

БӨЛІМ: ТЕХНОЛОГИЯ

Тұздықтардың негізгі түрлерін дайындау технологиясыЖАРИЯЛАНДЫ
24.10.2017СІЛТЕМЕ
<https://bilimger.kz/18735/>

АННОТАЦИЯ / АҢДАТПА

Измуханова Алтын Бактығалиевна

Сабақтың мақсаты:

Білімділік: оқушыларға тұздық түрлері туралы мағлұмат беру, дайындалу технологиясын үйрету;

Дамытушылық: оқушылардың тұздық даярлауға деген қызығушылығы мен құштарлығын ояту;

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

Сабақтың түрі: аралас

Сабақтың әдісі: топпен жұмыс, сұрақ-жауап

Көрнекілігі: нұсқау карта, суреттер

Сабақтың барысы:

I. Ұйымдастыру кезеңі:

а) Оқушылармен амандасу;

ә) сабаққа дайындықтарын тексеру;

б) түгендеу, келмеге оқушылардың себептерін анықтау.

II. Ұйтапсырмасын тексеру:

Сұрақ-жауап: 1.

Еттен жасалатын тағамдардың классификациясы туралы қысқаша түсініктерін сұрау.

2. Ет тағамдарын кулинарлық және жылылап өңдеу тәсіліне қарай топтарға бөлінеді: (қайнатылған, бұқтырылған, қурылған, көміп пісірілген, шабылған еттен).

III. Жаңа сабақ

Қысқаша тұздық дегеніміз не? Осыған тоқталып өтсек. Әлемнің қай бұрышында болса да, дәмді тағам тұздықсыз дайындалмайды. Кез келген кулинарлық анықтамалықтан француз гастронимдары 3000-ға жуық тұздықтың авторы екендігі 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 қосылған тұздықтың түріне қарай өзгереді.

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

VI. Сарамандық жұмыс

Сарамандық жұмыс алдында оқушыларға техника қауіпсіздік ережесіне скетч түсірейік:

1. Жұмыс алдында электр сымның зақымданғанын тексер.
2. электр құралдарын жүйеге қосқанда және ажыратқанда құрғақ қол мен айырдыңсыртынан ұстаңдар.
3. Қосылып тұрған электр құралдарын бақылаусыз қалдырмаңдар.
4. Жұмысты аяқтағаннан кейін электр құралдарын сөндіріңдер.

Оқушылар екі топқа бөлініп, технологиялық нұсқауқартасы бойынша жұмыс жасайды.

1 – топ: «Ақтар» тобыақ негізді тұздық даярлайды

Азық – түліктер: 1 стақан ет сорпасы, 2 ас қасық ұн, 1 ас қасық сары май, қажетін шет ұз.

Дайындалу технологиясы:

1. қыздырылған майда ұнды тез араластыру, жағымды хош иіс шыққанша қыздыру (ұнның түсі өзгермеуі керек);

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, сіркеқышқылынкосады;
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? Не үйрендім , Не білгім келеді, Үйгетапсырма: Тұздықтүрлерінеқарайсөзжұмбақтарқұрастырыпкелу.

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

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