



**Тәртіпті-
лік**

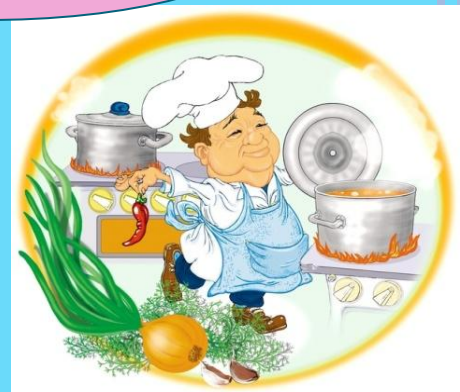


**Мұқият-
тылық**



**Белсенді-
лік**

Шеберлік



Сабақтың тақырыбы:

“КАРТОПТАН ТАҒАМДАР
ӘЗІРЛЕУ: “КАРТОП ПІСІРМЕСІ”
ЖӘНЕ “КАРТОП ОРАМАСЫ”

Сабақтың мақсаты:

- «Картоптан тағамдар әзірлеу» тақырыбы бойынша теориялық білімдерін бекіту;
- картоптан әзірленген тағамдар тақырыбы бойынша кәсіптік білімдерін қалыптастыру және дамыту;
- шағын топтасып жұмысты орындауда мұқият және зейінді болуға тәрбиелеу.



БАҒАЛАУ ПАРАҒЫ

Аты – жөні	Тапсырма №1 (сұрақ-жауап)	Тапсырма №2 (Ойлан тап!)	Қауіпсіздік техникасы туралы	Картоп пісірмесін әзірлеу және ұсыну		Картоп орамасын әзірлеу және ұсыну		Қорытынды
				<i>Өз бағасы</i>	<i>Шебердің бағасы</i>	<i>Өз бағасы</i>	<i>Шебердің бағасы</i>	

- «5» - барлық жауап дұрыс
- «4» - болмашы кемшіліктер
- «3» - қателіктер көп





Ойлан тап:

Өнімдердің ішіндегі ең қолайлы азық - түлік. Пісірілген бұйымдардың калориясын арттырады, олардың үгілуін күшейтеді, пісірілген тағамдар ыдысқа жабыспайды

Жауабы:





май
масло
oil (оил)



**Ағының көбіктенетін қасиеті бар,
жақсы көтеріледі, бірнеше есе
ұлғайып кетеді. Әр түрлі қамырды
жұмсарту және кремдерді әзірлеу
үшін пайдаланылады. Сарысы әр
түрлі қамырды илеуге және
пісірілетін бұйымдардың сыртына
жағуға жұмсалады**

Жауабы:





жұмыртқа
яйцо
egg



**Ол крахмалға бай, оның құрамында
белок, қант, минералдық заттар,
витамин С және В тобы болады. Ас
дайындағанда тәтті дәмді, аз көзді,
тығыз да әрі жұқа қабықты түйнек
жемістілерге жатады**

Жауабы:





картоп
картофель
a potato



**Олар экстрактивтік заттарға бай,
сондықтан олардың дәмі тәтті, әрі
хош иісті. Тамақтану
кәсіпорынына :жас, тұздалған,
кептірілген, шала тұздықталған
түрлерінде түседі. Олар жеуге
жарамды және жарамсыз болып
келеді.**

Жауабы:





саңырауқұлақтар
грибы
mashroom



**Өзі ащы,
Бірақ,
Дәмді етер асты.**

Жауабы:





ТУЗ
СОЛЬ
salt



**Егер бұл көкөністі өңдеу кезінде
ұлулар мен құрттар кездесе,
аздап тұздалған (1л.суға 50-60г.
тұз салынған) салқын суға
салады да 15-20 мин.ұстайды.**

Жауабы:





**орамжапырак
капуста
a cabbage**



Пішіні конус тәрізді, цилиндр, ұршық тәрізді. Аспаздықта ашық интенсивті түс береді, себебі оның құрамында каротин мен қант көп болады, ал жұмсағы нәзік және шырынды болады, әсемдеу үшін жұлдызша, таракша түрде турайды.

Жауабы:





сэбіз
морковь
a carrot



**Көкөністерден,
саңырауқұлақтардан, балықтан,
еттен ұсақтап турау немесе
еттартқыштан, үккіштен өткізу,
ретінде дайындалады**

Жауабы:





ТАРТЫМ
фарш
minc



Жартылай сұйықтық консистенциясы бар, тағамды дайындау процесінде немесе дайын тамақты беру кезінде оның дәмі мен хош иісін жақсарту үшін пайдаланылатын тағамның қосымша құрам бөлігі. Олар ыстық және салқын тағамдарға қосымша қосылады. Олар тағамның дәмін әрекеттендіреді, шырынды консистенция береді

Жауабы:





ТҰЗДЫҚ
соус
a sauce



*НАЗАРЛАРЫҢЫЗҒА
РАХМЕТ!*

