**Сабақ жоспары**

**Сабақтың тақырыбы:** Салқын көжелер.

 Ет және көкөніс окрошкасын дайынау.

**Сабақтың мақсаты:**

 **а)білімділік:** Салқын көжелер дайындау үшін, тағам дайындау технологиясы тәсілдерімен танысып, сапалы тағам дайындауды үйрету.

 **б)дамытушылық:**Тағам дайындауда өз шығармашылығымен

орындауға аспаздық қабілеттерін дамыту.

**в)тәрбиелік:** Алған білімін өмірмен ұштастыра білетін, өз

мамандығын сүйетін ұрпақ тәрбиелеу.

**Сабақтың түрі:** аралас сабақ.

**Сабақтың көрнекілігі:** технологиялық карта, технологиялық сұлба, журналдар, «ет және көкөніс окрошкасы» банері.

**І. Ұйымдастыру кезеңі:**

1. Оқушыларды түгелдеу;

2. Оқушылардың сабаққа дайындығын тексеру;

3. Қауіпсіздік ережелерін сақтауды ескерту.

**ІІ. Кіріспе нұсқау.**

1. Үй тапсырмасын сұрап, оқушылардың сабақ үлгерімін анықтау.

2. Жаңа сабақты түсіндіру.

Салқын көжелерге окрошкі, салқын борщ, қызылша сорпасы, көк щи жатады. Оларды наннан дайындалған кваста, қызылша және көкөністер қайнатпа суында, майлы айранда дайындайды.

**Ет окрошкісі.** Етті, жұмыртқаны қайнатып суда пісіріп алады. Ет немесе шұжықты текшелеп турайды. Жұмыртқаны қабығынан аршып, ақ белогы мен сары уыздан бөледі. Ақ белогын текшешелеп турайды. Көк пиязды жуып, майдалап турайды. Қиярды жуып, текшешелеп турайды. Туралған өнімдерді ыдысқа салып араластырады.

Сұйық дайындау үшін қайнаған суға айранды қосып, сары уызды үгеді де, қант пен тұз қосып араластырады. Дайын сұйық массаны мұздатқышта сақтайды. Аскөкті жуып, майдалап турайды.

Ұсынар кезде тәрелкеге дайындалған қоспаны салып, үстіне мұздатылған сұйық массаны құяды. Бетіне аскөк себеді.

**Көкөніс окрошкісі.** Картоп, сәбіз, жұмыртқаны суда қайнатып пісіреді. Салқындатып, қабығын аршып тазалайды. Текшешелеп не сабаншалап турайды. Қияр, шалғам, пиязды өңдеп, жуып турайды. Туралған өнімдерді ыдысқа салып араластырады. Сұйық дайындау үшін қайнаған суға айран қосып, сары уызды үгіп, қаныт пен тұз қосып араластырып, дайын сұйық массаны мұздатқышта сақтайды. Аскөкті жуып майдалап турайды.

Ұсынар кезде тәрелкеге дайындалған қоспаны салып, үстіне мұздатылған сұйық массаны құяды. Бетіне аскөк себеді.

**ІІІ. Ағымдағы нұсқау:**

Оқушыларды топтарға бөліп, «ет және көкөніс окрошкісін» дайындау үшін тапсырмалар беру:

**І-айналым:** Етті өңдеп,суда қайнатып пісіру.Картоп, сәбізді жуу, су

құйып, ұмыртқаны салып суда қайнатып пісіру.

**ІІ-айналым:** Піскен етті, көкөністерді сүзіп алу.Салқындатып, қабығынан

аршу,

**ІІІ-айналым:** Ет немеесе шұжықты, көкөністерді текшешелеп турау.

**ІҮ-айналым:** Сұйық массаны дайындау.Мұздатқышта сақтау.

**ІҮ. Қорытынды нұсқау:**

1. Дайын тағамның сапасын тексеру;
2. Жіберілген қателіктерін ескерту;
3. Оқушылардың білімін бағалау.

**Пайдаланылған әдебиеттер:**

1. «Аспаздық» Г. Бесімбаева

2. «Тағам даярлау практикумы»

3. «Рецептура» жинағы И.В. Золин

4. «Өте дәмді» журнал.

***Ет окрошкасын дайындаудың***

***технологиялық картасы***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Азық-түлік атауы*** | ***Мөлшері*** |
| Сиыр еті немесе шұжықҚиярЖұмыртқаКөк пиязҚантТұзСуАйран | 161 гр120 гр40 гр60 гр10 гр4 гр325 гр325 гр |

***Көкөніс окрошкасын дайындаудың***

***технологиялық картасы***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Азық-түлік атауы*** | ***Мөлшері*** |
| КартопСәбізҚиярШалғамЖұмыртқаКөк пиязҚантТұзСуАйран | 150 гр40 гр100 гр40 гр40 гр60 гр10 гр4 гр315 гр315 гр |