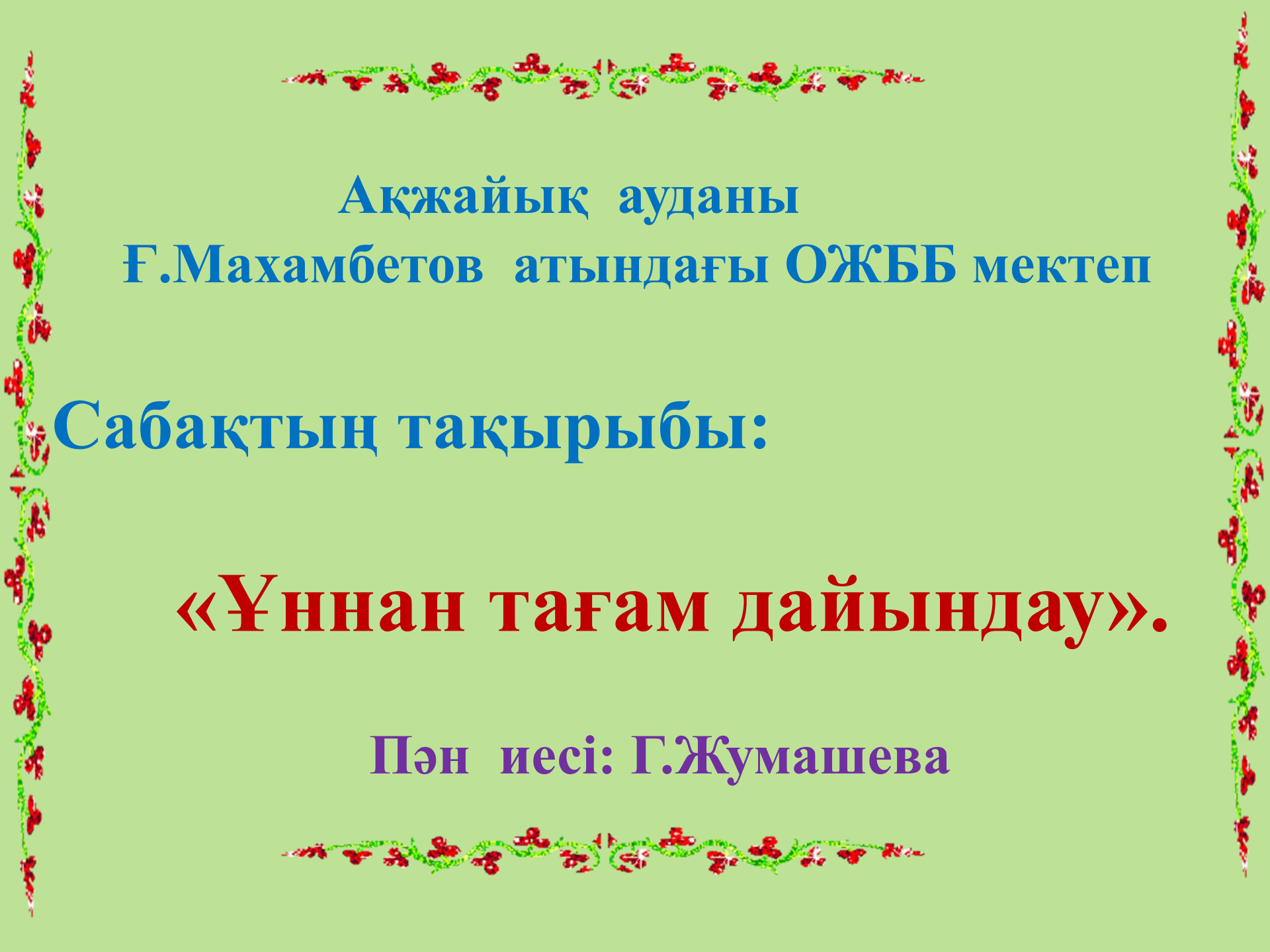




Ақжайық ауданы
Ғ.Махамбетов атындағы ОЖББ мектеп

Сабақтың тақырыбы:

«Ұннан тағам дайындау».

Пән иесі: Г.Жумашева

Сабақтың мақсаты:

Білімділік: оқушыларға бисквит қамыры және одан қандай өнімдер пісіретіндігі туралы мағлұмат беру;

Дамытушылығы: теориялық білімдерін сарамандық жұмыста пайдалана білу, оқушыларды өз бетінше ізденуге дағдыландыру, олардың ой- өрісін дамыту;

Тәрбиелік: өз қолымен пирогтар жасауға, ұқыптылыққа, еңбексүйгіштікке, іскерлікке тәрбиелеу.

Сабақтың түрі: аралас сабақ

Сабақтың әдісі: тірек сызба, топпен жұмыс, СТО дамыту технологиясы.

Пәнаралық байланыс: тарих, биология.

Көрнекілігі: оқулық, нұсқау карта, тағамдар.

Қажетті құралдар: тамақ әзірлеу құралдары, қажетті азық-түліктер.

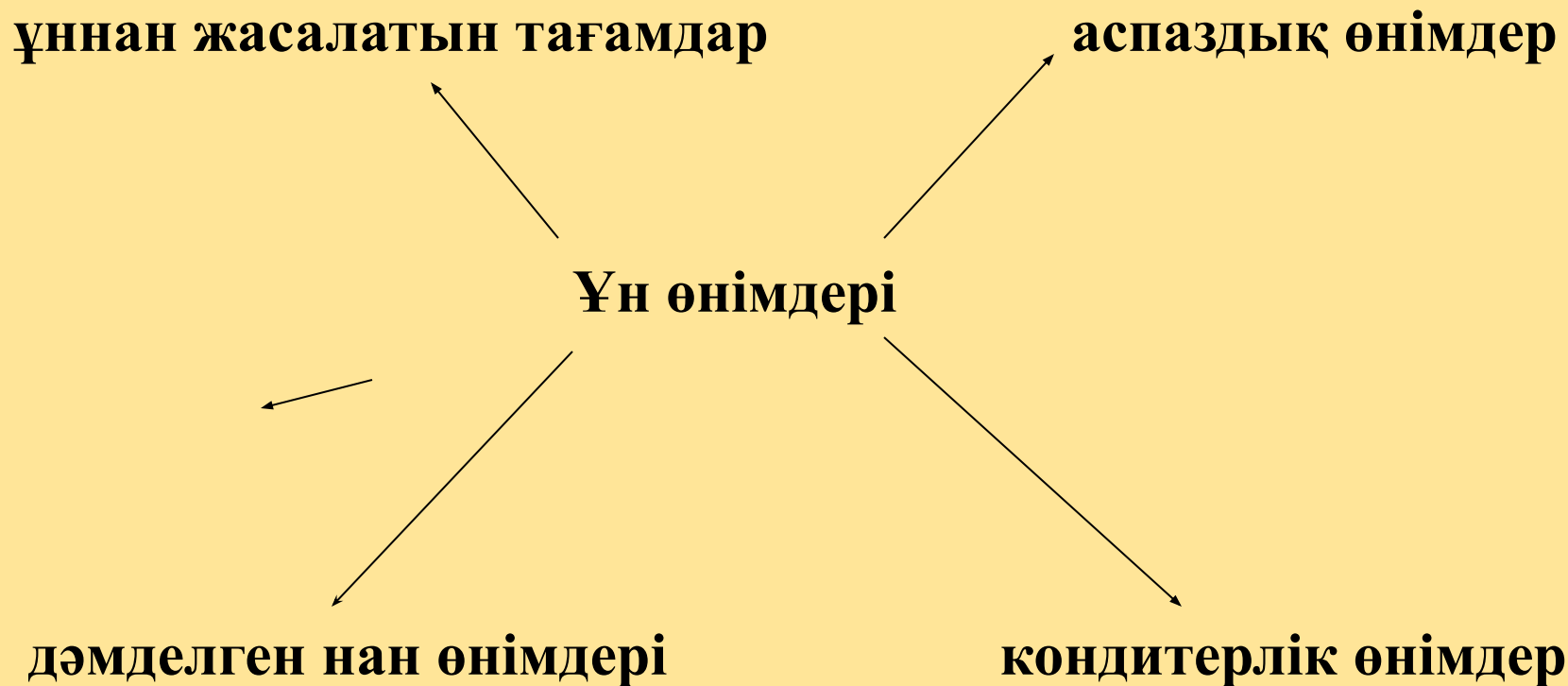
Сабақтың барысы:

Ұйымдастыру кезеңі. 1) Оқушыларды түгендеу.
2) Сабаққа дайындығын тексеру.

I. Қызығушылықты ояту.

- Тағам әзірлеу үшін қандай жарманы пайдалануға болады?
- Ұннан қандай тағамдар жасауға болады?
- Ұнның түрлерін атаңдар?

II. Мағынаны тану. Жаңа сабақ. Топтастыру.



Ұн- бидай, сұлы, жүгері дәндерін ұнтақтаудан пайда болатын ұнтақ тәрізді өнім.

Ұн- қамырдың барлық түрін әзірлеудің негізгі шикізаты.

Ұн жарма- шала тартылған ұн. **Қоспалы ұн-** әр түрлі астық дәндерін араластырып тартқан ұн.

Ақ ұн- кебегі еленген ұн.

Қара ұн- кебегінен айырған қара бидайдың ұны.

Ұнның тағамдық құндылығы дәннің сапасына байланысты, ірі тартылған ұнның құндылығы кем, өйткені дән қабығының бөлшектері- кебегі көп. Ұй жағдайында пісіру үшін бидайдың майда ақ ұны, жоғары, 1 және 2 сортты бидай ұны жиірек пайдаланылады.

Ұн өнімдері 4 топқа бөлінеді. Солардың ішіндегі ұннан жасалатын аспаздық өнімдер –**пицца** және кондитерлік өнім – **бисквитке** тоқталамыз.

Қамыр дайындауда қойылатын талаптар

- Ұнның сапасы иленетін ұнда түйіршіктер мен жағымсыз иісі болмауына байланысты.
- Ашытқы сапасы. Ашытқы оңай үгітіліп тұруы тиіс, жағымсыз иіс, көгерген жері болмауы керек.
- Қамырды пісіруге дайындау әдістері: ұнды електен өткізіп, түйіршіктен, артық заттан тазартады, езілген ашытқы салынып, шамалап жылы су қосып илейді. Қамыр көтеріле бастағанда жиналып қалған газды шығару үшін 2-3 қайтара илейді. Пісірер алдында қамырдың қайта көтерілуін күту керек.

III. Сарамандық жұмыс.

Оқушыларды екі топқа бөлу.

Тапсырма:

I топ «Пицца» дайындау

Қауіпсіздік ережесін еске түсіру.

Пицца құрамына қажетті азық-түліктер: шұжық, сыр, кетчуп, қызанақ, қияр, 0,5 маргарин, 1 жұмыртқа, 1 стакан су, 1 шай қасық ашытқы, тұз.

Дайындалу реті: маргаринді ерітіп, су, жұмыртқа, ашытқы, тұз қосып қамыр илейміз. Дайын қамырды 30 минутқа тоңазытқышқа қоя тұрамыз. Қамыр дайын болғанша салманы әзірлейміз.

Шұжықты , қиярды ұзыншалап, қызанақты жартылай жіңішкелеп тураймыз. Дайын қамырды табаға жаямыз.

Бетіне кетчуп жағып, шұжықты, қиярды, қызанақты саламыз да бетіне сырды үккіштен өткіземіз. 220⁰ температурада 20 минутта дайын болады.

II топ «Торт» дайындау

Торттың құрамы: 250 гр майонез, 3 жұмыртқа, 1 стакан ұн, 1 стакан қант ұнтағы.

Дайындалуы: жұмыртқаны, қант ұнтағын, майонез, ұн қосып араластырып, май жағылған табаға құйып, беті қоңырайғанша пеште пісіреміз.

IY. Ой толғау.

I топқа. Қамыр илеуге қолданылатын азық- түліктер

II топқа.

Кондитер тағамдарын әзірлеуге қолданылатын азық- түліктер

Тапсырма: Плакатқа топтастыру арқылы толтыру.

Қорытынды.

Оқушылар, бүгін біз ұннан пицца және торт дайындау жолдары туралы көп мағлұмат алдық. Сонымен

- Ұн өнімі дегеніміз не?
- Ұнның қандай түрлері бар?
- Қалыпқа алдын ала қағаз не үшін салынады?
- Бисквитті қандай температурада пісіреміз?