

БӨЛІМ: АШЫҚ САБАҚТАР

Қуырдақ

ЖАРИЯЛАНДЫ
25.11.2017СІЛТЕМЕ
<https://bilimger.kz/21172/>

АННОТАЦИЯ / АҢДАТПА

Қарасай Гүлнәз Сұнғатқызы**ӨНДІРІСТІК САБАҚ ЖОСПАРЫ****Сабақтың тақырыбы:** Қуырдақ

-

Сабақтың мақсаты:

білімділік: студенттерге сабақтың мазмұны мен техникалық қауіпсіздігіне нұсқау беру. Студенттерге қуырдақ дайындауда шикізатты үнемдеп және жабдықтарды ұқыпты пайдаланып, санитарлық нормаларды сақтауға, өздерінің қателерін талдап, үйренуге баулу.

дамытушылық: студенттердің теориялық білімдерін практикамен ұштастыру, танымдық және шығармашылық қабілеттерін дамыту. Студенттердің жұмыс істеу шеберліктерін одан әрі шыңдау. Сабақта алған білімдерін дамыта білуге, ізденіске баулып, мамандыққа деген қызығушылығы мен іскерлік дағдысын арттыру. Зертханада техника қауіпсіздігі ережелерін қатаң сақтауға дағдыландыру.

тәрбиелік: өз мамандығына, сүйіспеншілікке тәрбиелеу. Студенттерді ұқыптылық пен тиянақтылыққа баулу. Логикалық ойлау қабілеттерінің, дүниетанымдарының дұрыс қалыптасуларына ықпал жасау.

Сабақтың түрі: тәжірибелік сабақ

Сабақтың материалдық-техникалық құрал-жабдықтары, көрнекілігі: диапроектор, «Қуырдақ» тақырыбында слайд, видео ролик, өндірістік құрал-жабдықтар (плиталар, кесу, тазалау құралдары, сыйымдылықтар және т.б.),

технологиялық нұсқау карталары, тағам әзірлеуге қажетті шикізаттар (сиыр еті, өкпе, бауыр, жүрек, төс еті, мойын еті, іш май, басты пияз, картоп, тұз, бұрыш, лавр жапырағы).

САБАҚ БАРЫСЫ

I. Кіріспе нұсқау: 50 минут

Ұйымдастыру кезеңі: 3-5 минут

- Білім алушылардың сабаққа қатысуы мен дайындығын тексеру;
- Білім алушылардың арнайы киімдерін тексеру;

Өткен сабақ бойынша білім алушылардың білімін тексеру: 10-12 минут

1. Гуляш тағамын дайындау технологиясы
2. Гуляш тағамына қолданылатын гарнирлер
3. Гуляш тағамы босатылу әдісі

Білім алушыларға сабақтың тақырыбы мен мақсатын хабарлау, жаңа сабаққа нұсқау беру: 20-25 минут.

СӨЗЖҰМБАҚ

				Қ	у	ы	р	у	
ү	й	і	т	У					
т	ұ	з	д	Ы	қ				
		к	ү	Р	і	ш			
				Д	ә	м	і		
	п	а	л	А	у				
				Қ	а	қ	т	а	у

1. Негізгі жылумен өңдеу әдісі
2. Көмекші жылумен әдісі
3. Тағамның қосымша компоненті
4. Сусымалы ботқа дайындалатын жарма түрі
5. Тағамның сапа көрсеткіші
6. Бұқтырылған ет тағамы
7. Аралас жылумен өңдеу әдісі

Қуырдақ еті

Сиыр, бұзау, шошқа еттерінен дайындайды. Томаршаға туралған етті қатты қыздырылған, қызара қыздырылған майы бар табаға салады. Тұз, бұрыш себеді және даяр болғанша қуырады. Ұсақталынып туралған әрі шала қуырылған басты пиязды , томат пюресін қосады да тағы да 2-3 минут қуырады. Сыбағаны табасымен береді. Гарнир ретінде қуырылған картоп, сусымалы ботқаны бөлек береді. Көп мөлшерде даярлағанда гарнирді еттің қасына салады.

Қазақ халқында да қуырдақ тағамы әзірленеді. Төменде ұлттық тағамды әзірлеу жолдары мен түрлері көрсетілген.

Қуырдақ– жаңа сойылған малдың өкпе – бауырынан, мойын, төстік етінен, жүрек бүйрегінен, сондай ақ ішек қарнынан ұсақтап турап әзірлейді. Ол үшін қазанға іш майды немесе құйрық майды турап салып шыжғырып алады да, алдымен үстіне туралған өкпе, жүректі, ішек-қарынды, мойын, төстік еттерін салып, қазанның отын қатты жағып 15-20 минут қуырады. Содан кейін бауырды салып, үстіне бұрыш, пияз қосып, әбден піскенше қуырады. Тұзды татымына қарай салады. Әбден піскен қуырдақты табаққа салып,

дастарқанға қояды.

Қуырдаққа: 1 кг ет, 500г өкпе, 500 г бауыр, 300г жүрек, 200 г бүйрек, 300 г құйрық май, 2 түйір басты пияз, 1 шай қасық бұрыш, 1 ас қасық тұз қажет.

Картоп қосқан қуырдақ – сиыр етін ұсақтап турап, тұз, пияз салып, сырты қызарғанша қуырады. Содан кейін ұн сеуіп қыздырады да томат ботқасын, төрт бұрыштап туралған картоп салып, баяу жанған отқа 30-40 минут қайнатады. Бұрыш, лавр жапырағын, бұршақ, укроп, петрушка салып әбден піскенше бұқтырып қояды. Дастарханға қоярда түрлі көкөніспен сәндейді. Картоп қосқан қуырдаққа сиыр еті 100г, майы 60г, пияз 150г, томат ботқасы 100г, көк 18 гр дәмдеуіштер қалауынша

Қара қуырдақ – кілең өкпе мен бауырдан, жүректен, бүйректен әзірленеді. Бауыр тез пісетін болғандықтан, кешірек салады, Мұның қара қуырдақ деп аталатын себебі, бауырдың қаны майға қуырылғанда қуырдақтың өңін қарайтып жібереді.

Соғым қуырдағы – ет піскенге дейін соғым сойған, ішек-қарын, аршыған адамдарды иамақтандыру үшін дайындалады.

Қуырдаққа көбінесе ірі қараның мойын еті, мүшеленген кезде түсетін ойынды, қиынды еті, аздап өкпесі мен бауыры қосылады. Соғым қуырдағы соғым сойған малдың өз майына қуырлады. Оны дәмдендіре түсу үшін оған татымына қарай, тұз, бұрыш, дөңгелектеп турап пияз салады. Соғым қуырдағын дастарханға шаймен бірге қояды.

Бал қуырдақ – көбінесе жас малдың жұмсақ етінен даярланады. Басқа қуырдақтан мұның ерекшелігі – етті майға емес пісірілген сүттің бетінен түскен қаймаққа ғана қуырылады. Өте жұғымды, жүрекке көп тимейтін қуырдақтың бұл түрін көбіне қарт кісілерге сыйлы қонақтарға беретін болған.

Жоңқа қуырдақ — тоңазып қатып тұрған соғым етінен дайындалатын қуырдақ. Мұның жоңқа қуырдақ деп аталуының себебі, пышақпен не балтамен қырнап жонғанда ет ағаштың жоңқасы сияқты жүп-жұқа болып туралады. Қуырдақтың бұл түрін де суға қайнатпай-ақ майға қуырып әзірлеуге болады.

Үкпе қуырдақ – етті өте майдалап турап қуырады. Үкпе қуырдақтың еті майда

болғандықтан, оны суға бөктіріп қайнатпай-ақ, майда қуырып пісіруге болады.

Сәйкестендіру тесті

1. Қуырдақты жылумен өңдеу әдісі өкпе, бауыр
2. Бал қуырдақ қуырылады жоңқа
3. Қара қуырдақ үшін қолданылады қуырылған картоп
4. Тоңазып тұрған еттен дайындалады сүт қаймағына
5. Қуырдаққа гарнир ретінде бұқтыру

«Иә» немесе «Жоқ»

1. Қуырдақ гарнир болып табылады жоқ
2. Қуырдаққа қарақұмық гарнир болып табылады жоқ
3. Бұқтыру жылумен өңдеудің аралас әдісі иә
4. Гуляш тағамы үшін етті 20-30гр мөлшерде турайды иә
5. Қуырдақтың түріне жон қуырдақ жатады жоқ

1. Қуыру аралас әдіске жатады жоқ
2. Қуырдаққа күріш ботқасы гарнир болады иә
3. Бал қуырдақ қуырдақтың бір түрі иә
4. Қуырдақ дайындау үшін етті пісіреді жоқ
5. Гуляш тағамын 5 сағат сақтауға болады жоқ

1. Үкпе қуырдақ қуырдақтың бір түрі иә
2. Бал қуырдақты майға қуырады жоқ
3. Қуыру жылумен өңдеудің аралас әдісіне жатады жоқ
4. Қуырдаққа гарнир ретінде қуырылған картоп беріледі иә
5. Гуляш гарнирмен босатылады иә

Insert әдісі

Білемін	Білдім	Білгім келеді

Кіріспе нұсқауды пысықтау: 10 минут.

1. Қуырдақ қалай әзірленеді?
2. Қуырдақ әзірлеу үшін қандай жабдықтар қолданылады?
3. Қуырдақ қандай гарнирлермен босатылады?

II. Құрал - жабдықтарды пайдалана отырып, жаттығу жұмыстарын көрсету: 20 минут.

1. Қажетті құрал-жабдықтар мен шикізаттарды таныстыру;
2. Студенттерге технологиялық нұсқау картасын түсіндіре отырып, жұмыстың реттілігін көрсету;
3. Студенттерді техникалық-қауіпсіздік ережелерімен таныстыру

Зертханадағы қауіпсіздік ережелері.

1. Зертханаға тек өндірістік оқу шебері қатысуымен және оның рұқсатымен кіріп жұмыс жасау керек.
2. Студенттер зертханада арнайы киімдерімен (ақ халат, орамал) жүруге міндетті.
3. Жұмысқа кірісер алдында қолды сабындап жуу керек.

Электрлі тұрмыстық құралдарды қолданғанда:

1. Қосылғыш баудың сынбағанын тексеру.
2. Электр құралдарды тек құрғақ қолмен қосу немесе ажырату.
3. Жұмыс соңында электр құралдарды ажырату.
4. Электрлі ет турағышты және етті өңдеу кезінде басқа да құралдарды қолданғанда қауіпсіздік ережесін сақтау.

Газ плитасымен жұмыс кезінде:

1. Газ плитасының сынбағанын тексеру.
2. Өзіндік иіс болғанын сезінсеңіз газ плитасы орналасқан бөлмені желдету.
3. Ашық отқа тез жанатын заттарды жақындатуға тыйым салу.
4. Жұмыс соңында газ плитасын ажырату, сөндіру.

Ыстық сұйықтармен және қыздырылған маймен жұмыс кезінде:

1. Ыдысқа суды 4-5 см дейін толтырмау.
2. Сұйықтық қайнаған кезде оттықты бәсеңдету.
3. Қақпақты ыстық ыдыстан өзіңе қаратып еппен ашу.
4. Азық-түліктерді ыстық ыдысқа және қыздырылған табаға өте еппен салу.
5. Майы қызған табаға тағам саларда май шашырамас үшін «өзіңнен кері» қарата абайлап салу.
6. Ұстағыштың көмегімен ыстық ыдысты көтеру.

III. Ағымдағы нұсқау: 200 минут.

1. Білім алушыларды жұмыс орындарына бөлу;

Тағам» тобы – 8

«Гарнир» тобы – 8

«Тұздық» тобы – 8

2. Тексеру мақсатында білім алушылардың жұмыс орындарын аралау;
3. Білім алушылардың жаттығу жұмыстарын орындау үшін технологиялық нұсқау картамен жұмыс жасауларын ұйымдастыру.

1-аралау. Білім алушылардың жұмыс орындарын ережеге сай ұйымдастырылуын тексеру;

2-аралау. Жұмыста қолданылатын жұмыс құралдарының жұмысқа жарамдылығын тексеру;

3-аралау. Жұмыстың уақытылы басталуын білім алушылардың, іс-қимылдарының дұрыстығын, құралдарды қолдану әдіс-тәсілдің дұрыстығын тексеру;

4-аралау. Жаттығу жұмыстарын орындау барысында қауіпсіздік ережелерінің

сақталуын қадағалау;

5-аралау. Жұмысты орындау кезінде білім алушылардың жіберген қателіктерін ескертіп, түзету және қосымша нұсқау беру;

6-аралау. Білім алушылардың орындаған жұмыстарын қабылдап алу, тексеру;

7-аралау. Жұмыс орындарының тазалығын, құрал аспаптардың дұрыс жуылуын, жиналуын тексеру.

IV. Қорытынды нұсқау: 30 минут

1. Тапсырманы орындау және сабаққа қатысу белсенділігін сараптай отырып білім алушылардың жақсы жұмыстарын сараптау, бағалау.
2. Үйге тапсырма «Қуырдақ»

Өндірістік оқыту шебері: _____ Қарабалаева Э.М.

ТАҒАМНЫҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ НҰСҚАУ КАРТАСЫ

Тағам атауы: Қуырдақ еті

Шикізат атауы	Мөлшері		Дайындау әдісі
	Брутто	Нетто	
Сиыр еті	162	150	Сиыр, бұзау, шошқа еттерінен дайындайды. Томаршаға туралған етті қатты қыздырылған, қызара қыздырылған майы бар табаға салады. Тұз, бұрыш себеді және даяр болғанша қуырады. Ұсақталынып туралған әрі шала қуырылған басты пиязды , томат пюресін қосады да тағы да 2-3 мин. қуырады. Сыбағаны табасымен береді. Гарнир ретінде қуырылған картоп, сусымалы ботқаны бөлек береді. Көп мөлшерде даярлағанда гарнирді еттің қасына салады.
Бұзау еті немесе қой еті	166 180	160 170	
Басты пияз	36	30	
Тортасы айрылған жануар майы	10	10	
Томат пюресі	15	15	
Гарнир	150	150	
Шығымы	250		

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

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