

Х. Жээнбаев мектеп-лицейи

Технологигия сабагы

**Тема: Жашылча жемиштерин  
сактоо жана консервация  
иштерин жүргүзүү.**

Мугалим: Сулайманова Л.М.

1	Уюштуруу	Окуучуларды жоктоо, журнал толтуруу, классты даярдоо	Окуучулар сабакка керектүү материалдарды даярдашат. Дежур жок окуучуларды айтат	Калыптандыруучу баалоо
2	Өтүлгөн теманы суроо			Жеке баалоо
3	Жаңы теманы түшүндүрүү	<p>Сабакка көңүл буруучу оюн өткөрөт же кырдаал түзөт.</p> <p>Жаңы теманы баяндап түшүндүрүп берүү</p> <p>Үй шартында консервалоо — <u>азык-түлүктү</u> бузбай көпкө сактоо максатында атайылап даярдоо.</p> <p>Мында консерваланган азыктын азыктык жана биологиялык сапатын жоготпой көпкө сакталышы үчүн түрдүү ыкмалар колдонулат. Бирок бардык убакта азыктарды кылдат тазалоо зарыл, анткени консерваланган азыктын көпкө сакталышы, <u>организм</u> үчүн пайдасы анын сапатына жараша болот. Айрым өсүмдүктөрдү, көк-сөк, мөмө жана жемиштерди кургатып алса болот.</p> <p>Кургатылган азыктар кургак, салкын жерде, жыты чыкпас үчүн оозу бек идиштерде сакталат. Ным тартып калган азыктар тез бузулат (көгөрүп кетет).</p> <p>Туздоо</p> <p>Жашылча жана <u>жемиштерди</u> туздоодо алардагы сүт-кычкыл микроорганизмдердин (таасири менен канты ачийт. Ага туз, көк-сөк, сарымсак кошот, алар анын даамын жакшыртат. Кант кошулуп (60—65%ке чейин) консерваланган азыктардагы микроорганизмдерди кант жок кылып, бузулуудан сактайт. Ошондой эле кайнатуу жолу менен да айрыкча оору козгогуч микроорганизмдерди жок кылууга болот. Ал үчүн казан, чака же мискейдеги кайнап жаткан (100°) сууга жашылча (жемиш) салынган айнек идишти салып кайнатуу керек. Эгерде жашылча-жемиштерди, ошондой эле белогу көп азыктарды (эт жана балык) 100°ка чейин ысытканда андагы микроорганизмдер, анын ичинде <u>ботулизм</u> пайда кылуучу бактериялар сакталып калышы мүмкүн. Майга куурланган жашылча консервалардагы</p>	<p>Оюнга же талкууга катышышат. Суроолорго жооп беришет. Суроо беришет. Жаңы тема боюнча маалыматтарды алышат жана иш жүргүзүшөт.</p>	Жеке баалоо, калыптандыруучу баалоо

		<p>микроорганизмдин майдын таасири менен ысыкка чыдамдуулугу артат; мындай консерваларды кылдат даярдоо керек. Чала кайнатылган эт, балык, май кошулган жашылча консервалары өмүргө коркунучтуу ууланууга дуушар кылуусу мүмкүн (Тамак-аштан уулануу).</p> <p><b>Сактоо</b> Жашылча-жемиш консерваларын 0ден-20°та сактоого болот. Кант кошулган консерваны + 10°тан төмөнкү температурада сактоого болбойт, анда кантка айланып катып кетет. Үй шартында даярдалган консерваларды тоңдурууга болбойт, анткени эриткенде азыктын түрү жана даамы начарлайт. Консерваны (айрыкча шире жана экстракттар) жарык жерде сактоого болбойт, андан алардын өңү өзгөрүп, ал эми ысык же өтө ным жерге сактаса капкагын дат басат.</p>		
5	<b>Бышыктоо</b>	<b>Мугалим талкуу уюштурат. Өтүлгөн темада тапшырма берет.</b>	<b>Окуучулар берилген тапшырманы аткарышат.</b>	<b>Окуучулардын бирин бири баалайт</b>
6	<b>Баалоо</b>	<b>Жыйынтыктайт, баалайт</b>		<b>Жыйынтыктоочу баалоо</b>
7	<b>Үйгө тапшырма</b>	<b>Үйгө тапшырма берилет</b>		

**Сабактын темасы:** Камырдан даярдалган тамак- аштар

**Дата:** \_\_\_\_\_ **технология 7-класс**

№	Сабактын максаты	Мазмуну	Көрсөткүчтөр
1	<b>Билим берүүчүлүк</b>	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышат.	Адамдын ден-соолугуна терс таасирин тийгизбеген тамак-аштар, тамактануу маданияты, санитардык эрежелер жөнүндө маалымат алышса
2	<b>Өнүктүрүүчүлүк</b>	Камырдан даярдалган тамак-аштарды жасалуу эрежелерин үйрөнүшөт	Камырдан даярдалган тамак-аштарды жасалуу эрежелерин үйрөнүшсө
3	<b>Тарбиялык</b>	Туура тамактанууга үйрөнүшөт	Туура тамактанууга үйрөнүшсө

**Сабакта төмөндөгүдөй компетенттүүлүктү калыптандырышат.**

№	Негизги компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа	Предметтик компетенттүүлүк	Күтүлүүчү натыйжа