Пән мұғалімі: Жумаканова С. Н.

Пәннің аты: Технология

Сыныбы: 8

Уақыты:

Сабақтың тақырыбы: Көкөністерді маринадтау.  
Сабақтың мақсаты:

- маринад туралы түсінік қалыптастыру, түрлі көкіністерді маринадтау тәсілдерін үйрету.  
- Қыз балаларды үй шаруасына, еңбекке баулу  
- Жауапкершілікке, өзара көмекке, тиянақтылыққа тәрбиелеу.  
Сабақтың түрі: жаңа тақырып түсіндіру.  
Сабақтың әдісі: түсіндіру, баяндау, сарамандық.  
Сабаққа қажетті көрнекіліктер: слайд, түрлі көкөністер, қол машинасы, шыны банка.  
**Сабақтың барысы:**

І.Ұйымдастыру бөлімі.

Оқушылармен амандасып, сыныпты түгендеу.  
II. Үй тапсырмасын тексеру. (Тәтті тағамдар және сусындар.

1. Кристалды, ақ түстес, иісі жоқ, дәмі тәтті өнім. ........... тағамның құндылығын арттырады, оған тиісті дәм мен ылғалдылық береді.(Құмшекер)  
2. ............... жоғары тағамдық сапасы, татымдық дәмі және хош иісі жағынан ерекшеленеді.(Бал)  
3. ............. таза, тазартылған және құрғақ күйінде тәтті тағам ретінде пайдаланылады. (повидло, джем, тосап)

4................. пюре әзірлейді, кондитер бұйымдарды әшекейлейді.(Жеміс-жидектер)  
5. .................. -бағалы әрі тәтті өнім, 40 - 70% май мен белок бар. Кондитер бұйымдарына дәм мен хош иіс береді.(Жаңғақ)  
6. .............. ақ түстес химиялық қопсытқыш, суда тез ериді, қамырды жұмсартады, қопсытады.(Ас содасы)  
7. ........... өте күшті жағымды иісі бар, ақ түстес кристал ұнтақ, қамырға өте аз мөлшерде әрі ерітінді немесе қатты қант күйінде қосады.(Ванилин)

ІІІ.Жаңа сабақ

- Кеше ғана жаз келді деп асыр салып жүр едік, енді міне , көзді ашып-жұмғанша күңіренген күз де өз патшалығын құрды. «Қыстың қамын жазойла» деген аталы сөзге құлақ асатын аналарымыз бен әпкелеріміз қытымыр қыстың дайындығына жаз ортасынан бастап кірісіп кеткен.

Көкөністер – бағалы тағам. Көкөністерде адам оғзасына қажетті дәрумендер мен минералды тұздар, сондай-ақ белоктар, әр түрлі органикалық қышқылдар, эфир майы мол. Мысалы, картоп – крахмалға, қызылша – қантқа бай, қырыққабатта С дәрумені, ал сәбізде –А дәрумені көп.

Бұл көкөністе ағзамыз қажет ететін пайдалы заттардың көбісі жинақталған. Олар: *B1, B2, B3, B5, B6, С дәрумендері, фолий қышқылы, кальций, темір, магний, фосфор, калий мен мырыш*.

Біз бүгінгі сабағымызда көкіністерді маринадтау, соның ішінде қырыққабат көкөнісін маринадтауды үйренеміз.  
Алдымен жұмыс орындау кезінде сақталатын **қауіпсіздік ережелерін** есімізге түсірейік.   
- Қолымызды тазалап жуып, алжапқыш пен орамал тағамыз, жеңді жинап қоямыз.  
- Қайнап жатқан сұйықтың газ плитадағы отқа төгілуіне жол бермеңіз.  
- Сұйық қайнағанда қызуды төмендетіңіз.  
- Өнімдерді тек арнайы тақтада тураңыз.   
- Өткір пышақты пайдаланғанда мұқият болыңыз.  
- Ас үй аспаптарын басқаға әпергенде, оны тек сабы жағымен беріңіз.  
- Жұмыс аяқталғанда электр, газ плиталарын сөндіруді ұмытпаңыз.  
Маринад- көкөніс, жеміс-жидектерден дайындалады. Оған әр түрлі дәмді сірке суы қышқылы, тұз бен құмшекер қосылады. Маринадтың жағымды дәмі және хош иісі болады. Оны қою тағамға, түрлі салаттарға тұздық ретінде пайдаланады. Көкөніс маринадтарын қиярдан, қызанақтан, қырыққабаттан, пияздан, сарымсақтан, тәтті бұрыштан жасауға болады.   
Консервілеу үшін көкөніс соғылмаған, шірімеген, құрт түспеген, көгеріп, қабықтары жарылмаған болуы керек.   
Шыны банка дайындау.  
- Консервілуге арналған банкілерді пайдалану алдында жуады. Содан соң ыстық сумен шаяды (дизинфекция үшін). Стирельдеу алдында банкілерді шамалы қыздырып алса, жарылмайды.  
- Банкіге салынған көкөністер оның жоғарғы ернеуінен 1,5-2 см төмен болуы керек.  
- Стирельдеу үшін банкі салатын кең ыдыстың түбіне бірнеше қабаттан мата салып қойған дұрыс. Стирилизациялаудан өткен банкіні жылдам алып, қақпағын тез жауып, содан соң үстелге төңкеріп қояды. Қаңылтыр қақпақтарын алдын ала содамен жуып, құрғатып сүртеді.  
Қырыққабатты маринадтау.   
Маринадтау үшін қырыққабаттың жас, яғни еш жері соғылмаған, шірігі жоқ өнімді таңдаймыз. Қырыққабаттың сыртқы қабатың алып тастаймыз. Қалған жапырақтарын ұзынша, жіңішке етіп турай бастаймыз. Қырыққабат маринадтауда бізге сәбіз көкөнісі қажет. Оның да жақсы, шірімеген, соғылмаған түрі таңдалыну қажет. Сәбізді ұзынша етіп өткізетін теркадан өткізу керек. Туралған екі көкөністі араластырып, оған тұз, қант мөлшерін саламыз, бұршақ түріндегі бұрыштарымызды да ұмытпаймыз. Осы дайындаманы стирильденген банкаға тығыздап салып, қайнаған суымызды банканың ернеуінен 1,5-2 см төмен етіп су құямыз. 1 тамшы уксус құямызда банканы жабамыз.    
IV. Сарамандық жұмыс: Көкөністерді (қырыққабатты) маринадтау.

Шыны банкаларға қол машинамен қақпақтар жауып үйрену.

Қорытындылау. Тест жұмысы:

1.Маринадтау үшін қандай қырыққабатты алу керек ?

А) таза жуылған, дәні жетіле қоймаған қиярды

Ә) дәні жетіле қоймаған және балдыры тығыз ұсақ қиярды+

Б) қатты піскен, үлкен қиярды

2.Маринадқа қандай дәмдеуіштер қосылады?

А) қара бұрыш, лавр жапырағы,қант

Ә) укроп, сарымсақ,тұз

Б) қара бұрыш, лавр жапырағы, укроп, сарымсақ, тұз, қант+

3.Банкіге салынған көкіністер оның жоғарғы ернеуінен қанша см төмен болуы керек.

А) 7-9 см

Ә) 4-5 см

Б) 1,5-2 см+

Оқушылар сабақ бойы меңгерген білімдерін жинақтап, бекіту сұрақтарына жауап береді.  
Көкөністерге бүгінгі сабақтан алған әсерін жазады.  
V. Үйге тапсырма. Қызанақты маринадтау туралы мәлімет жинау.