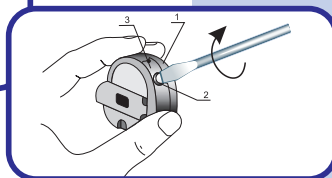
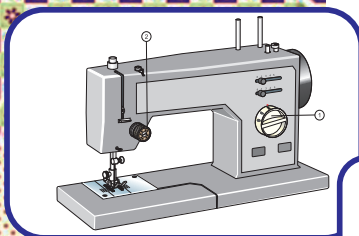


Технология



6
сынып

БАСПА

ИЗДАТЕЛЬСТВО



БАСПА

ИЗДАТЕЛЬСТВО

I бөлім. Жеміс-көкөніс дақылдарын өсіру негіздері

Өсімдік шаруашылығының негізгі бағыттары: егістік шаруашылығы, көкөніс шаруашылығы, жеміс-жидек шаруашылығы, сәндік бау-бақша шаруашылығы және гүл өсіру шаруашылығы.

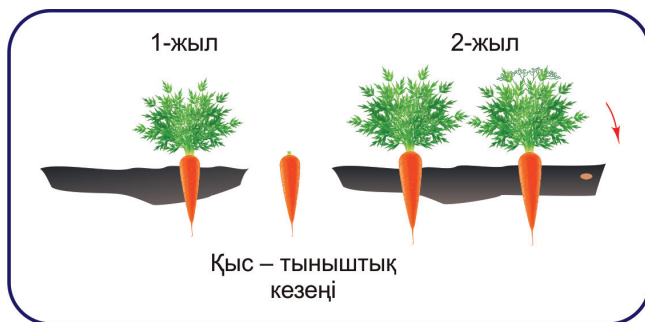
Көкөніс шаруашылығы – өсімдік шаруашылығының бір саласы. Көкөніс шаруашылығының негізгі мақсаты – маусымға қарамастан, жыл бойына халықты көкөністермен қамтамасыз ету.

Осу мерзіміне қарай көкөністер **біржылдық**, **екіжылдық** және **көпжылдық** болып бөлінеді.

Біржылдық өсімдіктер бір жыл немесе маусым ішінде өсудің барлық кезеңдерінен өтіп, толық піседі. Яғни тұқым өсіп, қоректік заттар жинақталады, жеміс пен тұқым пайда болады. Олар: қияр, бұрыш, қызанақ және басқалары.

Екіжылдық өсімдіктер алғашқы жылы әртүрлі органдарда қоректік заттарды жинақтайды. Екінші жылы тұқым шашып, өнім береді. Екіжылдық көкөністерге сәбіз (1-сурет), қызылша, орамжапырақ, ақжелкен жатады. Екінші жылы тұқым беретін өсімдіктер **тұқымдық** немесе **аналық** деп аталады.

Көпжылдық өсімдіктер – бірнеше жыл бойы өсіп, гүлдейтін және жеміс беретін өсімдіктер. Көпжылдық өсімдіктерге – пияз, рауғаш, қымыздық, қояншөп жатады.



1-сурет. Сәбіз – екіжылдық өсімдік

Алынатын өнімге байланысты көкөністер келесі топтарға бөлінеді:

- **жеміс беретін** (қияр, қызанақ, кәді, бұрыш және т. б.);

II бөлім. Тағам әзірлеу технологиясы

Аспаздық – дәмді және құнарлы тамақ әзірлеу өнері. Ол азық-түлік түрлерін, олардың тағамдық құндылығын, әртүрлі тағамдар дайындаудың тиімді әдістерін зерттейді.

5-сыныпта аспаздық туралы не үйренгендеріңді еске түсіріп, әңгімелендер

1. Қандай асүй керек-жарақтары мен ыдыстарын білесіңдер?
2. Асүйге қандай асүй жабдықтары қажет?
3. Қазіргі заманғы асүйде қандай тұрмыстық жабдықтар болуы мүмкін?
4. Дастарқан жасау дегеніміз не?
5. Таңғы және түскі асқа дастарқанды қалай жасайды?
6. Дастарқан басында өзін ұстай білу мәдениетіне қандай этикет ережелері жатады?
7. Қазақ халқының қонақ күту дәстүрі туралы әңгімелендер.
8. Адам өмірінде тамақтану қандай рөл атқарады?
9. Тиімді тамақтану дегеніміз не?
10. Тиімді тамақтануға қандай тағамдар кіреді?
11. 5-сыныпта сендер қандай тағамдар дайындауды үйрендіңдер?

§ 5. Заманауи асүй бөлмесі және қазіргі кездегі электр жабдықтарын пайдалану ережелері

*Бідысын көріп, асын іш.
Қазақ мәтелі*

Қазіргі заман асүйі – тамақ әзірлеуге арналған әртүрлі тұрмыстық құрал-жабдықтармен және электр құралдармен жабдықталған орын. Қазіргі уақытта асүйде әртүрлі электр құралдары бар. Тоңазытқыш, электр плитасы, қысқа толқынды пеш, блендер, электрлік шайнек, мультипісіргіш, шырын сыққыш, ыдыс-аяқ жуғыш машина – осының барлығы және көптеген басқа аспаптар үй шаруасындағы адамның уақытын үнемдеу және еңбек шығындарын азайтуға көмектеседі. Олардың қалай қолданылатыны туралы 5-сыныпта танысқан болатынсыңдар, ал көпшілігімен өз тәжірибелеріңнен таныссыңдар.





Қарақұмық ботқасы

Технологиялық карта

Азық-түлік атауы	Азық-түлік мөлшері	Дайындау реттілігі	Ыдыстар мен құрал-жабдықтар
Жарма	75	Жарманы сұрыптау, жуып тазарту	Тегене
Су	140	Суды қайнату	Кастрөл
Тұз	2 г	Жармаға қайнаған суды құю. Тұз қосу және су қайнап біткенше орташа отта пісіру	Асқасық
Сүт	100 г	Жармаға құю	Стақан
Тортасы айрылған май	10 г	Жармаға қосу	Асқасық
Сарымай	15 г	Май қосу және дайын ботқаны үстелге әкелу	Асқасық, тәрелке

Сүтке пісірілген, асқабақ қосылған тары ботқасы

Технологиялық карта

Азық-түлік атауы	Азық-түлік мөлшері	Дайындау реттілігі	Ыдыстар мен құралдар
Асқабақ	500 г	Тазарту, ұсақ текшелеп турау	Пышак, турайтын тақтайша
Су	3 стақан	Қайнату. Асқабаққа құю және 10–15 минут қайнату	Кастрөл
Сөк	1 стақан	Жуып тазарту. Суға себелеп салу және қоюланғанша 15–20 минут қайнату	Кастрөл, сүзекі, асқасық
Қант, тұз	татымына қарай	Сөкпен бірге қосу	Шайқасық

4. Жарма котлеттер және домалатпалар жұмсақ және пішіні бойынша берілген тағамға (котлеттер – сопақ, домалатпалар – домалақ) сәйкес болуы, қабықшасы тегіс, аздап қызартылып пісірілген болуы тиіс.

5. Дайын тағамдардың түсі, дәмі және иісі берілген ботқа түріне тән, бөгде дәмсіз және иіссіз болуы тиіс.

Жармалар – «Геркулес» сұлыдан, қарақұмық, сөк, ақтаған арпа, арпа, жүгері, ұнтақ, күріш; пудинг, крупеник, домалатпалар; сұйық, созылмалы, үгілмелі ботқалар.

Бұршақтұқымдастардан дайындалатын тағамдар

Үрмебұршақ, асбұршақ, соя, жасымықтан дайындалатын тағамдардың құрамында жасұнық көп болғандықтан өте пайдалы болып табылады.

Бұршақтұқымдастардың дәндерінің қабығы қалың болғандықтан, ұзақ пісіріледі, сондықтан алдын ала жібіту қажет (аршылған, ұнтақталған асбұршақтан басқасы). Бұршақты 5–6 сағат суық суда ұстап, суын төгіп тастайды. Қайнаған суды бұршақтың бетін жауып, үстінен 1 см-ден артық құяды. Қақпағын жауып, үрмебұршақты – 1,5–2 сағат, асбұршақты – 1–1,5 сағат, жасымықты 1 сағатқа дейін сәл қайнатып пісіреді.

Пісіру барысында су қайнап азайған сайын үстінен ыстық суды құйып отырған жөн.



1. Қандай дәнді және бұршақтұқымдас дақылдарды білесіңдер?
2. Дәнді бұршақтұқымдас дақылдардың қандай пайдасы бар?
3. Жармалар қандай тағамдық заттарға бай?
4. Жарманы алғашқы өңдеуден не үшін өткізу қажет?
5. Жармалардан қандай тағамдар әзірлеуге болады?

Макарон өнімдері

Макарон өнімдері (35-сурет) – бұл кептірілген бидайдан жасалып, өндіру барысында түтікше, жіп, таспа немесе әртүрлі пішіндер түрінде пішінделген қамыр.

Макарон өнімдері адамның тамақтануында маңызды орын алады. Олар құрамында ақуыздың мөлшері көп бидай ұнынан шығарылады.

МАЗМҰНЫ

Алғы сөз	3
I бөлім. Жеміс-көкөніс дақылдарын өсіру негіздері	5
§ 1. Көкөніс саласындағы күзгі жұмыстар. Өнімді жинау	7
§ 2. Тұқым іріктеу, сақтау және топыраққа отырғызу	11
§ 3. Жеміс-жидек өсімдіктеріне жалпы сипаттама	15
§ 4. Жидек дақылдарын вегетативті жолмен көбейту. Отырғызу әдістері	22
II бөлім. Тағам әзірлеу технологиясы	27
§ 5. Заманауи асүй бөлмесі және қазіргі кездегі электр жабдықтарын пайдалану ережелері	27
§ 6. Тамақтану бойынша жалпы мәліметтер	33
§ 7. Үстелді жабдықтау	36
§ 8. Тамақ әзірлеудің негізгі әдістері	42
§ 9. Жармалар, бұршақтұқымдастар, макарон өнімдері, сүт және сүт өнімдері	44
§ 10. Сүт және сүт өнімдері	54
III бөлім. Мата түрлерімен танысу	61
§ 11. Жүн және жібек маталар	61
§ 12. Табиғи талшықтардан жасалған маталардың қасиеттері	65
§ 13. Матаның өңі және теріс жағы	67
§ 14. Мата тоқу түрлері	72
IV бөлім. Тігін машинасында жұмыс істеу	76
§ 15. Тігін машинасының құрылымы, қызметі және жұмыс істеу принципі	76
§ 16. Машина инесінің құрылысы және оны орнату	80
§ 17. Тігін машинасының күтімі	82
V бөлім. Киімді жобалау, дайындау және көркемдеп безендіру	86
§ 18. Киім және оған қойылатын талаптар	86
§ 19. Алжапқыш және үшкіл орамал сызбасын жасау үшін өлшем алу	87
§ 20. Алжапқыш сызбасының құрылымы	89

§ 21. Алжапқышты модельдеу.....	93
§ 22. Тігін бұйымдарын дайындау	97
VI бөлім. Тұрғын үй интерьері.....	118
§ 23. Тұрғын үйдің өзіне тән ерекшеліктері.....	118
§ 24. Тұрғын үй гигиенасы.....	120
§ 25. Интерьердегі перделер	122
§ 26. Киіз үй және оның жасауы.....	126
§ 27. Тұрмыста қолданылатын кілем бұйымдары	127
VII бөлім. Киімге және аяқ киімге күтім жасау	136
§ 28. Киімге күтім жасау	136
VIII бөлім. Жоба	142
§ 29. Жобаны таңдау және оны негіздеу	142
Өз біліміңді тексер	161
Технологиялық терминдер мен түсініктердің қазақша-орысша сөздігі.....	165
Қосымша әдебиеттер	173