



**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.

ұннан жасалатын тағамдар

аспаздық өнімдер

Ұн өнімдері

дәмделген нан өнімдері

кондитерлік өнімдер



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. Үй 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.

IV. 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?