Атырау облысы.Қызылқоға ауданы.Миялы селосы

Х.Досмұхамедұлы атындағы орта мектептің технология пәні мұғалімі

Оңғарбаева Күміс Серікбайқызы

**Сабақтың тақырыбы**: Ұннан жасалған өнімдер

**Сабақтың мақсаты**: оқушыларға ұннан жасалатын тағамдардың дұрыс пайдалануының әдіс-тәсілдерін үйрету.

**Міндеттері:**

**Білімділік:** ұн тағамдарының дайындалуы мен құнарлылығы жайлы түсінік беру;

**Дамытушылық:** теориялық білімдерін сарамандық жұмыста пайдалана білу,оқушыларды өз бетінше ізденуге дағдыландыру,оқушылардың ой-өрісін дамыту;

**Тәрбиелігі**: оқушыларды шеберлікке,ұқыптылыққа,үнемділікке,өзара көмек көрсетуге тәрбиелеу;

**Сабақтың түрі**: аралас

**Сабақтың әдісі**: түсіндіру,сұрақ-жауап,өз бетінше сарамандық жұмыс

**Сабақтың көрнекілігі**: тірек сызбалар,таратпа карточкалар,буклет,тест сұрақтары,слайд

**Сабақтың жүрісі**: I.Ұйымдастыру кезеңі

**.**оқушылармен сәлемдесу;

**.**оқушыларды түгендеу;

**.**оқушылардың құрал-жабдықтарын түгендеу;

**.**оқушылардың зейіндерін сабаққа аудару;

**II.Үй тапсырмасын сұрау**.

1.Балықты жылумен өңдеу түрлерін атаңдар?

(Қайнату,бөктіру,қуыру,бұқтыру,көмештеу).

2.Балықты қайнатудың мәнісі неде?

(Қайнату үшін балықтың барлық дерлік түрлері қолданылады.Балықты тұтастай немесе кесектеп татымдылығына қарай(лавр жапырағы,түйіршікті бұрыш,ақжелкен,балдыркөк,түйінді пияз және т.б.) қосып,ұсағын 10-15 минут,орташа көлемділерін 15-20 минут қайнатады).

3.Балықты ұнға аунату дегеніміз не?

(Ұнға аунату-аспаздық өнімдерді қуыру алдында қосымша өңдеу тәсілі.Ұнға аунату арқылы қуырылған әдемі қабыршақ пайда болады,өнім сөлінің бөлінуін және судың буға айналуын азайтады,қуыру барысында балықтың табаға жабысуының алдын алады).

4.Клярды неден дайындайды?

(Кляр-өнімдерді қуырар алдында малатын жартылай сұйық қамыр.Клярды бидай,күріш немесе қара бидай ұнына жұмыртқа қосып немесе жұмыртқасыз,минералды су қосып,ірімшікпен және түрлі дәмдеуіштермен әзірлеуге болады.Балық филесі кесектеріне лимон шырынын себереп,клярға малады да,табаға салып қуырады.Балықтың сырты қызарып,қытырлақ қабыршақ пайда болады,ол ішкі жағы сөлді әрі жұмсақ болып піседі).

5.Балықты қуыру тәсілдері туралы әңгімелеңдер.

(Қуыру үшін балықтың порциялық кесектерін ұнға немесе кептірілген нан ұнтағына аунатады бұл балықты қуыру кезінде сөлін сақтау үшін қажет.Балықты қуырудың екі тәсілі бар:негізгісі аз ғана майда және фритюрде қуыру.Балықты өсімдік майына қуырған дұрыс).

**III.Жаңа сабақ.**

«Мағынаны тану» видеоролик арқылы жаңа сабақ түсіндіру.

Ұннан жасалған өнімдер деп негізгі компоненті ұннан тұратын өнімдерді айтамыз.Қамыр консистенциясына қарай қою және сұйық дайындау тәсілдеріне қарай ашытқылы және ашытқысыз (тұщы),қамырындағы қосындыларға қарай дәмделінген және дәмделінбеген болады.Мұндай дәмді қоспаларға жұмыртқа,сары май немесе маргарин,қант,ашытқы,сүт жатады.

торт

тоқаш нан

дәмделінген қамырдан тәтті өнімдерге қаусырма печенье

бөлке нан

чубереки

субүйрек

пицца

дәмделінбеген қамырдан самса

мәнті тұшпара

кеспе

Ашытқылы қамырды дайындауға ұн,су және сүттен басқа ашытқы-ашытқы саңырауқұлақтар,микроағзалар қолданылады.Ашытқылы қамыр екі тәсілмен ашытпамен және ашытпасыз дайындайды.Ашытпа тәсілмен дайындағанда алдымен ұн,ашытқы және судан(сүттен)ашытпа дайындайды содан соң қамыр илейді.Ашытпа үлкен көлемде сұйықтық (сүт неме се су),барлық ұнның ¼ бөлігі рецептура бойынша ашытқының барлығын қосып дайындайтын сұйық қамыр.

Ашытқылы немесе қышқыл деп те аталатын қамыр қаусырма,ватрушка,тоқашнан т.б.өнімдерді дайындауға қолданылады.

Ашытқылы қамыр түрлері:

.нан пісіруге арналған қамыр құрамына ұн мен су кіреді. Көп жағдайда қамырға тұз қосады. Кейбір өнімдерге дәмдеуіштер (зире дәндері),жаңғақ, мейіз, өрік және күнжіт, көкнәр дәндерін қосады.

.дәмділенген ашытқылы қамыр. Мұндай қамырға қантпен майдың қамыры ұн көлемінен шамамен 14%-дан артық болмауы тиіс. Дәмділенген нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді пісіруге қолданылады.

.ашытқылы қаттамалы қамырды ашытпа немесе ашытпасыз тәсілмен, қабаттарын жануар майы немесе сарымаймен қаттау арқылы дайындайды. Мұндай қамыр үлпілдеп, жұмсақ әрі үгілмелі болады. Одан түрлі қаусырма, тоқаш нан, ватрушка, жұқа қаттама нан т.б.дәмді өнімдерді дайындайды.

Ашытқысыз қамыр илеу тәсіліне қарай қаттамалы,үгілмелі,қайнатылған,бисквитті болуы мүмкін.

Қамыр консистенциясы өнім түріне байланысты.Мәселен,құймақ,вафли,бисквит үшін сұйық қамыр иленеді; тоқаш нан,орама,қою қамырдан жасалады.Тұшпара мәнті,кеспе дайындауға қамыр қатты етіп иленеді.

**Ұн өнімдерін дайындауға арналған негізгі азық-түліктер**

Ұн-бидай,қарабидай,күріш дақылдарын үгу нәтижесінде алынатын ұнтақ тәріздес өнім.

Ұн сапасы түсіне, иісіне және дәміне қарай ажыратылады.

Қамыр түріне қарай ұн өнімдерін дайындау барысында келесі азық-түліктер қолданылады.

-сұйықтық (су,сүт,айран және т.б.);

-жұмыртқа;

-майлар(сарымай,өсімдік майы немесе маргарин ,қант);

Ас тұзы (маңызды дәмдеуіш зат, сондықтан оны тәтті қамырға шамалап қосады);

**Сарамандық жұмыс.**

Ас–адамның арқауы,

Тоқшылыққа тартады.

Дәмді болса асыңыз,

Мерейіңіз артады-деп, манадан бергі алған білімімізді сарамандық жұмыс пен жалғастырамыз. Сарамандық жұмысқа өрік қосылған құймақ дайындаймыз.

Интерактивтік тақтадан (слайд) құймақтың түрлерін көрсету.

Нұсқау картамен таныстыру.

Құрал-жабдықтар мен ыдыстар :миксер, шайқауға арналған тостаған, асқасық, таба, елеуіш, шанышқы, пышақ, тәрелке.

|  |  |
| --- | --- |
| Азық-түлік | Мөлшері |
| Ұн  Сүт  Жұмыртқа  Қант  Өсімдік майы  Өрік (сүйексіз)  Ас содасы  Ванильді қант | 1ст  1ст  5 дана  3 ас қасық  3 ас қасық  400 гр  1,4 шай қасық  1 пакет |

Дайындалу технологиясы:

1.Жұмыртқа, сүт, өсімдік майы, қант және ұнды араластыру.

2.Дайын болған қоспаны миксермен араластыру.

3.Қамырды жауып 10 минут қоя тұру.

4.Өрікті ұсақтап турап, сода және ванильді қантпен бірге қамырға қосып, миксерде шайқау.

5.Құймақты жақсылап қыздырылған табада екі жағын кезекпен қуыра отырып пісіру.

6.Дайын болған құймақты тәрелкеге салып, ыстықтай дастарқанға қою.

Техникалық қауіпсіздік ережесін қайталау.

Санитарлық – гигеналық талаптарды сақтау.

Сарамандық жұмыс:

Оқушыларды 2 топқа бөліп,топ басшысын сайлап, нұсқау картаны басшылыққа ала отырып,құймақ дайындайды.

Бірінші топқа тапсырма: «Өрік қосылған» құймақ

Екінші топқа тапсырма: «Қаймақ немесе тосап қосылған» құймақ.

2 топтан 1 оқушыдан мақал-мәтел, тыйым сөздер айту, қауіпсіздік ережелерді сұрау.

Сарамандық жұмысты қорытындылау.

**Постер қорғау.**

1 топ-құймақтың құрамымен таныстыру;

2 топ-құймақтың дайындалу,пісірілу жолдарымен таныстыру;

**Сергіту сәті (мақал-мәтел жарысы).**

1.Еңбек түбі-....(береке).

2.Еңбектің наны тәтті,жалқаудың....(жаны тәтті).

3.Дастарқанда наны жоқтың,....(тамағының сәні жоқ).

4.Таңғы асты тастама,....(кешкі асқа қарама).

5.Ет етке,....(сорпа бетке).

6.Ас иесімен....(тәтті).

7.Нан-тамақтың атасы,....ынтымақ көптің батасы).

**Тест жұмысы**

1.Қамыр консистенциясына қарай қандай болып бөлінеді?

А) қою және сұйық; Б) тығыз; Д) ұнтақ; С) қатты;

2.Құрамындағы қоспаларға қарай қандай болып бөлінеді?

А) ашытқылы; Б) тұщы қамыр; Д) үгілмелі қамыр; С) дәмділенген және дәмділенбеген;

3.Дәмді қоспаларға не жатады?

А)нан,су,; Б) жұмыртқа,қант; Д) тоқаш,бөлки; С) тығыз қамыр;

4.Дәмділенген қамырдан қандай тағамдар пісіріледі?

А) тұшпара; Б) пицца; Д) чуберек; С) тоқаш нан;

5.Дәмділенбеген қамырдан қандай тағамдар пісіріледі?

А) қаусырма; Б) орама; Д) пицца; С) нан;

6.Үгілмелі қамырдан дайындалған тағамды анықтаңыз?

А) ботқа; Б) сорпа; Д) бәліш; С) талқан;

7.Қамыр нешеге бөлінеді?

А) 6; Б) 3; Д) 2; С) 1;

8.Ашытқылы қамырды дайындау технологиясы неше кезеңнен тұрады?

А) 4; Б) 5; Д) 3; С) 2;

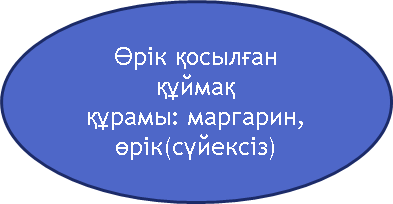
9.Ашытпа неше сағатта ашиды?

А) 1 немесе 1,5 сағат; Б) 2,3,4 сағат; Д) 3 сағат; С) 5 сағат;

10.Ашытпа қандай қамыр?

А) тығыз; Б) сұйық; Д) ұнды; С) қатты;

**Венн диаграммасы**



**Үлестірмелі карточкалар**

1.Ұннан жасалған өнімдер дегеніміз не?

(Ұннан жасалған өнімдер деп негізгі компоненті ұннан тұратын өнімдерді айтамыз).

2.Қамыр контенциясына қарай,дайындалу тәсілдеріне қарай,құрамындағы қоспаларға қарай қалай болып бөлінеді?

(Ашытқылы және ашытқысыз(тұщы),құрамындағы қосындыларға қарай дәмделінген және дәмділенбеген болады).

3.Дәмділенген қамырдан қандай тәтті өнімдер пісіруге болады?

(Тоқаш нан,қаусырма,орама т.б.).

4.Ұн өнімдерінен қандай тағамдар пісіруге болады?

(нан,тоқаш,құймақ,печенье ,торт,т.б.).

5.Анаграмма шешу: ашытқы қамыр дайындауға арналған азық-түліктер:

ШЫҚАТЫ АНТҚ ҮТС НҰ ҰТЗ.

Рефлексия(кері байланыс)

-бүгінгі сабақ ұнадыма?

-не білдің?

-не түсіндің?

Инсерт кестесін толтыру

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Білемін** | **Білдім** | **Білгім келеді** |
| Бұрыннан ұн тағамдарынан тағам әзірлеуді білемін. | Бүгінгі сабақта өрік қосылған және қаймақ немесе тосап қосылған құймақтың құрамын,пісірілу жолдарын білдім. | Дәмделінген қамырдан тәтті ұн тағамдарының құрамы мен дайындалу,пісірілу жолдарын білгім келеді. |

Оқушылар білімін бағалау (өзін-өзі бағалау парақшаларын таратамын).

**Үйге тапсырма**: өрік қосылған құймақтың технологиялық сызбасын дайындау.