨЛІМ: КОЛЛЕДЖ

## Ет өнімдерін мүшелеу және өңдеу

ЖАРИЯЛАНДЫ  
29.04.2020СІЛТЕМЕ  
<https://bilimger.kz/72538/>

**Күні:** 12.02. 2018 жыл **Пәні:** Тағам дайындау технологиясы . **Курс:** 1 «А». **Сабақ реті:** 5

**Сабақтың тақырыбы:** Ет өнімдерін мүшелеу және өңдеу

**Сабақ мақсаты**

**1.Білімділік мақсаты:** Етті мүшелеуді және етті механикалық-аспаздық өңдеу туралы білім – білік дағдысын қалыптастыруды қамтамасыз ету.

**2.Дамытушылық мақсаты:** талдау, салыстыра білу қабілеттерін дамыту;

-әдебиеттер мен қосымша көрнекіліктерді тиімді пайдаланып, жалпы қабілеттілігін дамыту;

-танымдық қызығушылықты дамыту.

**3.Тәрбиелік мақсаты:** —еңбек қауіпсіздігіне, еңбекқорлыққа тәрбиелеу;

-мамандыққа бағдарлау және әдептілікке тәрбиелеу;

-тазалыққа, ұқыптылыққа тәрбиелеу.

**Сабақ түрі:** Аралас сабақ

**Әдіс-тәсілдері:** Түсіндірме

**Сабақтың көрнектілігі:** слайд, плакат

**Пән аралық,пәншілік байланыс:** Азықты дайындау технологиясы

**Сабақ барысы:**

1.Ұйымдастыру кезеңі— 2 мин.

2. Үй тапсырмасын тексеру, қайталау - 10 мин

3. **Жаңа сабақты түсіндіру** — 15 мин.
4. **4. Тірек конспект** -8 мин
5. **Жаңа сабақты бекіту** -8 мин.
6. **6. Үйге тапсыра беру**— 2 мин.

### **Сабақтың барысы**

**Ұйымдастыру кезеңі:** 1. Оқушыларды түгендеу.

2. Оқушыларды сабаққа дайындығын тексеру

**Үй тапсырмасын тексеру, қайталау:** Кір жаятын жіп әдісі.

1. Балық дегеніміз не?
2. Қоғамдық орындарында пайдаланылатын балық түрлері?
3. Балықтарды өңдеу әдістері
4. Балықтан жасалатын қандай шала фабрикаттарды білесін?

**Жаңа сабақ : Ет** – малды сойып және алғашқы өңдеуден кейін алынатын және әртүрлі тканьдер – бұлшық ет, жалғаушы, май, сүйек т.б. жиынтығынан тұратын ұша немесе ұша бөлігі. Бұл жоғары құндылықты тамақтанудағы маңызды өнім. Етті түрі, жынысы, жасы, күйлілігі, сонымен қатар термиялық күйі бойынша жіктейді.

**Ет мүшелеу дегеніміз** — сойылған малдың етін жілік-жілігімен бөлшектеу. Бір ұшаның әртүрлі бөліктерінің (мүшелерінің) тағамдық және биологиялық құндылығы, дәмдік қасиеті мен аспаздық тағайындалуы бойынша өзара тең емес. Сойылған малдың тұтас, жартылай ұшасы тамақтану кәсіпорнының ет цехына келіп түседі. Мұнда оны қасаптау әрекеттері (бөлшектеу) жүргізіледі. Тұтас ұшаны мемлекеттік стандарт бойынша екі бөлікке – алдыңғы және артқы қасаптайды. Одан әрі әрбір бөлік жеке – жеке омыртқа жотасы бойымен екіге бөлінеді. Кеуде бөлігінен алдыңғы  $\frac{1}{4}$  бөліктер, ал бөкседең артқы  $\frac{1}{4}$  бөлітер алынады. Қазақ халқында малдың ұшасын мүшелеудің ерекшеліктері бар. Мүшелермен алдымен сол және оң қолдарын, сосын төсін, мойынын бөліп алады. Төсін төсетек етімен немесе құрсақ етінің біраз бөлігімен қоса бөледі. Одан әрі қабырғаларын құрсақ етінің қалған бөлігімен тұтастай бөліп алады. Сосын омыртқа жотасын сегізкөздікке дейін бөліп алады. Мұнан әрі бір бөлікті жіліктейді. Қолды бұлшық еттердің жігіне қарай, бір шама еті болатындай етіп кәрі жілікке, тоқпан жілікке, жауырынға бөледі. Санды (артқы аяқтары) тағы да еттердің жігіне қарай және бір шама еті болатындай етіп асықты жілікке, ортан жілікке (тоқатайға), жамбасқа бөледі. Жіліктеу кезінде асықты жілік пен жамбастан лимфа түйіндерін (бездерін) алып тастайды. Қабырғаларды екі не үш данадан, ал омыртқа жотасын (арқа, бел омыртқаларын) екі не үш данадан бөлшектеп ажыратады. Төстен төс етін (төстікті) ет пен төс майы арасындағы жігі бойымен төс қияқтарын төсте қалдырып не төс етіне

қосып бөліп алады. Қабырғадан құрсақ еттерін кесіп түсіреді. Мойыннан мойын етін сылып алады да мойын омыртқаларын жекелеп бөліп алады (ірі қаралардың) не тұтас қалдырады (ұсақ малдардың).

Тамақтану кәсіпорындарында қасаптау мемлекеттік стандартқа сәйкес жүргізілетіндіктен малдың тұтас, жартылай сойынды мүшелерін,  $\frac{1}{4}$  бөліктерді кіші бөліктерге бөлшектеу стандартқа сәйкес баяндалады. Жартылай сойынды мүшесін қасаптау (бөлшектеу) кезектесіп келетін: шабындыға бөлу, шабынды етін сүйектен ажырату, сіңірлеу және тазарту әрекеттерінен тұрады. Аспаздық өнімдердің әр түрлі мақсатта жұмсалыуына қарай бөлшектеу мен етті сүйектен ажыратудың негізгі қызметі – ет бөліктерін алу.

Қазіргі кезде сауда желілеріне ет ұша, жартылай ұша немесе ширек ұша түрінде түседі. Оларды дүкеннің қосымша бөлмесінде мүшелейді және сорт бойынша іріктейді.

Сиыр жарты ұшасын 11 бөлікке бөледі. Алынған мүшелерді 3 тауарлық сорттың біріне жатқызады.

1-ші сортқа сапасы бойынша ең жақсы мүшелер жатады: жамбас-сан, белдеме, арқа, жауырын (жауырын, иық асты бөліктері), қол еті (иық бөлігі және иық алды), төс. Күйлілігі I категориялы ет үшін бұл мүшелердің жалпы шығыны жарты ұша массасының 88%-н құрайды.

2-ші сортқа мойын және шап еті жатады. Бұл мүшелердің шығыны жарты ұша массасының 7%-н құрайды.

3-ші сортқа құндылығы төменірек мүшелер жатады – ауыз омыртқа, алдыңғы және артқы сирақтары. Олардың шығымы жарты ұша массасының 5%-ін құрайды.

Сиыр жарты ұшаны мүшелерге бөлу шекарасы (қаңқа сүйектері бойынша) және олардың әрқайсысындағы сүйек құрамы 9.1-суретте көрсетілген.

9.1-сурет. Сиыр ұшасын мүшелеу схемасы. I, II, III цифрларымен сорттары белгіленген. 1- жамбас-сан; 2- белдеме; 3- арқа мүшесі; 4- жауырын; 5 қол еті; 6-төс; 7 – мойын; 8 — шап еті; 9- ауыз омыртқа; 10- алдыңғы сирағы; 11- артқы сирағы

Қой және ешкі бөлшек саудаға бүтін ұша түрінде түседі. Сату алдында әр ұшаны көлденеңінен 10-шы және 11-ші қабырға арасынан омыртқаларға перпендикуляр бағытта 2 бөлікке бөледі – алдыңғы және артқы бөлігіне. Әр жарты бөліктерін 6 мүшеге мүшелеп, ет сапасына байланысты 1-ші немесе 2-ші сортқа жатқызады.

1-ші сортқа – жамбас-сан, белдеме (шап етін қоса), жауырын-арқа мүшесі (төс және мойын етін қоса) жатады. Олардың орташа шығымы ұша массасының 93% құрайды.

2-ші сортқа мойын омыртқа, қол, артқы сирағы жатады. Орташа шығымы ұша массасының 7 % құрайды. Мүшелерді бөлу сызығы 9.4-суретте келтірілген.

9.4.-сурет.Қой және ешкі етін мүшелеу схемасы. I, II цифрларымен сорттары белгіленген. 1- жамбас-сан; 2- белдеме; 3- арқа-жауырын мүшесі; 4- мойын омыртқа; 5- қол еті; 6- сирақ

**Бас** – ірі қарада екі шеке деп аталады.

**Жақ** – ұсақ малда тілмен тұтас жүреді. Ірі малда жақ екіге айырылып, тілі бөлек мүше саналады.

**Мойын, алты буын** – қонаққа, сыйлы адамдарға арналған мүшелі табаққа салынбайды.

**Мойын ет** – ірі қарада, кейде ұсақ малдың да мойын еті бөлек алынады, онан көбінде қуырдақ жасайды.

**Бұғана** – екі жақта 3 талдан 6 тал болады, мүше орнына саналады.

**Қара қабырға** – 6 тал болады, мүшемен бірге табаққа түседі.

**Сүбе қабырға** – 6 тал, етегімен қосып алынады, таңдаулы мүшелер қатарына жатады.

**Қазы** – семіз жылқыдан 20 қазыға дейін айналдырылады, оның кейбіреуі қабырғасыз тілініп, басқа малдың ішегіне айналдырылады.

**Төс ет** – жылқы, сиырда осылай аталады. Кесек еттердің таңдаулысы, қуырдақ қуырылады, сүрленеді.

**Төстік** – ұсақ малда осылай аталады, терісімен істікке шаншып қақтап жейді. Дала аушылығында, жол азыққа төстік көп пайдаланылады.

**Төс етек** – мал төсінің етек жағындағы кесек ет. Көбінде қуырдаққа қуырылады.

**Кеңірдек** – соғым сойған кісінің мойын ет жіберіп алған «қол үздігін» осылай атайды.

**Ауыз омыртқа** – соғым сойған күні табаққа міндетті түрде түсетін мүше, сыйлы қонақтың табағына салуға болмайды.

**Кәрі жілік** – әр малда екіден болады, жілік мүшесіне кіреді, кей жерде тіпті «кәделі жілік» есептелінеді.

**Кәрі жіліктің ойынды еті** – екі бөлек болады, оны кәрі жіліктің айдар еті деп те атайды.

**Ортан жілік** – екеу болады. Мүшелі жілікке жатады.

**Ортан жіліктің ойынды еті** – екі бөлек болады, жұмсақ ет.

**Жауырын** – жіліктердің төмен дәрежелісі, көбінде басқа қосылып келеді. Бұл

моңғолдарда ең кәделі жілікке жатады.

**Жауырынның сұрпы еті** – екі бөлек кесек ет.

**Асықты жілік** – екеу болады. Жамбастан кейінгі таңдаулы мүшеге жатады, сыйлы жастарға, қыз-күйеуге (төспен бірге) тартылады.

**Асықты жіліктің айдар еті** – екі бөлек болады. Ұсақ малда бірге, ірі қарада бөлек болады.

**Тоқбас жілік** – қолда болатын, еті молырақ екі жілік.

**Тоқбас жіліктің ойынды еті** – екі бөлек болады. Оны тобық еті деп те атайды.

**Жамбас** – екеу болады. Ірі малдың жамбасын екіге бөліп асады, ұсақ малдың жамбасы тұтас асылады. Қай-қайсысы да таңдаулы мүшеге жатады.

**Жая** – ірі малда осылай аталады. Жылқыда жал-жая қадірлі асқа жатады, сүрленеді.

**Белдеме** – қой-ешкіде осылай аталады. Белдемше, мықын, ұша дейтіндер де бар. Таңдаулы мүшеге жатады.

**Жалпақ омыртқа** – ірі қараның белдемесі. Таңдаулы мүшеге жатады, сүрлеуге болады.

**Бәлекей омыртқа** – қол омыртқа деушілер де бар. Кіші дәрежелі омыртқаға жатады.

**Ұзын омыртқа** – б болады, мұны кей жерде ұша дейді. Жалпақ омыртқаға тең таңдаулы мүше, сүрленеді.

**Арқа омыртқа** – бұл мүше қой-ешкіде алтыдан болады. Еті өте жұмсақ. Мұны көбінде мибалауға турайдды.

**Жүрек** – көбінде қыз-келіншекке, балаларға берілетін мүше.

**Бауыр** – майлы етке қосып қуырдаққа туралады.

**Көк бауыр** – отқа көміп немесе асып жейді.

**Бауыр ет** (ірі малда) – асып, қақтап жеуге, қуыруға жөргемге қосуға, борша жасауға тиімді саналған.

**Бүйрек** – екеу болады, балалардың сыбағасы.

**Кісіге** – жылқының жүрек майы, жұмырлардың бір түрі.

**Ұлтабар** – ұсақ малдың таңдаулы, ең майлы мүшесі. Баспен, кейде жамбаспен бірге табаққа түседі.

**Қарта** (жылқының қарны) – ең таңдаулы мүшенің бірі.

**Қимай** (сиырда) – сиырдың майымен айналдырып, шумақтаған тоқ ішегі.

**Тоқ ішек** (қой, ешкіде) – ұсақ малдың майлы ішегі, кейде оның ішіне ет, май қосып айналдырып жөргем жасайды.

**Тік ішек** – тоқ ішектің ұшы, көтенішек деп те аталады. Сүренеді. Салт бойынша көктем кезінде төл басы туғанда алғашқы уызға қосып асады.

**Желін** – желін май, көбінде үлкендер жағы жейді.

**Қарын** – қой етімен бірге табаққа түседі, қуырылады, жылқы қарны қарта ретінде бас табаққа салынады.

**Өкпе** – ұсақ малдың өкпесі, қуырылады, табаққа түспейді.

**Өңеш** – қазан басындағылар жейді, табаққа түспейді.

**Жал** (6 кертпе) – жылқы етінің таңдаулы мүшесі. Сүрленеді. Бас табаққа түседі.

**Сирақтар** – қой-ешкінің сирағын, кейде тайынша-торпақтың сирағын үйтіп пісіреді. Бұл балалардың сыбағасы.

**Жалбыршақ қарын** (сиырда) – қыз-келіншектің сыбағасы.

**Тазқарын** (жылқыда) – қыз-келіншектердің сыбағасы.

**Бүйен** – бүйенге май, ет тығып түйреп әсіп, меңіреу, жұмыр, түймеш дейтін тағамдар жасайды. Көбінде қазан басындағылардың сыбағасы.

Етті өңдеу төмендегідей: жібіту, жуу, құрғату, аспаздық бөлшектеу, етті сүйектен ажырату, тазарту, етті сорттау, және шала фабрикаттар дайындаудан тұрады.

Тамақ өнімдерін жылулық өңдеу түрлері тәсілімен жүргізіледі:

Сұйық ортаға батыру арқылы;

Бумен, бу қоспасымен, бу тасқынымен өңдеу;

Қыздыру арқылы;

Конвекциялық әдіспен;

Инфрақызыл толқынмен және аталған әдістерді құрамдастыра отырып өңдеу.

**Тірек конспект: Ет** – малды сойып және алғашқы өңдеуден кейін алынатын және әртүрлі тканьдер – бұлшық ет, жалғаушы, май, сүйек т.б. жиынтығынан тұратын ұша немесе ұша бөлігі. . Ет мүшелуу дегеніміз — сойылған малдың етін жілік-жілігімен

бөлшектеу. Сойылған малдың тұтас, жартылай ұшасы тамақтану кәсіпорнының ет цехына келіп түседі. Мұнда оны қасаптау әрекеттері (бөлшектеу) жүргізіледі. Тұтас ұшаны мемлекеттік стандарт бойынша екі бөлікке – алдыңғы және артқы қасаптайды. Одан әрі әрбір бөлік жеке – жеке омыртқа жотасы бойымен екіге бөлінеді. Қазақ халқында малдың ұшасын мүшелеудің ерекшеліктері бар. Ол төмендегідей болады. Мүшелермен алдымен сол және оң қолдарын, сосын төсін, мойынын бөліп алады. Төсін төсетек етімен немесе құрсақ етінің біраз бөлігімен қоса бөледі. Одан әрі қабырғаларын құрсақ етінің қалған бөлігімен тұтастай бөліп алады. Сосын омыртқа жотасын сегізкөздікке дейін бөліп алады. Сиыр жарты ұшасын 11 бөлікке бөледі. Алынған мүшелерді 3 тауарлық сорттың біріне жатқызады.

1-ші сортқа сапасы бойынша ең жақсы мүшелер жатады: жамбас-сан, белдеме, арқа, жауырын (жауырын, иық асты бөліктері), қол еті (иық бөлігі және иық алды), төс. Күйлілігі I категориялы ет үшін бұл мүшелердің жалпы шығыны жарты ұша массасының 88%-н құрайды.

2-ші сортқа мойын және шап еті жатады. Бұл мүшелердің шығыны жарты ұша массасының 7%-н құрайды.

3-ші сортқа құндылығы төменірек мүшелер жатады – ауыз омыртқа, алдыңғы және артқы сирақтары. Олардың шығымы жарты ұша массасының 5%-ін құрайды.

Қой және ешкі бөлшек саудаға бүтін ұша түрінде түседі. Сату алдында әр ұшаны көлденеңінен 10-шы және 11-ші қабырға арасынан омыртқаларға перпендикуляр бағытта 2 бөлікке бөледі – алдыңғы және артқы бөлігіне. Әр жарты бөліктерін 6 мүшеге мүшелеп, ет сапасына байланысты 1-ші немесе 2-ші сортқа жатқызады.

1-ші сортқа – жамбас-сан, белдеме (шап етін қоса), жауырын-арқа мүшесі (төс және мойын етін қоса) жатады. Олардың орташа шығымы ұша массасының 93% құрайды.

2-ші сортқа мойын омыртқа, қол, артқы сирағы жатады. Орташа шығымы ұша массасының 7 % құрайды. Мүшелерді бөлу сызығы 9.4-суретте келтірілген.

Етті өңдеу төмендегідей: жібіту, жуу, құрғату, аспаздық бөлшектеу, етті сүйектен ажырату, тазарту, етті сорттау, және шала фабрикаттар дайындаудан тұрады.

**Жаңа сабақты бекіту:** Өрмекші әдісі арқылы бекітеміз.

1. Ет және етті мүшелеу дегеніміз не
2. Тұтас ұшаны мемлекеттік стандарт бойынша қалай бөледі?
3. Қазақ халқында малдың ұшасын мүшелеудің ерекшелігі
4. Сиырдың жарты ұшасы неше бөлікке бөлінеді және алынған мүшелер неше тауарлық сортқа жатқызылады
5. Қойдың жарты бөліктері неше мүшеге бөлінеді және сапасына қарай

неше сортқа бөлінеді

6. Етті өңдеу түрлерін ата

**Үй тапсырмасы:**

Үшінші тарау 2-3 тақырып.

**Пайдаланылған әдебиеттер:** Г. Бесімбаева, Е. Бесімбаева «Аспаздық»

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

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