**Сабақтың жоспары**

**План урока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пән  предмет | Ұлттық тағам | Күні  дата |  | |  |  |  |  |
| № сабақ  занятие № | 5 | Топ  группа | П-33 | |  |  |  |  |
| Тақырып  Тема | Қой етін бөлшектеу, жіліктеу | | | | | | | |
| **Мақсат**  **Цели**  Білімділік: Оқушыларға тамақ дайынду технологиясы пәні туралы,  Дидактическая түсінік беру және оның міндеттерімен таныстыру.  Дамытушылық Оқушылардың пәнге деген қызығушылықтарын, ойлау қабылеттерін, Развивающая жадысын дамыту.  Тәрбиелік: Оқушылардың мәдениеттілікке, ұкыптылыққа, тазалыққа, Воспитательная:тәртіп сақтауға тәрбиелеу. | | | | | | | | |
| Сабақтын типі (тұрпаты)  Тип урока | Жаңа тақырып түсіндіру | | | | | | | |
| Сабақтың әдісі  Метод обучения | Ауызша, дәріс, сұрақ-жауап | | | | | | | |
| Көрнекілік  Оснащение | Оқулық, дәптер, схемалар | | | | | | | |
| **Сабақтың барысы**  **Ход урока** | | | | | | | | |
| **1. Бағдарлану – мотивациялық блок**  **Мотивационно – ориентировочный блок** | | | | | | | | |
| Сабақтың тақырыбына шығу, жазу  Выход на тему, запись темы урока | | | | Оқу мақсатын қою  Постановка цели, задач урока  Білім мен біліктілігін жетілдіру | | | | |
| Сабақтың барысымен танысу Знакомство с ходом урока | | | | | | | | |
| Білім жаңғыртуы  Актуализация знаний | | | | | | | | |
| 1. Жылқы етінің ерекшелігі неде деп ойлайсыңдар? | | | | | | | | |
| 2. Қазы қандай малдың етінен дайындалады деп ойлайсыңдар? | | | | | | | | |
| 3. Аунату дегенді қалай түсінесіңдер ? | | | | | | | | |
| 4. Ұша дегенді қалай түсінесіңдер? | | | | | | | | |
| 5. Қандай мал еттерін білесіңдер? | | | | | | | | |

**2. Операциялық- танымдық блогы**

Жаңа материалды мазмұндау (баяндау)

Изучение нового материала (дәріс)

* Қой етінің құрамы
* Еттің ұлпалары
* Қой етін жіліктеу, бөлу
* Қой етінен дайындалатын ірі кесекті жартылай өнімдер
* Қой етінен дайындалатын ұсақ кесекті жартылай өнімдер
* Қой етінен дайындалатын кескінделген жартылай өнімдер

Білімдерін бекіту

Закрепление знаний

Опрос учащихся по вопросам.

1. Қой етініңқұрамын не жатады?

2. Еттің ұлпаларына не жатады ?

3. Қой етін қазақша жіліктеу ерекшелігі қандай?

4. Қой етінен дайындалатын ірі кесекті жартылай өнімдерді ата.

5. Қой етінен дайындалатын ұсақ кесекті жартылай өнімдер қандай?

6. Қой етінен дайындалатын кескінделген жартылай өнімдер қандай?

**3.Рефлексия бақылау блогы**

Нәтижелерді жинақтап, қортындылау

обобщение результатов, подведение итогов оценивание учащихся

Рефлексия

Рефлексия Бұл сабақта өзіме не алдым? Осы сабақта не үйрендім?

Үй тапсырмасы

Домашнее задание Өтілген тақырыпқа дайындалып келу

қолы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№5 сабақ

**Қой етін бөлшектеу, жіліктеу.**

* Қойдың денесін алдынғы бөлігін бөлшектеу және етті суйектен ажырату
* Қойдың артқы бөлігін бөлшектеу және етті ажыратып алу.
* Жамбас-сан бөлігін
* Қазақтардың қой етін дәстүрлі бөлшектеуі

**Қойдың денесін алдынғы бөлігін бөлшектеу және етті суйектен ажырату.** Алдынғы бөліктен алдымен қолдарын сосын мойынын омыртқаның соңғысы арқылы мойынын шауып түсіреді. Қалған бөліктен арқа-бел омыртқалар бойының екі жағындағы жұмсақ етті тіледі де омыртқаларды ұзына бойына шабады. Төс сүйегін екіге бөледі.

Алынған жартыны ішкі бетін жоғары қаратып үстелге салады да,қабырғаны көлденең екіге бөле тілім жасап шауып тусіреді.Осылайша арқа-бел жәнетөстік алынады.

Арқа-бел бөлігініңені ұзына бойынабірдей болуы керек және ондағы қабырғаның ұзындығы 8см-ден артық болмауы тиіс.

Мойын бөлігінің етінажырату үшін жұмсағын омыртқа бойымен тіледі де жұмсақты тұтастай сылып алады.

Жауырын бөлігін сиыр денесінен етті ажыратқандай етіп сыпырып алады. Тазалау кезінде сіңірлер мен дәнекер ұлпаларын алып тастайды да сыртындағы жарғақты қалдырады.Арқа-бел бөлігімен төстіктен етті толық сыпырып алмайды,бірақоның сыртқы бетіндегі сіңірлерді жояды. Төстіктен етегіндегі шандырлы етті кесіп алады.

**Қойдың артқы бөлігін бөлшектеу және етті ажыратып алу.**

Артқы бөлікті омыртқа ұзына бойымен екі бөлікке: жамбас-сан бөліктеріне алады.Артқы аяқтың етін ажырату сиыр ұшасынан етті ажыратқан тәсілмен бірдей.Масасы 5кг артық емес жұмсақты тұтастай жамбас-сан бөлігінде қалдырады.Ірі денеден жамбас-сан бөлігін жарғақ бойымен 4бөлікке кеседі. Тұтастай күйінде қуыру үшін етті ажыратуды толық жургізбейге болады,бірақ одан жамбас сүйегін алу керек.

Аспаздық бөлшектеу кезінде және етті сүйектен ажырату процесінде: арқа-бел, қол,бойын бөліктері алынады.I санаттағықой етін өңдеу кезіндегі шығын-28,5%, II сыныптағыдан-33,8% болады.

Бұзау еттін бөлшектеу қой етін бөлшектегенмен бірдей. Аспаздық пайдалануына қарай етті сүйектен ажыратып алған соң және оларды тазалағаннан кейін мүшеленген бөліктерді сорттайды.

**Жамбас-сан бөлігін** тұтас және ұсақ кесектер түрінде қуыру және аунатпада аунатылғаннан соң сыбаға кесектерін қуыруға пайдаланады.

**Арқа-белді** тұтас табиғи сыбаға кесектері және ұсақ кесектер түрінде қуыру.

**Жауырын** тұтастай орама түрінде қуыру ,пісіру, ал сыбаға кесектерін және ұсақ кесектерді бұқтыру үшін пайдаланылады.

**Төстікті** турам еттер ретінде қуыру, пісіру,ал ұсақ кесектерді бұқтыру үшін қолданылады.

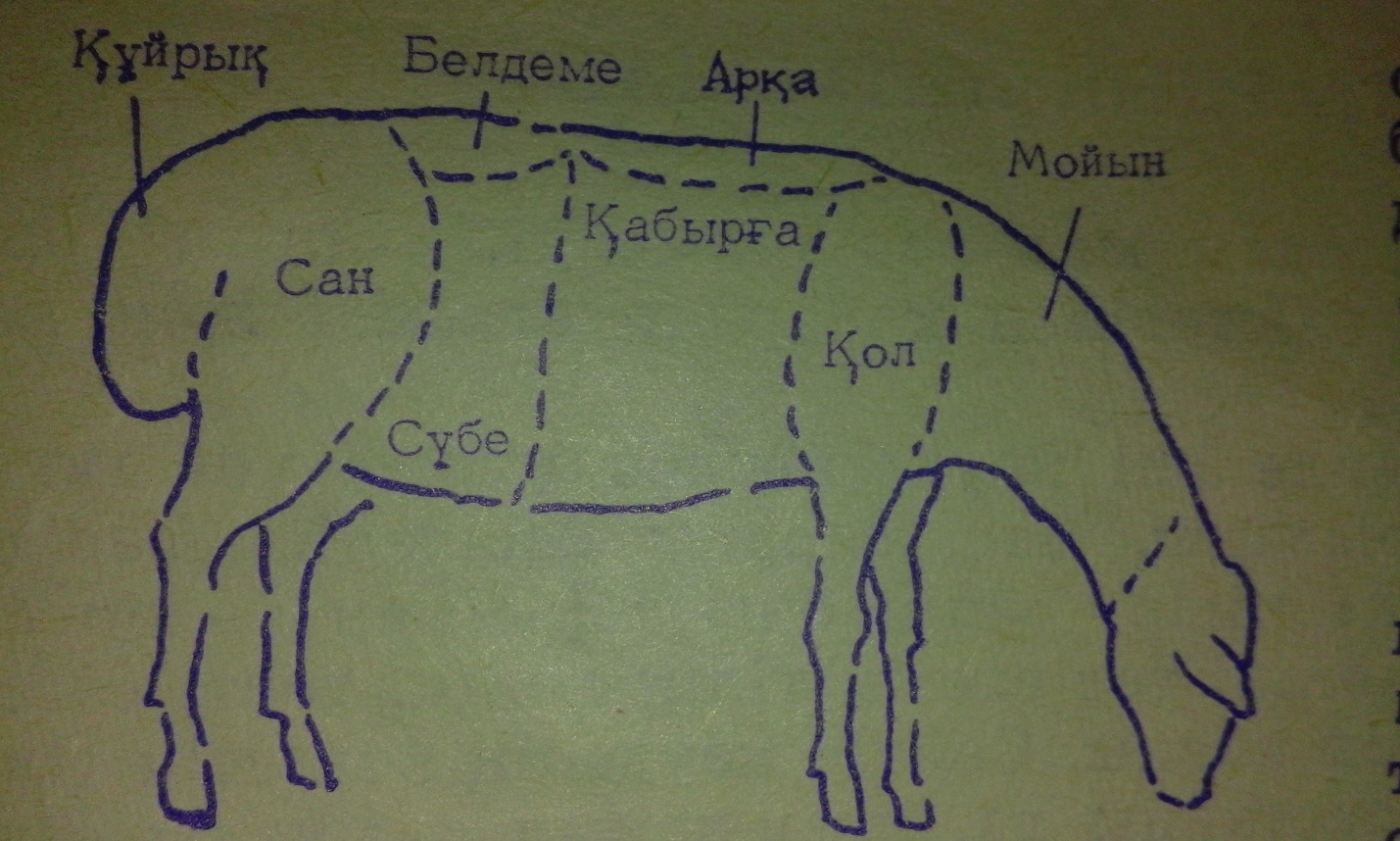
**Мойын бөлігін** шапшаң ет массасын даярлау үшін пайдаланады.

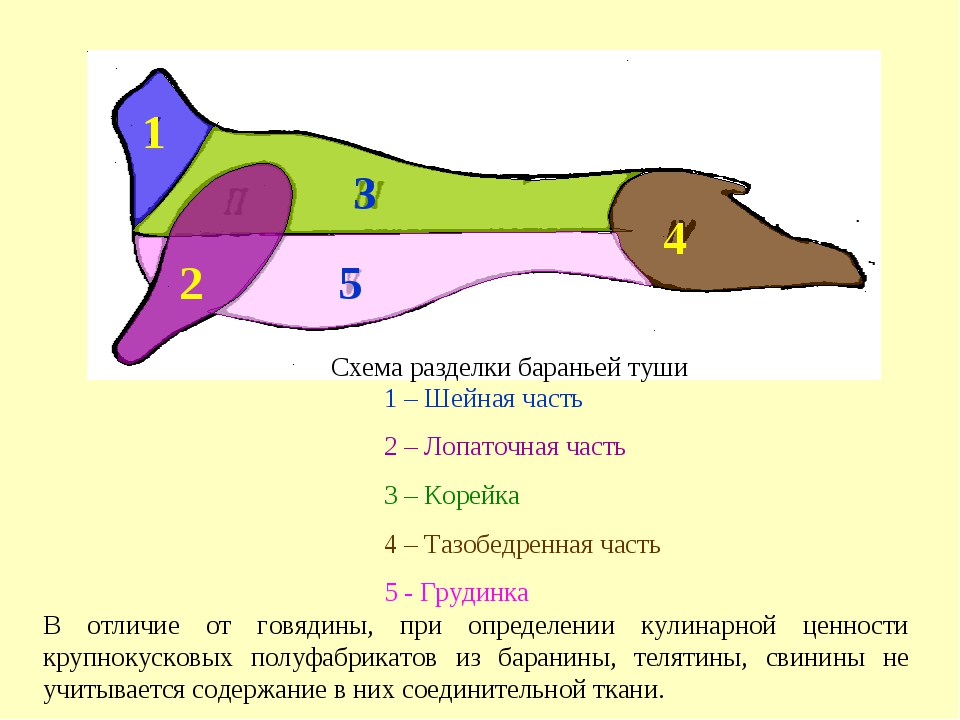
Жас еттің түсі ақшыл қызғылт немесе күрең қызыл болады. Ол хош иісті, тканьдері серіппелі созылмады болады. Бүлінген еттің түсі сұрғылт, жабысқақ, жылтыр, иісі ұнамсыз келеді. Ол серіппелі, созылмалы қасиетінен де айырылады.  
Ұшаларды белгілі бір аспаздыққа арналған шалаөнімдер алу үшін белгілі бір сызбалар бойынша бөлшектейді.  
Сыртқы түрі, семіздігі, бұлшық ет тіндерінің даму дәрежесі, тері астына майдың жиналуына байланысты қой ұшалары екі санатқа бөлінеді.  
І санатқа қанағаттанарлық деңгейде дамыған дене бітімді, арқасы мен желке аймағында шамалы алға шығып тұрған омыртқа өскіндері, арқасында және белінде аздаған жұқа қабат түрінде теріасты майы бар ұшалар жатады.  
ІІ санаттағы бұлшық еттер нашар дамыған, қаңқасының сүйегі байқаларлықтай шығып тұрады, майдың мардымсыз жиналуы ұша беттерінде ғана болады, кейде мүлдем болмайды.  
Қойдың ұшасын бірнеше бөлік етіп шабады, оларды үш сұрыпқа бөледі. Соңғы қабырғаның артынан мықын сүйегінің кертпегі арқылы өтетін сызық бойынша ұшаны алдыңғы және артқы жартыға бөледі. Алдыңғы жартысына мойынды, кәрі жілікті, арқа және жауырын бөлігі мен артқы сирақты бөліп алады. Төс сүйегін теңдей екі жартыға бөліп шабады.  
Қой етінен мынадай ірі кесекті шалаөнімдерді: мойынды, сан етті, төсті, жауырынды, сүбені бөліп алады (1 - сурет).  
  
Қазақтардың қой етін дәстүрлі бөлшектеуі өндірістік бөлшектеуден айтарлықтай ерекшеленеді. Ұшаны өткір пышақпен сүйектерге зақым келтірместен, мүшелер бойынша бөлшектейді. Ұшаның әрбір жеке бөлігінің өз атауы болады.  
І санатқа арқа мен жауырынды және артқы бөліктерді жатқызады. Бұл бөлшектерден қазақша ет, мәнті, кәуап, палау, жаншыма котлеттер мен рагу әзірлейді.  
ІІ санатқа мойын бөлігіне, төсті, төс етегін жатқызады. Екінші сұрып етін көжелер, бұқтыру, дұнған кеспесін дайындау үшін пайдаланады.  
ІІІ санатқа мойын бөлігін, кәрі жілікті, артқы сирақты жатқызады. Бұл бөліктерді көжелер мен шабылған өнімдер үшін пайдаланады.  
Сиыр ұшасының жекеленген бөліктерді құнарлылығы және дәмділік сапалары жағынан бірдей емес, сондықтан аспаздықта оларды бірінші, екінші, үшінші санаттарғабөледі   
І санатқа кесек ет, жұқа және қалың шеттер, артқы аяқтың ішкі және сыртқы бөлігі жатады. Оны қуырылған күйінде порциялық табиғи тағамдарды әзірлеу үшін пайдаланады.  
ІІ санатқа артық аяқ бөлігін, жауырындарды, жиектіктер мен төсті жатқызады. Бұл етті пісірілген және бұқтырылған түріндегі тағамдарды, турамаларды дайындау үшін пайдаланады.  
ІІІ санатқа сирақтар мен төс етегін және кескінділерді жатқызады. Бұл сұрыптың қатты, шомбал еті котлет массасы мен сорпаларды дайындауға кетеді.

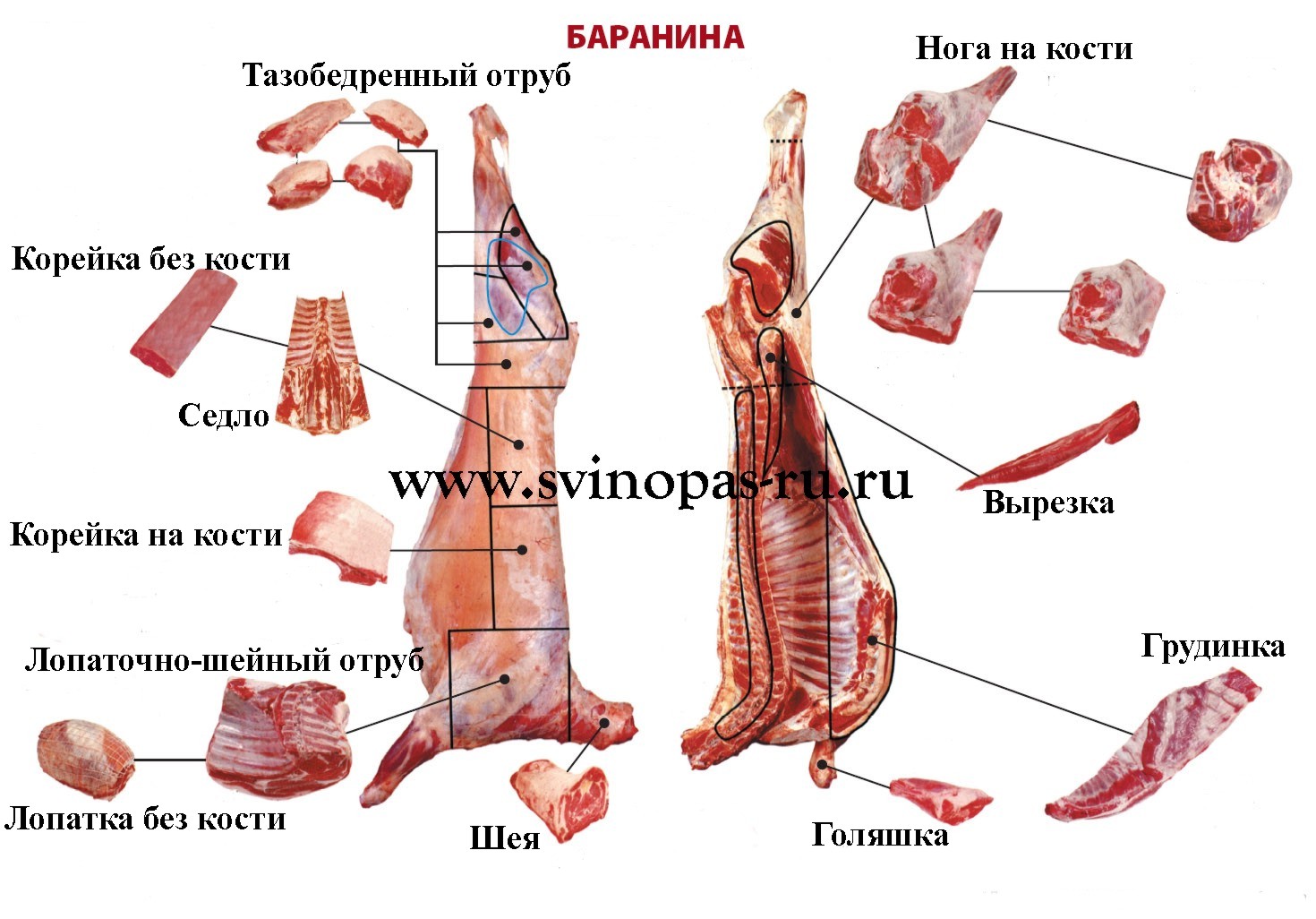
Сұрақтар:

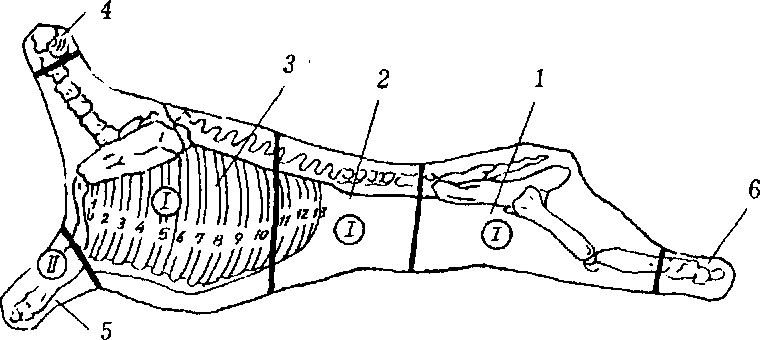
1. Жамбас-сан бөлігін жарғақ бойымен қанша бөлікке бөледі?
2. Арқа-бел еттерін қалай қуырады
3. Шапшаң ет массасын даярлау ушін кай бөлігі пайдаланылады
4. Қабырға ұзындығы қанша болады?
5. Бұзау етін бөлшектеумен қой етін бөлшектеудің айырмашылығы?

Көрнекілік









****

