

Сабақтың тақырыбы:
Етті механикалық өңдеу
кулинариясы



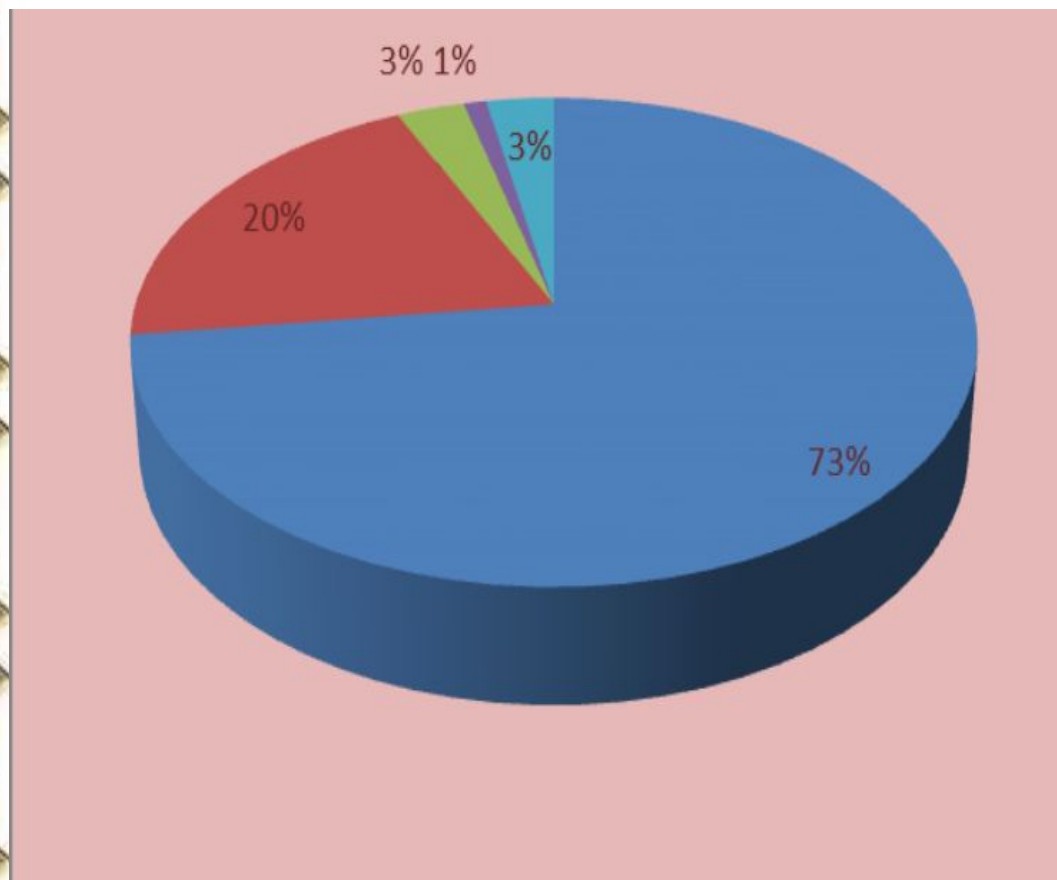
Сабақтың мақсаты:

- **Білімділік мақсаты:** Еттің құрамын, құндылығын, малдың тұтас ұшасын немесе жартылай ұшасын қасаптау, механикалық және аспаздық өңдеу әдістеріне, сүйек бөлшектерін бөліп алу әрекеттеріне үйрету, таныстыру, баяндау, түсіндіру.
- **Дамытушылық:** Етті өңдеу әдістерінің ерекшеліктерін есте сақтауларын дамыту, сүйек атауларын, етті өңдеу әдістерінің ерекшеліктерін есте сақтауларын дамыту.
- **Тәрбиелік:** Оқушыларды орындаған жұмыстарын жауапкершілікпен орындауға, орындау барысында өзара көмек көрсетуге тәрбиелеу.

Оқушыларды жаңа тақырыпты қабылдауға дайындау:

1. Еттің химиялық құрамына қандай құнды заттар кіреді?
2. Тамақтандыру кәсіпорындарына ет қандай күйде түсіріледі?
3. Ет шала фабрикаттардың дайындалу әдісіне қарай неше топқа бөлінеді?
4. Сыбаға шала фабрикаттарды ата?

1. Еттің химиялық құрамы



- Білгалдылық
- Аққуыз
- Липидтер
- Минералды заттар
- Экстрактивті заттар



2. Тамақтандыру кәсіпорындарына ет салқындатылған, тоңазытып-қатырылған күйінде түсіріледі.



3. Дайындалу әдісіне қарай шала
фабрикаттар: табиғи, аунатылған және
шабылған деп бөледі.



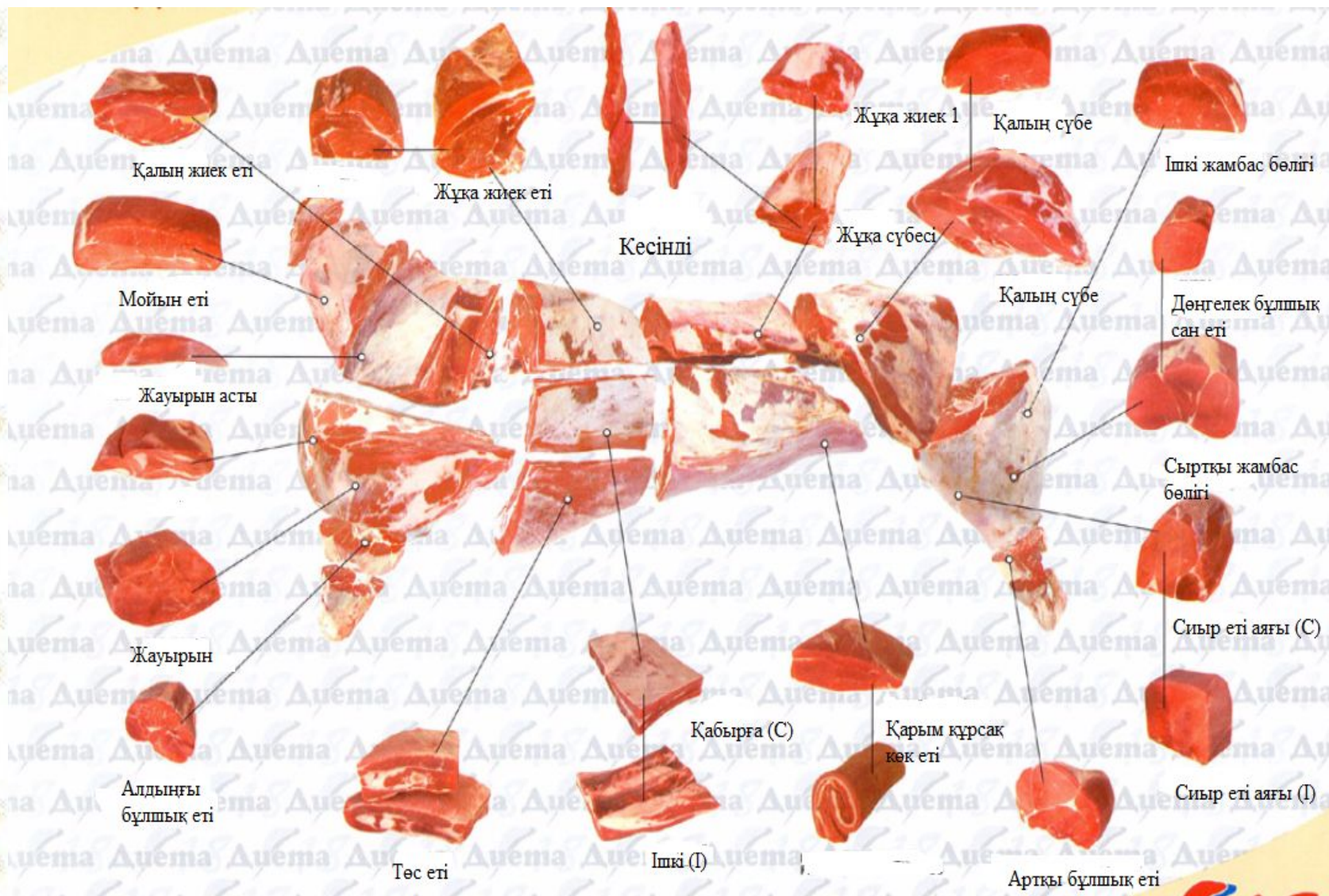
4. Бифштекс, сүбе, лангет, антрекот, ет
зразасы, ромштекс.

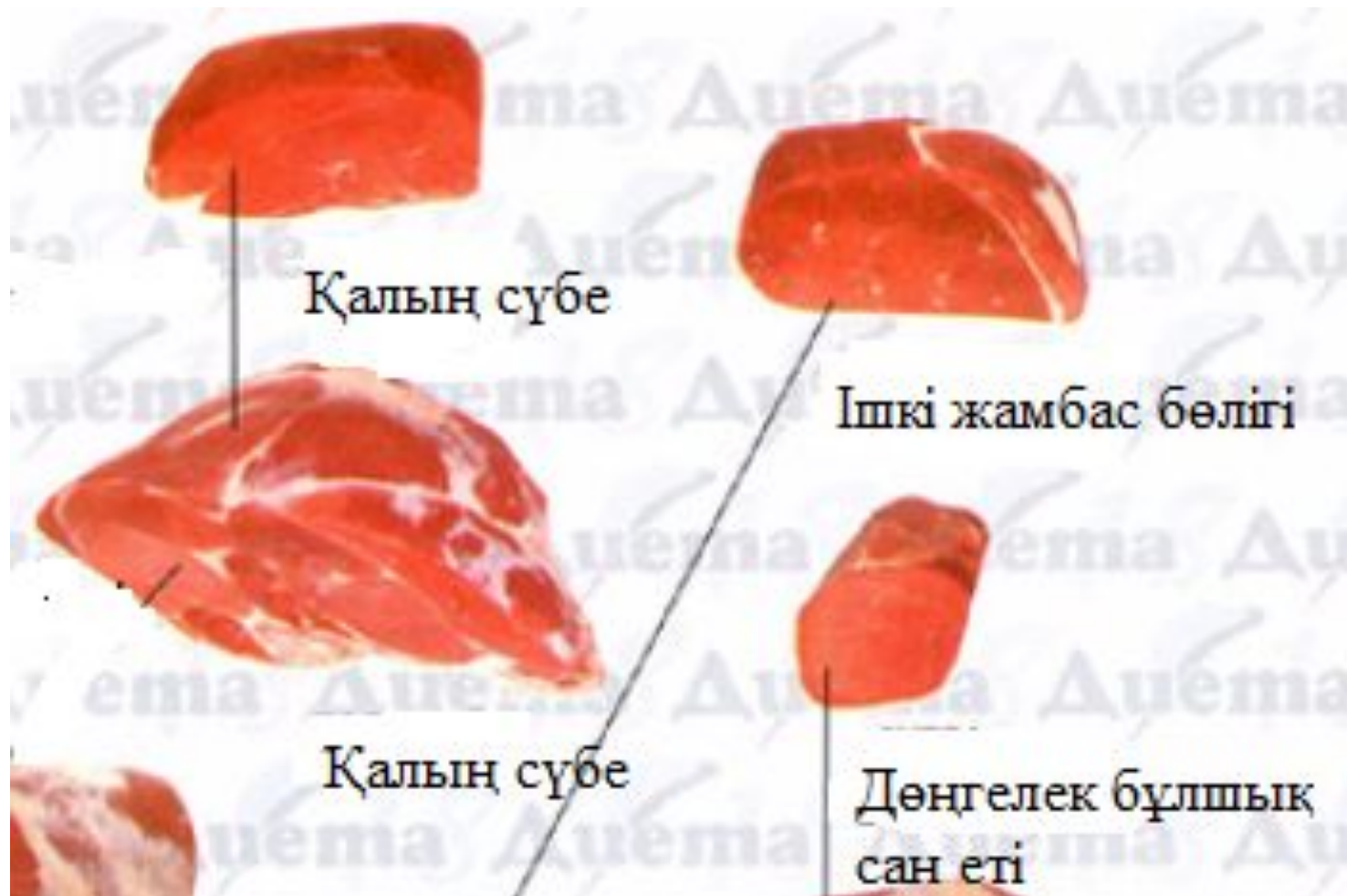


Сабақтың тақырыбы:

“Еттен ұсақ кесекті шала
фабрикаттар дайындау.”







Ұсақ кесекті шала фабрикаттар.



Бефстроганов



Жуан және жұқа шеттерінен,
жамбас-сан бөлігінің
жоғары және ішкі кесектерінен
қалыңдығы 1-1,5см
кесектерге турайды да
қалыңдығы 0,5см болғанша
жаншиды.

Содан соң ұзындығы 3-4см,
массасы 5-7грамм томаршаларға турайды.

Азу



Жамбас-сан бөлігінің бүйір және сыртқы кесектерінен қалыңдығы 1,5-2см сыбаға кесектерге турайдды да, массасы 10-15грамм томаршаларға формасына келтіреді.

Қуырдақ



Бөліктің жуан және жұқа шеттерінен, жамбас-сан бөлігінің жоғары және ішкі кесектерінен қалыңдығы 2см етіп, кесіп алып, жаңыштайды да, массасы 10-15г болатындай етіп, томаршаларға турайды.

Мәскеу кәуабы



Кесіндіден 30-40грамм
текшешелерге
турап алып, жеңіл жаңшиды.

Кеспек ет



Жауырын және жаурын асты бөліктерінен, жиек етінен, төстіктен әр сыбағаға 4-5 данадан келетін, массасы 20-30грамм болатындай етіп, текшешелер турайды.

Қажетті құрал-жабдықтар: Пышақ, тақтай, таразы



Тест тапсырмалары



1. Тоңазытылған еттің сапасын анықтайды.

А) Консистенциясы б/ша

Б) Сүйектің шығынқылығы б/ша

С) Майдың мөлшері б/ша

Д) Дәмі б/ша

Е) Түсі б/ша



1. Тоңазылған еттің сапасын анықтайды.

А) Консистенциясы б/ша

Б) Сүйектің шығынқылығы б/ша

С) Майдың мөлшері б/ша

Д) Дәмі б/ша

Е) Түсі б/ша



2. Жаншу дегеніміз байланыстырушы талшықты әдісімен жұмсарту.

- А) Қол
- Б) Машинамен
- С) Химиялық
- Д) Физикалық
- Е) Механикалық



2. Жаңшу дегеніміз байланыстырушы талшықты әдісімен жұмсарту.

- А) Қол
- Б) Машинамен
- С) Химиялық
- Д) Физикалық
- Е) Механикалық



3. Етті ерітудің әдісін табыңыз.

А) Тоңазытқыш кмерасында төменгі төмен температурада

Б) Суда

С) Аралас әдіспен

Д) Қысқа толқынды пеште

Е) Ауада.



3. Етті ерітудің әдісін табыңыз.

А) Тоңазытқыш кмерасында төменгі
төмен температурада

Б) Суда

С) Аралас әдіспен

Д) Қысқа толқынды пеште

Е) Ауада.



4. Етті сүйектен ажырату, бұл
- А) Сіңірден айыру
 - Б) Майды сылу
 - С) Шеміршекті айыру
 - Д) Үлдерден айыру
 - Е) Жұмсақ етті сүйектен бөлу



4. Етті сүйектен ажырату, бұл

А) Сіңірден айыру

Б) Майды сылу

С) Шеміршекті айыру

Д) Үлдерден айыру

Е) Жұмсақ етті сүйектен бөлу



5. Бифштекті, сүбені, лангетті дайындайды.

А) Жауырын асты бөлігінен

Б) Төс еттен

С) Сүбеден

Д) Жауырын бөлігінен

Е) Белдемшеден.



5. Бифштекті, сүбені, лангетті дайындайды.

А) Жауырын асты бөлігінен

Б) Төс еттен

С) Сүбеден

Д) Жауырын бөлігінен

Е) Белдемшеден.



6. Ірі кесекті шала фабрикатты атаңыз

- А) Ростбиф
- Б) Котлет
- С) Сүбе
- Д) Ромштекс
- Е) Бифштекс.



6. Ірі кесекті шала фабрикатты атаңыз

- А) Ростбиф
- Б) Котлет
- С) Сүбе
- Д) Ромштекс
- Е) Бифштекс.



7. Гуляш (кеспек ет) шала өнімінің пішіні мен салмағын табыңыз.

А) Текшеше тәрізді, 20-30г

Б) Шашка тәріздес, 20-30г.

С) Тілімдеп, 60-70г.

Д) Кесек, 20-30г.

Е) Текшеше тәрізді, 20-30г.



7. Гуляш (кеспек ет) шала өнімінің пішіні мен салмағын табыңыз.

А) Текшеше тәрізді, 20-30г

Б) Шашка тәріздес, 20-30г.

С) Тілімдеп, 60-70г.

Д) Кесек, 20-30г.

Е) Текшеше тәрізді, 20-30г.



8. Ұсақ кесекті шала өнімдерді табыңыз.

- А) Пісірілген ет
- Б) Бефстрогонов
- С) Сүбе
- Д) Ромштекс
- Е) Бифштекс.



8. Ұсақ бөлікті шала өнімдерді табыңыз.

- А) Пісірілген ет
- Б) Бефстроганов
- С) Сүбе
- Д) Ромштекс
- Е) Бифштек



9. Азу тағамын дайындау үшін етті кеседі.

А) Қалың таяқша етіп, 10-15г

Б) Қалың таяқша етіп

С) Таяқша тәрізді

Д) Текшеше тәрізді

Е) Тілімдеп



9. Азу тағамын дайындау үшін етті кеседі.

А) Қалың таяқша етіп, 10-15г

Б) Қалың таяқша етіп

С) Таяқша тәрізді

Д) Текшеше тәрізді

Е) Тілімдеп



10. Бефтрогонов шала өнімнің өлшемдерін ата.

- А) Жуандығы 1,2см, ұзындығы 4-5см
- Б) Жуандығы 1см, ұзындығы 5-6см
- С) Жуандығы 0,2см, ұзындығы 7-8см
- Д) Жуандығы 1,5см, ұзындығы 5-6см
- Е) Жуандығы 0,5см, ұзындығы 3-4см.



10. Бефтрогонов шала өнімнің өлшемдерін ата.

А) Жуандығы 1,2см, ұзындығы 4-5см

Б) Жуандығы 1см, ұзындығы 5-6см

С) Жуандығы 0,2см, ұзындығы 7-8см

Д) Жуандығы 1,5см, ұзындығы 5-6см

Е) Жуандығы 0,5см, ұзындығы 3-4см.



Жаңа материалы бойынша білімдерін пысықтау:

- 1. Дайындалу әдісіне қарай шала фабрикаттар нешеге бөлінеді?**
- 2. Турау, жаншу, кесу операциялары қалай жүреді?**
- 3. Шала фабрикаттар пайдалануына қарай неше түрі бар?**
- 4. Ұсақ кесекті шала фабрикаттарды ата?**

Жаңа тақырыпты игеруге байланысты еңбек тәсілдерін көрсету:



Қауіпсіздік техникалық ережесі:

Асханалық зертханаға кіргенде ең бірінші зертхананың ауасын тазартып, желдетіп алу керек. Өйткені газдың иісі болуы мүмкін, электро баусымдардың қауіпсіздігін тексеру

- Зертханадағы құрал-жабдықтардың дайындығын тексеру қажет.
- Плита мен жалын пештің оттық шүмегінің сөндірулі тұрғанына көз жеткізу керек.
- Сұйық затты қыздырған кезде қадағалап, қайнаған кезде жалынды төмендету керек.
- Электро плитасын қараусыз және бос жағулы күйінде қалдыруға болмайды. Жұмыс соңында міндетті түрде өшіру керек.
- Шаншитын және кесетін құралдардың сабын алдына қаратып ұсыну қажет.
- Электро плитаның алдында тоқ өткізбес үшін резеңке алаша болуы қажет.

Аспазға қойылатын жеке гигиена талаптары

Аспазға ең бірінші қойылатын талап- тазалық.

- Жұмыс орнында киетін киімі таза және үтіктеулі болуы керек.
- Жабық аяқ киім болуы қажет. Әшекей бұйымдар тағуға және боянуға, қалтаға ұшты құралдар салуға болмайды.

Назарларыңызға рахмет!

