Н.В.ЧУКАНОВА

«АСПАЗ» МАМАНДЫҒЫН ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ

ЖҰМЫС ДӘПТЕРІ

Төрт бөлімнен тұрады
2-БӨЛІМ

«Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша бастауыш кәсіби білім беру бағдарламасымен оқытатын мекемелер үшін оқу құралы ретінде «Білім беруді дамыту федералдық институты» Федералдық мемлекеттік автономды мекемесі ұсынған.

Рецензияның тіркеу нөмірі – 420.
12 желтоқсан, 2011 ж. ФМАМ «БДФИ»

4-басылым, стереотиптігі

ACADEMIA

Мәскеу
«Академия» баспа орталығы,
2016

ӘОЖ 641.55(075.32)
КБЖ 36.997ші722 Ч-88

Бұл кітап Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі және «Кәсіпқор» холдингі» КЕАҚ арасында жасалған шартқа сәйкес ««ТжКБ жүйесі үшін шетел әдебиетін сатып алуды және аударуды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер» мемлекеттік тапсырмасын орындау аясында қазақ тіліне аударылды. Аталған кітаптың орыс тіліндегі нұсқасы Ресей Федерациясының білім беру үдерісіне қойылатын талаптардың ескерілуімен жасалды.

Қазақстан Республикасының техникалық және кәсіптік білім беру жүйесіндегі білім беру ұйымдарының осы жағдайды ескеруі және оқу үдерісінде мазмұнды бөлімді (технология, материалдар және қажетті ақпарат) қолдануы қажет.

Аударманы «Delta Consulting Group» ЖШС жүзеге асырды, заңды мекенжайы: Астана қ., Иманов көш., 19, «Алма-Ата» БО, 809С , телефоны: 8 (7172) 78 79 29, эл. поштасы: info@dcg.kz

Пікір беруші –
ГОУ СПО «№ 28Технологиялық колледжінің» оқытушысы Мәскеу қаласы
Е.А.Ковылина

Чуканова Н.В.

Ч-88 «Аспаз» мамандығын өндірістік оқыту: жұмыс дәптері : 4 бөлімді. – 2 бөлім: кәсіби орта білім беру мекемесінің студенттеріне арналған оқу құралы / Н.В. Чуканова. – 4-басылым., стер. – М.: «Акаде¬мия» баспа орталығы, 2016. – 64 бет.

ISBN 978-601-333-114-0 (ч. 2) (каз.)
ISBN978-5-4468-3027-5

Жұмыс кітабы «Аспаз, кондитер» мамандығы үшін оқу-әдістемелік кешеннің бөлігі болып табылады. 2-бөлімде сорпалар, тұздықтар, көкөністерден, жармадан, макароннан және бұршақтан жасалған ыдыс туралы анықталады.

Сұрақтар мен тапсырмалар, оның ішінде практикалық, сорпалар, тұздықтар, дәнді дақылдар, макарон өнімдері, көкөністерден жасалған ыдыс-аяқ пен тағамдар технологиясы бойынша теориялық білімді бекітуге бағытталған.

Оқу құралы ФГОС СПО-ге сәйкес «Аспаз, кондитер» мамандығының кәсіби циклінің бөлігі болып табылатын пәнаралық курстарды әзірлеу үшін пайдаланылуы мүмкін.

Кәсіби орта білім беретін оқу орындарының студенттеріне арналған.

ӘОЖ 641.55(075.32)
КБЖ 36.997ші722

ISBN 978-601-333-114-0 (ч. 2) (каз.)
ISBN 978-601-333-444-7(жалпы) (каз.)
ISBN 978-5-4468-3027-5 (2б.) (рус.)
ISBN 978-5-4468-3030-5 (рус.)

© Чуканова Н. В., 2012
© «Академия» оқу-баспа орталығы , 2012
© «Академия» дизайн, баспа орталығы 2012

Құрметті оқырман!

Бұл жұмыс кітабы «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік жинақтың бір бөлігі болып табылады.

Жаңа буын оқу-әдістемелік жинағы жалпы және кәсіби пәндер мен кәсіби модульдерді зерттеуді қамтамасыз ету үшін дәстүрлі және инновациялық білім беру материалдарын қамтиды. Әрбір жинақта жұмыс берушінің талаптарын ескере отырып, жалпы және кәсіби құзыреттілікті меңгеруге қажетті оқулықтар мен оқу құралдары, оқыту және мониторинг құралдары бар.

Оқу басылымдары электронды білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электрондық ресурстарда интерактивті жаттығулар мен тренажерлер, мультимедиялық нысандар, интернетте қосымша материалдар мен ресурстарға сілтемелер бар теориялық және практикалық модульдер бар. Оларға терминологиялық сөздік және оқу үрдісінің негізгі параметрлері белгіленетін электронды журнал кіреді: жұмыс уақыты, бақылау және практикалық тапсырмалардың нәтижесі. Электронды ресурстар оқу үдерісіне оңай енеді және әртүрлі оқу бағдарламаларына бейімделуі мүмкін.,,

Алғы сөз

Жұмыс кітабының 2-бөлімі келесі тақырыптарды қамтиды:

1) сорпалар;
2) соустар;
3) астық, бұршақ пен макароннан жасалғантағамдар;
4) көкөністен жасалған гарнирлер мен тағамдар.

Әр тақырып әртүрлі бағыттардың міндеттерін қамтиды, соның ішінде сұрақтар, тест және тәжірибелік тапсырмалар, жетіспейтін ақпаратты технологиялық схемаларға, жеке ұсыныстарды және мәтіндерді қосу. Тапсырмалардың құрылысы студенттердің шығармашылық қабілеттерін дамытуға, әдеби көздермен жұмыс жасауға, тапсырмалардың орындалуына талдау жасауға және т.б.

Қоғамдық тамақтандыру фирмасының ыстық дүкенінде практикалық тапсырмаларды орындаған кезде келесі қауіпсіздік талаптарын қатаң сақтау қажет:

- жылу және механикалық жабдықты пайдалану ережелерін қатаң сақтау;
- жабдықты толық тоқтап, электр қуат көздерінен ажыратылған жағдайда ғана бөлшектеу, тазалау және майлау;
- Асқазан стационарлық қазандығының қақпағын ашыңыз, будан кейін 5 минуттан кейін немесе электр қуаты тоқтағаннан кейін, турбина клапанын сақина арқылы көтеру керек;
- пластинаның беті тегіс, тегіс, сызаттар немесе тензонсыз болуы керек;
- қазандықтардың қақпақтарын пісіру кезінде өздеріне бағыттау арқылы ашып, өнімдерді өзінен алыс бағытқа қойыңыз;
- Қазандықтарда тығыз бекітілген тұтқалар болуы керек;
- Плита табақшасынан 15 кг массасы бар қазандықтарды тек екі адам алып тастауы мүмкін;
- Салмағы 20 кг-нан асатын дайын өнімді тасымалдау үшін оларды пайдалану қажет;
- Қуырылған тағамдарды қуырған кезде, олар кептіріліп, майдың өзінен-өзінен алыстап кетуі керек;
- жұмыс орындарына арналған ыдыс-аяқ пен ыдысқа кедергі жасамау керек;
- едендер деформацияланбаған, сырғып кетпейтін деңгейде болуы керек;
- Бөлме температурасы 26 ° С жоғары болуы керек.

1-бөлім

СОРПАЛАР

1.1. СОРПАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Ет сорпасын дайындау технологиялық операцияларының сызбасын толтырыңыз.

Сүйектерді суық сумен дайындап → қайнатыңыз → 2-ден 3 сағатқа дейін қыздырыңыз → _____ → қайнатыңыз, → _____ → 1,5-тен 2 сағатқа дейінгі →30-дан 40 минуттан уақытта пісіріңіз.

Аспазшыларды тамыр сорпасына, пияз, дәмдеуіштерге қосыңыз → ет шығарып, сорпаны шайқаңыз.

2. Құс етінен сорпаны дайындау кезінде технологиялық операциялардың кезектілігі:

_____ қайнату керек;
_____ арасында майларын қалқып алу;
_____ салқын су құю;
_____ құс етін дәмдеуіштерін салу;
_____ 20-30 мин.кейін құырылған сарымсақ пен тамыр дәмдеуіштерін салу; қайнау уақыты – 1-2 сағат;
_____ Суын төгіп, дайындау.

3. Балық сорпасын дайындаған кездегі операциялардың кезектілігі:

_____ көбігін алу;
_____ дайындалған балық пен балық қалдықтарын ыдысқа салып, оған су құяды;
_____ шикі ақ тамырларды пияз салып, әлсіз отта 50-60 минут қайнатыңыз;
_____ қайнатыңыз;
_____ біраз тұрған соң дайындауға болады.

4. Саңырауқұлақ сорпасын дайындауға арналған технологиялық операциялар схемасында жіберілген операцияларды аяқтаңыз.

_____ → жуып → 10–15 мин. ішінде салқын суда ұстау керек → жуып → салқын суда 3 – 4 сағаттай ісінуі үшін ұстауы керек_____ → жуып → турап → қазандыққа салып 5–10 мин.қою керек.

5. Келесі мәтінді толықтыр.

Сорпа болуы керек_____. Дәмі мен иісі_____, оның ішінде олар дайындалған.

Ыстық цехте жұмыс жасау барысында қатаң сақтау керек_____, электр құрылғыларымен жұмыс барысында.

6. Практикалық жұмысты орындаңыз: Сорпаның бір түрін дайындаңыз: мясо-сүйекті, балық, саңырауқұлақ қайнатпасы немесе құс етінен сорпа.

1.1және 1.2 кестені толтыр

1.1кесте. **Сорпа дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияны сипаттау

1.2. кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысқа өзіндік баға беру: _____

7. Сорпа бетіндегі артық майды неге алып тастайды? _____

_____

_____

8. Еттің дайындығын қалай тексереді? _____

_____

_____

9. Құс етін даярлау алдында неліктен дәмдеуіштер қосады?_____

_____

_____

10. Балықтың қай түрінен балық сорпасын дайындауға болмайды?

_____

_____

11. Жеке санитарлық және гигиеналық талаптарды ата. _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

12. Төмендегі мәтінді толықтыр.

Алынған ет_____, сақтау кезінде жоғалпас үшін_____, беті жабылып қалмас үшін_____, оны сақтау ұсынылады.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы*** _____

1.2. ЩИ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Қырыққабат сорпасын жаңа қырыққабаттан дайындау үшін технологиялық операциялардың схемасын орындаңыз.

Қайнатыңыз ыстық сорпаға → _____ → қайнатыңыз → пассификацияланатын көкөністерді → қосыңыз 15-20 минут → пісіріңіз ұнды ұнмен толтырыңыз → қызанақ қоямыз.

Р е ц е п т, г: ақ қырыққабат – 400 немесе савой – 410, шалпақ – 40, морфин –50, ақжелкен – 13, пияз – 48, томат пюресі – 20, майды дайындауға – 20, сорпа немесе су – 750. **Шығару** – 1000.

2. Орал тамақтарын дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

_____ → Тұздықты сөндіру тамырлар мен пиязды қайнаған → сорпаға тастаңыз → қайнатыңыз → 15-20 минут пісіріңіз → _____ → тұз қосыңыз → дәмдеуіштер дайындаңыз.

3. Жасыл дәмдеуіштердентағамдар пісіру технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Көкөністерді дайындаңыз → 20-30 минуттан кейін → пиязды және ақжелкенді → _____ → 10-15 минутқа дейін дайындаңыз → маусымы ұнмен қосылып → тұз қосып → дәмдеуіштер дайын болсын.

Р е ц е п т, г: құмыра – 132, шпинат – 270, картоп –200, пияз –48, бидай ұны – 20, маргарин үстел – 24, жұмыртқа – 4 грамм, сорпа немесе су – 800. **Шығару** – 1 000.

4. Төмендегі мәтінді толықтыр.

Щи құрамында _____ сақталуы керек_____, жоғарғы қабатында сақталуы керек _____ май. Сорпа_____, _____.

Балғын қырыққабаттан – жеңіл_____, езілген көкөністерден өлшеммен _____, орамжапырақтың иісі болмайды. Тұздалған орамжапырақтан щи жасау. Орамжапырақ – _____қышқыл-тәтті, иісті _____ қызанақ өнімдері, кесілмей салынады . Тамыр мен сарымсақ қоспасы –_____, орамжапырақтар –_____

қытырлақ болып келеді.

Щи жасыл түсті болып келеді _____ түйнектері жоқ қоспаны _____, жоғарғы қабатында майы болады. Консистенция –_____, аздап жабысқақ, картоп аздап қайнатылады. Дәмі –_____ . Шпинат пен _____ дәмі болады. Түсі қатты жасылдан _____ түске енеді.

5. Практикалық жұмысты орындаңыз: щидің бір түрін дайындаңыз.

1.3 және 1.4 кестені толтырыңыз

1.3 кесте. **Щи дайындау**

Жұмыс орнын дайындау	Технологиялық операцияны сипаттау

1.3 кесте.

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Өзіндік бағалау жұмысын жүргіз: _____

6. 1.5 кестеден нұқсаулық -технологиялық картасынан картоп салынған балғын орамжапырақпен дайындалатын щи дайындаудағы қателіктерді табыңыз(астын сыз).

7. Төмендегі мәтінді толықтыр.

Щи тәулік бойы сақталса, оған дәмде болады. Ол үшін оған _____ ет салады, құяды _____, өткізілген _____. _____жұқа қамытрмен жабады,майлайды _____және қуыру пешіне салады.Жоғарғы бетінде пайда болғанда_____, _____щимен бірге үстелге қояды _____.

Технологиялық операциялар	Дайындау технологиясы	Рецепт	Салмағы , г		Сапасына қойылатын талаптар
			брутто	нетто	
1. Сорпаны қайнату 2. Көкөністерді кесу 3. Көкөністерді езу 4. Щи дайындау 5. Салу	Қайнаған суға немесе сорпаға үлкен қылып кесілген орамжапырақтарды салады. Қайнатады және картоп, сәбіз, ұсақталған сарымсақтарды салады және дайын болғанға дейін қайнатады. 5-10 мин. ішінде щиге томат қоспасын, түсі өзгермеген ұнды, сорпа мен су араластырылған күйінде, тұз қосып салады. Щи дайындау кезінде картопты орамжапырақпен бірге салады.	Ақ орамжапырақ Картоп Сәбіз Петрушка Сарымсақ Қызанақ езбесі Өсімдік майы Су немесе сорпа	150 80 25 6,5 12 10 10 375	120 60 20 5 10 10 10 375	Внешний вид: картоп, бөлшектелген Орамжапырақ үлкен бөліктермен бөлінеде Сәбіз бөлшектеледі Түсі:сорпа мөлдір, майы Алтын түстес Дәмі аздап тәттілеу болып келеді Консистенцисыя: Көкөністер жұмсақ, қытырламайды
Дайын өнімнің шығыны, г	250				

***Бағасы*_____ *Оқытушының қолы* _____**

1.3. БОРЩ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Борщ дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Сорпаны қайнатыңыз → _____ → көкөністерді қосыңыз_____ → тұз, қант, дәмдеуіштерді қосып, дайындаңыз

Р е ц е п т, г: қызылша – 200, қырыққабат жаңғағы –150, сәбіз –50, петрушка –13, пияз –48, томат пастасы –30, май–20, қант –10, сірке суы 3% – 16, сорпа – 800. **Шығару** – 1 000.

2. «Мәскеу» борщ дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Ірімшік еті → _____ → қырыққабат → пассификацияланатын көкөністерді → тұз, қант, дайындаңыз → дәмдеуіштерді дайындауға.

3. Көкөністер кесілген қырыққабат және картоппен борщ жасауды технологиялық операциялардың алдымен бағыттаңыз.

Технологиялық операциялар ***Кеспе түрлері***

Сорпаны қайнату
↓
Орамжапырақты салу → _____
↓
Қайнату
↓
Картоп салу → _____
↓
Көкөністер қосу → _____
↓
Бұқтырылған қызылша салу → _____
↓
Тұз, қант, дәмдеуіштер
↓
Дайындау
↓
Отпуск

Р е ц е п т, г: қызылша – 200, қырыққабат жаңғағы –150, сәбіз –50, петрушка –13, пияз –48, томат пастасы –30, май–20, қант –10, сірке суы 3% – 16, сорпа – 800. **Шығару** – 1 000.

3. 3.Қырыққабат пен картопты кесуге арналған «украин» борщын дайындау технологиялық операцияларының оң жағына қарай бағыттаңыз.

Технологиялық операциялар ***Кеспе түрлері***

Сорпаны қайнату
↓
Орамжапырақ салу → _____
↓
Қайнату
↓
Картоп салу → _____
↓
Көкөніс салу
↓
Тәтті бұрыш салу езілген ұн қосу
↓
Дәмдеуіш, қант, тұз
↓
Варить до готовности
↓
Ұсақталған сарымсақ қосу
↓
Араластыру

5. Келесі мәтінді толықтыру.

Борщтің барлық түрлерінде _____ және _____ өздерінің түрлерін сақтауы керек.

Орамжапырақты кесу түрі – _____ немесе _____, басқа көкөністерді кесу

Орамжапырақты кесу түріне сәйкес келуі керек. Консистенция – _____, қайнап кетпеуі керек. Түсі – _____. дәмі – _____, шикі көкөністердің дәмі шықпауы керек.

6. Практикалық жұмысты орында: ұсынылған борщтің бір түрін дайында («Флотский», «Украинский», «Московский»).

1.6 және 1.7 кестені толтыр

1.6 кесте.

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.7. кесте. **Атқарылған жұмыстарды талдау**		
Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмыстарды өзіндік бағалау: _____

7. «Московский» борщі үшін оқу-әдістемелік картаны құрыңыз. 1.5 және1.8 кестені толтыр

1.8. кесте. **«Московский» борщі үшін оқу-әдістемелік карта**

Технологиялық операциялар	Дайындау технологиясы	Рецепт	Салмағы , г		Сапасына қойылатын талаптар
			брутто	нетто	

8. Келесі мәтінді толықтыр.

«Московский» борщін дайындау кезінде _____ беріледі _____ Ірімшікпен , «Флотский»борщі – _____ немесе қарақұмық ботқасымен, «Украинский» борщі – _____

Бағасы*_____** ***Оқытушының қолы _____

1.4. РАССОЛЬНИК ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Тұздық дайындау технологиялық операцияларының ағымдық кестесін толтырыңыз.

Қайнатылған пиязды → қайнатып → қышқыл немесе шпинат жапырақтарын → қосып → дайын қалдырылғанша пісіріңіз → _____→тұзды →_____→ қосып қайнатыңыз дәмдеуіштер.

Р е ц е п т, г: картоп – 320, петрушка (тамыр) – 80, балдыркөк – 15, сарымсақ – 48, сопақ басты пияз – 53, тұздалған қияр – 67, қымыздық – 53 немесе шпинат – 54, маргарин – 20, сорпа немесе су – 750. **Шығысы** – 1 000.

2. «Ленинградтық» тұзды ерітіндісін дайындау бойынша технологиялық операциялар схемасын толықтырыңыз.

Сорпа → _____→ қайнатыңыз → картопты араластыра отырып → қайнатыңыз → жартылай пісірілгенге дейін пісіріңіз →_____→ майланған көкөністерді → қосыңыз пастерленген піскен томат пюресі → _____→ қосып дәмдеуіштерді .

3. Көкөністерді кесіп тастау керек. «Домашний» тұзды ерітіндісін дайындау технологиялық операцияларының оң жағын көрсетіңіз.

Технологиялық операциялар ***Кеспе түрлері***

Сорпа қайнату
↓
Орамжапырақ салу → _____
↓
Қайнату
↓
Картоп салу → _____
↓
Жартылай дайын болғанша қайнату
↓
Көкөністер салу → _____
↓
Қияр мен дәмдеуіштер салу
↓
Қияр тұздығы мен тұз қосу
↓
Дайын болғанша қайнату
↓
Шығару

4. Төмендегі мәтінді толтыр.

Рассольниктің барлық түрлерінде _____ түрін сақтауы керек _____

Жоғарғы қабаты майы сары, қызғылт түсті _____.

«Ленинградский»рассольнигінде _____ жақсы болуы керек _____.

Дәмі – қияр тұздығы _____, шамамен _____. сорпасы – түссіз

Немес аздап _____. көкөністер – _____, қиыр – аздап

5. практикалық тапсырманы орында: «Ленинградский» рассольнигін дайындау.

1.9 және 1.10 кестені толтыр

1.9. кесте.

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.10. кесте. **Атқарылған жұмыстарды талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысқа өзіндік баға беру: _____

6. Келесі тест тапсырмаларына дұрыс жауаптарды таңдап, 1.11кестені толтырыңыз.

1. Қай рассольник тауықтың сорпасынан жасалады:

а) «Ленинградский»;
б) «Московский»;
в) «Домашний»?

2. Қай рассольникке ұнтақ қосылады:

а) «Домашний»;
б) «Московский»;
в) «Ленинградский»?

3. Рассольник дайындаудың басқа сорпаларды дайындаудан нендей айырмашылығы бар?

а) оны сорпада пісіреді;
б) тұздық қосады;
в) дәмдеуіштер қосады?

4. Қай рассольникке орамжапырақ салады?

а) «Домашний»;
б) «Ленинградский»;
в) «Московский»?

5. «Московский» рассольнигін қалай таратады:

а) қарақұмық ботқасымен;
б) пампушкалармен;
в) ыдысқа құйып береді.

1.11 кесте. **Тест тапсырмаларының жауаптары**

Тест тапсырмасының нөмірі	1	2	3	4	5
Дұрыс жауап индексі					

7. Төмендегі мәтінді толықтыр.

Егер рассольник балық сорпасынан жасалса, оған қоса сорпа беріледі, толықтырылады _____ қайнатуға болмайды.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы _____***

1.5. КАРТОП СОРПАСЫ ЖӘНЕ ҮЙ СОРПАСЫН ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Кофе қайнатқыштармен картоп сорпасын пісіру үшін жіберіп алған технологиялық операцияларды көрсетіңіз.

Сорпаны (ет немесе балық) қайнатыңыз → _____ → қайнатылған көкөністерді қайнатыңыз → _____ → қызанақ пюресін қосыңыз → тұз, дәмдеуіштер → _____ → дайын қалдырыңыз.

2. Картоппен кесілген картоп-сорпаны домалата отырып пісіру технологиялық операцияларының оң жағына бағыттаңыз.

Технологиялық операциялар ***Кесінді түрлері***

Сорпаны қайнату
↓
Дайын ұнтақтарды қосу
↓
Картоп салу → _____
↓

Көкөністерді қосу
↓
Тұз, дәмдеуіштер
↓
Дайын болғанша қайнату
↓
Отпуск

Р е ц е п т, г: картоп – 427, інжу арпа немесе сұлы жармасы, күріш немесе май – 40, немесе жарма – 30, сәбіз – 50, ақжелкен (тамыр) – 15, пияз – 48, май дайындау – 10, сорпа – 750 **Өнімділігі**– 1000 г.

3. Картоп сорпасын макаронмен дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз. Қуырылған көкөністерді, тұзды, дәмдеуіштерді, томат пюресін дайындауға дайындаңыз.

4. Суп-гарчо технологиялық операцияларының санын анықтау:

_____ Сорпа дайындау;
_____ 25-30 г кеуде етін дайындау;
_____ Тез қайнату;
_____ Суық су құю;
_____ Көбігін алып, аз отта дайын болғанша қайнату;
_____ Түйір ет салу;
_____ Күріш, сарымсақ салу;
_____ Дайын қылу;
_____ Томат пюресі, бұрыш, тхемалы соустар, жасыл, құрғақ қоспаны енгізіңіз.
_____ «Хопс-Сунели», тұз, сарымсақ сарымсақ салу;
_____ отпуск.

5. Үйдегі сорпаны дайындаған кезде жіберіп алған әрекеттерді аяқтаңыз.

Тағамнан немесе саңырауқұлақ етінен жасалған сорпаны дайындаңыз → _____ → кеспе пісірілген кеспе тұз, дәмдеуіштер дайындауға дайындаңыз → _____ → алып шығыңыз

6. Төмендегі мәтінді толықтырыңыз.

Көкөніс сорпасы: *_____, _____, _____, стручккалар _____ кесінді түрін сақтауы керек; дәмі– өлшемге сай _____, иісті болуы керек _____, жасыл шөптері; _____тамырлар, фасоль бөлшектері, картопен пен орамжапырақ – жұмсақ; түсі*

Жоғарғы қабатындағы майы – _____.

Ұнтақтардан жасалған сорпа : *_____ ісініп пәсуі керек, бірақ _____; тамырлар және _____ кесінді түрін сақтауы керек; дәмі– өлшемге сай _____, иісті болуы керек _____, жасыл шөп-*

тері; _____ тамырлар, фасоль бөлшектері, картопен пен орамжапырақ – жұмсақ; түсі

Жоғарғы қабатындағы майы _____.

Макарон өнімдерінен жасалған сорпа: *_____, тамырлар мен сарымсақ кесінді түрін сақтауы керек; тамыр дәмі және _____, сорпа дайындалған, – қышқыл дәмсіз; _____ түссіз, өткізіледі _____; ет және тауық сорпасының түсі – _____; саңырауқұлақ қоңыр түсті; _____ макарон және тамыр өнімдері – жұмсақ.*

7. Іс жүзінде жұмыс жасаңыз: үй сорпасын, сорпа-гарчо, макарон сорпасын дайындаңыз.

1.12 және 1.13 кестені толтыр.

1.13 кесте.

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.13 кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмыстарды өзіндік бағалау: _____

8. Адам тағамындағы сорпаның орны қандай? _____

_____

_____

9. Сорпаның қандай түрлері бар? _____

_____

_____

_____

10. Қандай сорпалар дәмдеуіш сорпаға жатқызылады? _____

_____

_____

11. Борщтің басқа сорпа түрлерінен қандай айырмашылығы бар?

_____

_____

_____

12. Үй сорпасы мөлдір түсті болуы үшін не істеу керек? _____

_____

13. Төмендегі мәтінді толтыр.

Құрамына кіретін көкөністер құрамы _____ картоп _____,
Әртүрлі және жыл мезгілдеріне байланысты.
Егер сорпа____дайындалса, _____ сорпаға дәмдеуіштер қосылмайды.

Бағасы*_____** ***Оқытушының қолы _____

1.6. СОЛЯНКА ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Ұсақталған операцияларды өткізілген ет сортаңын дайындау технологиялық операцияларының схемасына қосыңыз.

Қызартылып қуырылған пияз → қосылған ет сүйегін қосып араластырыңыз → _____ → томат пюресін қосыңыз →_____ → 3 - 4 сортты пісірілген ет өнімдері → егер сіз табақшадан шыққан кезде ет өнімдері, зәйтүн немесе зәйтүн жиынтығын, қабығы лимонның шеңберін:

Р е ц е п т, г: сиыр еті – 110, тауық еті – 53, сосиски немесе сардельки – 41, бүйрек – 73, сарымсақ – 107, тұздалған қияр – 100, каперсы – 40, маслины – 40, қызанақ езбесі – 40, сары май – 20, сорпа – 800, лимон – 13, қаймақ – 50. **Шығысы** – 1 000.

2. Балықтарға тұздалған балықты дайындағанда технологиялық операциялардың дәйектілігі:

_____ балық сорпасын дайындау;
_____ балықты өңдеу;
_____ балықты бөліктерге бөлу;
_____ сумен жуу;
_____ қайнаған сумен жуу;
_____ шикі балық, қуырылған пияз, томат пюресі қияр, ыдыс-аяқты қақпақшалар;
_____ балық сорпасын құю;
_____ дайын болғанша қайнату;
_____ зәйтүн мен лимон қышқылына салу.

3. Төмендегі мәтінді аяқта.

Барлық тағамдар кесілуі керек _____, пияз – _____. Ет өнімдері, _____, _____ кесінді түрлерін сақтау керек, сорпа бетінде _____ май _____ түсі. Қабығы жоқ лимон кесіндісі. Дәмі – _____, иісі _____, кесілген лимон мен пияз. Сорпа түсі – _____ (томат пен қаймақтан). _____ ет өнімдері – _____, қиярлар – аздап қытырлақ келеді.

4. Практикалық жұмысты орында: жинақталған еттен сорпа дайындау.

1.14 және 1.15 кестені толтыр.

1.14. кесте. **Жинақталған еттен солянка дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.15. кесте.

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

***Атқарылған жұмыстарды өзіндік бағалау:*_____**

5. Тұздалған балықты немесе «Үйге» тамақ дайындау үшін, кестені толтыру үшін нұсқаулық және технологиялық картаны жасаңыз. 1.16 кестеге ұқсас. 1.16 кесте. Солянка дайындаудың нұсқаулық-технологиялық картасы

1.16. кесте.

Технологиялық операциялар	Дайындау технологиясы	Рецепт	Салмағы , г		Сапасына қойылатын талаптар
			брутто	нетто	

6. Төмендегі мәтінді толтыр.

Солянканы дайындайды ет сорпасы. Тұз _____ солянка құрамына кіреді, сорпалар және _____ бірге _____ мин.дайын болғанша уақыт өтеді.

***Бағасы*_____ *Оқытушының қолы*_____**

1.7. ТӘТТІ ЖӘНЕ МӨЛДІР СОРПАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Балықты тазартылған сорпаны дайындау үшін технологиялық операциялардың кезектілігі:

_____ шикі сельдерей мен петрушканы салу;
_____ балық мөлдір сорпасын дайындау (уха);
_____ суыту;
_____ 50 °С дейін сорпаны суыту;
_____ араластыру;
_____ қайнату;
_____ аз отта 20 – 30 мин. қайнату;

_____ көбігін алу;
_____ біраз тұрғызу;
_____ дәмін көру;
_____ алып тастау.

2. Кептірілген жемістердің қоспасынан тәтті сорпаны дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Кептірілген жемістер сумен → шайып → _____→ суық су құйып, 15-20 минут пісіріңіз. → қалған піскен жемістер мен қанттарды → дайындаңыз →_____ → қайнатыңыз.

Р е ц е п т, г: кептірілген жеміс пен жидектер – 160, қант – 100, крахмал – 20, су – 900. **Шығысы** – 1 000.

3. Төмендегі мәтінді толтыр.

Мөлдір сорпалар: сорпа – _____; балық сорпасының түсі – _____

Немесе аздап _____ түс береді. Дәмі – шамамен _____, өзінің дайындалған өнімінің түсін аздап көрсетеді. Сорпаның бетінде майы болмауы керек. _____ гарнирдің құрамына кіретін өнімдер барлық түрлерін сақтауы керек. Консистенциясы – _____. көкөніс түстері – тәтті сорпа: сұйық бөлігі – _____, түйінсіз дайындалады _____. жидектері немесе _____ – қайнап кетпейді. Дәмі – _____.

4. Практикалық жұмысты орында: балықтың мөлдір сорпасын дайында.

1.17және 1.18 кестені толтыр.

1.17. кесте.

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.18кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмыстарды өзіндік бағалау: _____

5. Бес адамға арналған күріш қосылған сүт сорпасына арналған қажетті өнімдер санын есепте. 1.19 кестені толтыр.

1.19. кесте. Бес адамға арналған күріш қосылған сүт сорпасы, г

1.19. кесте. **Бес адамға арналған күріш қосылған сүт сорпасы, г**

Өнімдер атауы	Салмағы , г	
	брутто	нетто
Шығысы		

6. Төмендегі мәтінді толтыр.

Мөлдір _____ *2–3 сағат ішінде сақталады, біраз уақыт сақталса, оның дәмі мен* _____ *өзгереді* _____.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы*** _____

1.8. СҮТ СОРПАСЫ МЕН СОРПА ЕЗБЕЛЕРДІ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. 1. Сүтті сорпаны жармадан дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Жарманы дайындау → _____ → ыстық сүт құйыңыз → _____ → аяқтау

Р е ц е п т, г: сүт – 700, су – 350, күріш жармасы – 70, сары май – 10, сахар – 10. **Шығысы** – 1 000.

2. Сүт сорпасын макаронмен дайындау үшін технологиялық операциялар схемасын аяқтаңыз.

Макарон дайындау → _____ → ыстық сүт құю → _____ → қант салу → _____ → шығару

3. Құстың етінен сорпа-пюресін дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Құстардың қаңқасын толтыру үшін сәбізді, ақжелкенді, пиязды құсты алып тастау үшін, суытып, денені сүйектен ажырату үшін → _____ → қайнайтын ерітіндімен ақ тұздықпен араластырыңыз → _____ → тұзды дайындауға дайындаңыз

4. Төмендегі мәтінді толтыр.

Сүт сорпасы: *_____ өнімдер – жұмсақ, формасы сақталған; түсі – _____. Дәмі – _____, аз тұздалған, _____ және дәмі күйген сүттің дәмі шығады.*

Сорпа ехбесі: *біртекті _____, түәрлерсіз араластырылады _____, Ұсақталған өнімдер мен _____. Консистенция – _____, қою _____. Түсі – немесе дайындалған өнімдердің дәмін береді. Дәмі – _____, аздап тұздалған.*

5. **Практикалық жұмысты орында:** жармалар мен макарон өнімдерінен сүт сорпасын дайындау.

1.20 және 1.21 кестені толтыр

1.20. кесте. **Сүт сорпасын дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.21. кесте..**Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмыстарды өзіндік бағалау: _____

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы*** _____

1.9. САЛҚЫН СОРПАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Ет өнімдерін дайындау технологиялық операцияларының сызбасын толтырыңыз.

Тамақты дайындаңыз → пияз, қияр → белоктың сарысы, кішкентай текшелерге бөлініп → кубиктерге немесе сабанға ұсақтаңыз → _____ → аскөк ұсақ пиязды араластырыңыз, біртіндеп араластырыңыз → _____ → тоңазытқышта сақтаңыз → сіз ет табақтарын, жұмыртқаның ағындарын, қияр мен пиязды қалдырған кезде, киімді киім, қаймақ, аскөк құйыңыз.

Р е ц е п т, г: сиыр еті – 219, нан квасы – 700, жасыл пияз – 75, балғын қияр – 150, қаймақ – 10, жұмыртқа – 1 шт., қант– 10, горчица – 4, қаймақ – 30. **Шығысы** – 1 000.

2. Төмендегі мәтінді толтыр.

Салқын сорпа: *ет және _____ ұсақ түйірлермен кесілген немесе _____ , пияз ұсақталған. Түсі – ашық-қоңыр, _____ (қаймақтан жұмыртқа сарысына дейін). Дәмі – _____ , аздап ащы, балғын қияр дәмімен, _____ және пияз. Консистенция піскен өнімдері – _____, балғын қияр– _____.*

3. Практикалық жұмысты орында: ет немесе көкөніс окрошкасын дайында

1.22 және 1.23 кестені толтыр.

1.22 кесте. **Окрошка дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.23 кесте.

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмыстарды өзіндік бағалау: _____

3. Тест тапсырмаларының дұрыс жауаптарын көрсетжәне 1.24 кестені толтыр.

1. Қай сорпа дәмдеуіш сорпасына жатқызылады:

а) рассольнигі «Ленинградский»;
б) қызылша сорпасы;
в) жинақ окрошкасы?

2. Қай борщқа ірімшікті ватрушка қоса беріледі:

а) «Сибирский»;
б) «Московский»;
в) «Флотский»?

3. Сорпаға қосылады:

а) ашық түсті қылу үшін;
б) дәрумендер көбейту үшін;
в) дәмін жақсартуға.

4. Бұл сорпалардың бірі кремді кремге ұқсайтын серпімді консистенцияға ие

а) щи по-уральски;
б) «Домашняя» солянкасы
в) ттүрлі көкөністерден сорпа.

5. ыстық сорпаларды берген кездегі температурасы:

а) 75 °С;
б) 60°С;
в) 50°С.

6. салқын сорпалардың температурасы:

а) 25 °С;
б) 14 °С;
в) 30 °С.

1.24. кесте. **Тест тапсырмаларына жауаптары (сұрақтар)**

Тест тапсырмаларның нөмірі (сұрақтар)	1	2	3	4	5	6
Дұрыс жауап индексі						

5. Төмендегі мәтінді толтыр.

Құрамдас бөліктердің құрамдас бөлігі бұрыннан араласады _____.
Жеу алдында табақшаға бір бөлікті салуға болады _____.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы_____***

2-бөлім

СОУСТАР

2.1. ҚЫЗЫЛ НЕГІЗГІ СОУСТЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Қызыл ұнды жайылымдауды дайындау үшін технологиялық операциялар схемасын аяқтаңыз.

Ұнды 150 ° С температурасында, қызыл-қоңыр түсті үздіксіз араластырыңыз.

2. Қызыл негізгі слюд дайындау үшін технологиялық операциялардың схемасын аяқтаңыз.

Қызарған қызыл сорпаны қайнатыңыз. (1:4) → _____ → сорпаның қалған бөлігі үшін, қайнатыңыз → _____ → пісірілген көкөністерді құйыңыз → _____ → 1 сағат бойы аздап қайнатыңыз, көкөністерді сүртіңіз → _____ → қайтадан қайнатыңыз.

Р е ц е п т, г: қоңыр сорпа – 1 000, жануар майы – 25, бидай ұны – 50, қызанақ езбесі – 150,сәбіз – 100, пияз – 36, петрушка тамыры – 20, қант– 20.

3. Төмендегі мәтінді толтыр.

Қызыл негізгі сорпасының тәтті болуы керек _____пияз, сәбіз, бұрыш _____ лавр жапырағы иісі. Сұйықтықтың сәйкестігі қаймақ, гомогенді, сыра қайнатылған ұн мен түйіршіктердің қоспалары жоқ_____ .

.4. Практикалық жұмысты орында: қызыл негізгі соусты дайындау.

2.1 және 2.2 кестені толтыр.

2.1 кесте. **Қызыл негізгі соусты дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

2.2кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмыстарды өзіндік бағалау: _____

5. Қызыл негізгі соусты қалай сақтау керек? _____

_____

_____

6. Қызыл негізгі соусты сақтау мерзімі?_____

_____

_____

7. Қандай температурада қызыл негізгі соусты сақтауға болады? _

_____

_____

_____

8. Төмендегі сөйлемдерді толтыр.

Жақсарту үшін _____ *қызыл негізгі соус құрамына қосылады* _____ *шырыны.*

9. Қызыл негізгі соусты қандай тағамдармен қосып береді? _____

_____

_____

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы*** _____

2.2. ҚЫЗЫЛ НЕГІЗГІ СОУСТЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ ЖӘНЕ ОНЫҢ ӨНДІРІСІ

1. Ақ негізгі тұзды дайындау технологиялық операцияларының схемасын толтырыңыз.

Етті сорпаны → _____ → дайындаңыз, оттегі массасының қалыптасуы → 30 минут бойы пісіріңіз, көбік қосыңыз → тұз, лимон қышқылы → _____ → қайтадан қайнатыңыз → сары маймен (кремді)

Р е ц е п т, г: сорпа – 1100, маргарин – 50, бидай ұны – 50, сарымсақ – 36, петрушка тамыры – 27 немесе сельдерей – 29, лимон қышқылы – 1, асхана майы– 2.

2. Бу сорпасын дайындау технологиялық операцияларының сызбасын толтырыңыз.

Соңында шоғырланған сорпаны → _____ → дайындаңыз қайнатыңыз лимон қышқылын, тұзды, ақ құрғақ шарапты → маргаринді немесе маймен толтырыңыз

Р е ц е п т, г: негізгі ақ соус – 950, ақ шарап – 50, лимон қышқылы – 1, маргарин – 50.

3.Төмендегі мәтінді аяқтаңыз.

Негізгі булы ақ соус: *сыртқы түрі – біртекті масса _____ қайнатылған _____; түсі – ақ түсін береді; дәмі _____; иісі _____, тамырлары; _____ сүйық қаймақ.*

4.Практикалық жұмысты орында: ақ негізгі немес томат соусын дайында.

2.3 және 2.4 кестені толтыр.

2.1 кесте.

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

2.4 кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**		
Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмыстарды өзіндік бағалау: _____

5. Қандай тағамдарға ақ негізгі соус беріледі?_____
_____

6. Қандай тағамдарға булы соус беріледі? _____
_____

7. Қандай тағамдарға томат соусын береді?_____
_____
_____
_____

8. Келесі мәтінді толтыр.

Бумен тұздықта жаңа саңырауқұлақтарды _____ (50 г) немесе одан қосуға болады. Олар _____. Тұздықта шарапты (1000 г соустарға _____100 г) қосуға болады, бірақ бұл жағдайда лимон қышқылының мөлшерін азайту қажет болады.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы*** _____

2.3. СҮТ ЖӘНЕ ҚАЙМАҚ СОУСТАРНЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ ЖӘНЕ ОНЫҢ ӨНДІРІСІ

1. Сүт тұздығын дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Сүт біртіндеп ыстық → _____ → сүтпен біртіндеп араластырады, үздіксіз қыздырып, араластырады → _____ → тұз қосып, қант → ерітіндісін сары маймен қайнатыңыз.

2. Қаймақ тұздығын дайындау үшін технологиялық операциялар схемасын толтырыңыз.

Ақ құрғақ немесе майда қышқыл қаймақ қайнатыңыз, тұзбен толтырыңыз, пісіріңіз 3-5 минут қайнатыңыз.

Рецепт, г: қаймақ – 500, бидай ұны – 50, сорпа – 500.

3. Төмендегі мәтінді толтыр.

Сүт соусы: *сыртқы түрі – _____ салмағы; түсі – _____ ; дәмі және иісі – _____ және сары май (қайнап кеткен сүттің иісі жоқ); конси¬стенция _____, майда.*

Қаймақ соусы: *сыртқы түрі – _____ салмағы; түсі – _____; дәмі және иісі – _____ және сары май (қайнап кеткен сүттің иісі жоқ); конси¬стенция _____, майда.*

4. Практикалық жұмысты орындау: сүт соусын немесе қаймақ соусн дайында

2.5 кесте. **Соус дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

2.6кесте. *Атқарылған жұмысты талдау*

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмыстарды өзіндік бағалау: _____

5. Төмендегі сөйлемдерді толтыр.

Дайындау кезінде ұнды мұқият араластырады, _____ *ол ешбір өзгеріске түспес үшін* _____.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы***_____

2.4. МАЙЛЫ ЖҰМЫРТҚА СОУСЫН ЖӘНЕ МАЙ ҚОСПАСЫН ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. «Поляк» соусын дайындау технологиялық операцияларының схемасын аяқтаңыз.

Жұмыртқалар қайнатады → _____ → салқын таза → _____ → аскөк және ақжелкенді ұсақтап көкөністерді дайындаңыз. Дайындалған жұмыртқалар мен жасыл түсті қоспасы араластырыңыз → _____ → 70 ° С температурада араластырыңыз

Р е ц е п т, г: сары май – 700, жұмыртқа – 8 шт., укроп пен жасыл шөптер – 27, лимон қышқылы – 2.

2. «Голландық» соусын дайындаудың технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Протеиндерден сарысын бөліңіз → _____ → Қышқыл → майдың $^1/_4$ ерітіндісін араластырыңыз және біртекті, сәл қалыңдаған қоспасы алынғанша жеңіл соқтығысты → _____ → тұз, лимон қышқылы сүзгісін қосыңыз.

3. Келесі мәтінді толтыр.

«Голландский» соусы болуы керек _____ консистенцию, құрамында болмауы керек _____ немесе жармалар құрамды. Соус жоғарғы қабатында. Май болмауы керек (_____).

«Польский»соусында _____ жұмсартқыштар болмауы керек _____ .

4. Практикалық жұмыстарды орында: «Польский» соусы немесе «Голландский» дайындау.

2.7 және 2.8 кестені толтыр.

2.7кесте. **Соусты дайындау.**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

2.8 кесте. **Атқарылған жұмысты талдау.**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысқа өзіндік талдау: _____

5. Төмендегі тест тапсырмаларының дұрыс жауаптарын көрсет (сұрақтары)және 2.9 кестені толтыр.

1. Қаймақ соусын дайындау кезінде пайдаланылады:

а) қызыл майлы;

б) ақ майлы?

2. Томат соусын дайындауда пайдаланады:

а) қызыл ұнды;

б) ақ ұнды?

3. Ет орамасына пайдаланатын соус түрі:

а) ақ негізгі;

б) қызыл негізгі;

в) томат соусы.

4. Пісірілген құс етіне пайдаланылатын соустар:

а) ақ негізгі;

б) қызыл негізгі;

в) томат соусы.

5. Эскалопқа пайдаланатын соус түрі:

а) ақ негізгі;

б) қызыл негізгі;

в) томат соусы.

6. «Тұздық астындағы қуырылған балыққа» пайдаланылатын соус түрі:

а) «Голландскийсоусы;

б) қызанақпен тұздық;

в) пиязбен сүтті соусы.

2.9 кесте. **Тест тапсырмаларының жауаптары**

Тест тапсырмасының нөмірі	1	2	3	4	5	6
Дұрыс жауап индексі						

6. Төмендегі мәтінді толықтыр.

Толықтыру үшін _____, «Голландский», соусының құрамы өзгермес үшін, дайындау кезіндегі оның температурасы _____ °С болады. «Голландский» соусы дайындалады _____.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы _____***

2.5. ҚЫЗАНАҚТЫ КӨКӨНІС ТҰЗДЫҒЫ, САЛҚЫН СОУС ЖӘНЕ ДӘМДЕУІШТЕР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Салаттарға байытуды дайындау технологиялық операцияларының схемасын аяқтаңыз.

Сірке суын, қантты, тұзды, бұрышты → араластырыңыз → _____.

Р е ц е п т, г: өсімдік майы – 350, сірке суы 3%- – 650, қант – 45, ұнтақ қара бұрыш – 2, тұз – 20.

2. Томатпен көкөніс тұздықтарын дайындаған кезде технологиялық операциялардың дәйектілігі:

_____ лавр жапырағы, тұз, қант тағы басқа дәмдеуіштер салу;
_____ қызанақ езбесін салу және тағы он минут қайнату;
_____ сәбіз, сарымсақ, пияз, ұсақтап туралған, жартылай дайын болғанша пісіріледі;
_____ сіркесу құю;
_____ 15-20 мин.ішінде аздаған отта қайнату.

3. Төмендегі мәтінді толтыр.

Көкөніс томаты қосылған тұздықтар _____ дәмі, иісі _____, көкөністер, _____ . Дәмі рұқсат етілмейді _____ езбе және өте _____ дәмді.

4. Практикалық жұмысты орында: қызанақпен қосылған тұздық дайындау.

2.10 және 2.11 кестені толтыр.

2.10 кесте. **Көкөніс қызанақ қосылған тұздығын дайындау.**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

2.11 кесте.

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысты өзіндік талдау: _____

5. Тапсырманы шеш.

Ш а р т ы . Тамақ дайындау үшін қажетті өнімдердің санын білу. 1000 г салат бәлішінен 100 г және 50 г піскен тағам дайындау үшін қанша өнім керек екендігін есептеңіз. Нәтижелер 2.12 кестеде жазылған.

Ш е ш і м і . _____

_____

_____

2.12 кесте. **Салатқа салатын заттардың қажетті мөлшерін есептеу**

Өнімдер	Салмағы, г, дайындау үшін 1000 г Рецептілер жинағындағы дайындық үшін	салмағы, г, дайындау үшін	
		100 г дәмдеуіш	50 г дәмдеуіш
1. өсімдік майы	350		
2. сірке суы3%	650		
3. қант	45		
4. ұсақ қара бұрыш	2		
5. тұз	20		

6. Төмендегі мәтінді аяқта.

_____ *Тағамдарды мұқият тұздамас бұрын, дәмдеуіш құю үшін біртекті болды. Маринад овощной с* _____ *хранят в* _____ *посуде.*

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы*** _____

3-бөлім

МАКАРОН ӨНІМДЕРІ, БОБОВТЫ ЖӘНЕ ЖАРМАЛАРДАН ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

3.1. БОТҚА ТАҒАМДАРЫ НЕМЕСЕ БОТҚАНЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Қарақұмық ботқасын пісіру технологиялық операцияларының схемасын аяқтаңыз.

Сортты сұрыптау және шаю (егер круп дымқыл болса, оны қуыруға тура келеді) → _____ → дейін, әзірге пісіруге → араластыруға арналған беткі түйіршіктерден жойыңыз қалыңдату → _____ → Барлық дәнді буып болғанға дейін пісіруді жалғастырыңыз.

Рецепт, г: қарақұмық ботқасы – 476, су– 710, сары май – 10, тұз – 21.

2. Пісіру күріш ботқасының технологиялық операцияларының сызбасын толтырыңыз.

Суды қайнатыңыз, тұзды дайындаңыз → дайындалған күріштің ыдысын толтырыңыз → қайнатыңыз, қалыңдататынға дейін араластырыңыз.

Р е ц е п т, г: күріш жармасы – 357, су– 500, тұз – 21.

3. Төмендегі сөйлемдерді аяқта.

Шашпа ботқада _____ жақсы болуы керек _____, бірақ өз формасын сақтайды, _____ бір бірінен.

4. Практикалық жұмысты орында: қарақұмық немесе күріш ботқасын дайындау.

3.1 және 3.2 кестені толтыр.

3.1 кесте. **Дайындау _____ ботқа**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

3.2 кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысты өзіндік талдау: _____

5. Тапсырманы шеш.

1) Ш а р т ы .«Күрішпен пісірілген етті» дайындау үшін ыдысқа 25 грамм күріш дайындап, сорпаны және тұз мөлшерін есептейді, егер 150 г гарнирді қайнату керек болса, қанша күріш қажет?

Ш е ш і м і . _____

_____

2) Ш а р т ы .Ет мангосының 20 бөлігін қажетті заттардың санын есептеп, 3.3кестені толтырыңыз.

3.3 кесте.

Азық түлік	Салмағы, г, 1 порцияға (жинақ бойынша)		Салмағы , г, 20 порцияға	
	брутто	нетто	брутто	нетто

6. Пісірмені сақтау уақыты? _____

_____

7. Пісірмені немен береді? _____

_____

_____

8. Пісірмені неше бөліктен береді? _____

_____

9. Төмендегі мәтінді толтыр.

Пісірілген қарақұмықты береді _____ немесе _____, немесе _____, немесе сарымсақ немесе кесілген түрінде _____.

Күріш ботқасын соуспен береді, соустары _____, _____ және басқа.

Бағасы*_____** ***Оқытушының қолы _____

3.2. БАСҚА БОТҚАЛАРДАН ЖАСАЛАТЫН ЖАРМА ТАҒАМДАРЫН ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Күріш тоқылған ботқа пісіру технологиялық операцияларының сызбасын толтырыңыз.

_____→ Тұзды → құйыңыз (пісірілген) етті 5-7 минуттан аспайтын уақытта пісіріңіз → қант қосып, кілегейді сары маймен → араластырыңыз.

2. Төмендегі мәтінді толтыр.

Дайын ботқада_____бөлшек түрінде болуы керек_____. Дәмі_____және_____, ботқа түріне сәйкес, – белгісі жоқ_____ және_____. Дәмі мен иісіне рұқсат етілмейді _____ботқасы.

3. Практикалық жұмысты орында: күріш пен сүтті манны ботқасын дайындау.

3.4 және 3.5 кестені толтыр.

3.4 кесте. **Сүтті ботқа дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

3.5 кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысты өзіндік талдау: _____

4. Төмендегі сөйлемдерді толтыр.

Бір уақытта рұқсат етілмейді_____манны жармасының көп бөлігі рұқсат етілмейді _____.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы_____***

5. Манна мен күріштің аспаздық немесе кілегей тағамдарының технологиялық операцияларының схемасын аяқтаңыз.

Қышқыл тұтқыр сұйықтық → 60 ° С дейін салқындатылады → ыстық массаны нан пиязына қою үшін → Пешке 5 минутқа салыңыз

Рецепт, г: жарма – 53, сүт – 50, су– 100, жұмыртқа– V5шт., қант– 8, қатты нан – 8. **Шығысы** – қаймақпен 230 г.

6. Күрішті немесе манна пісіруге арналған технологиялық операциялар схемасын аяқтаңыз.

Қабыршақ ботқаны → 60 ° С дейін салқындату үшін → _____ → қалыңдығы 4 см қалыңдығымен қабаттағы қабаттағы пісірме табаққа салыңыз. → _____ → 250 ° С температурада қуыру шкафында пісіріңіз.

Р е ц е п т, г: жарма– 45, су – 65, сүт – 100, қант – 10, жұмыртқа – V4дана.,мейіз – 10, маргарин – 3, қатты нан– 4, қаймақ – 3. Шығысы – қаймақпен 230 г.

7. Төмендегі мәтінді толтыр.

Сыртқытүрдегікотлеттердіңпішініболуыкерек_____,

нысанын,_____ сызаттар жоқ. _____Бетінде алтын түстес болуы керек. Дәмі мен иісі сәйкес келуі керек_____
_____ешқандай дәм мен иіссіз өнімдер дайындалады.
Кассир болуы керек_____. Түс сипаттамасы
Асқабақ дайындалды. Бұл түрдің дәмі мен иісі

8. Практикалық жұмысты орында:

а) Манны котлеті мен биточкасын дайында;

б) күріш пісірмесін дайында.

3.6 және 3.7 кестені толтыр.

3.6 кесте. **Түрлі ботқадан тағам дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

3.7кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысқа өзіндік талдау: _____

9. Төмендегі сөйлемдерді аяқта.

Ботқа дайындау үшін_____сондай ақ_____қажетті жағдайларда _____және_____ (_____).

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы_____***

3.3. БОБФТАРДЫ ПІСІРУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ, МАКАРОН ӨНІМДЕРІ (САҢЫРАУҚҰЛАҚ, МАКАРОН ӨНІМДЕРІ, ҚЫЗАНАҚПЕН ДАЙЫНДАУ)

1.Тұздықтағы бұршақ дәндерін дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

1 см суық суға құйылған бұршақты құйыңыз → оның деңгейінен жоғары → 1,5-2 сағат бойы аздап қайнатып пісіріңіз, қақпақты жабыңыз → суды ағызып → _____ → 5 минут жылы тұзбен → тұзды бұрышпен, маргаринмен жылытыңыз.

2. Макарон өнімдерін ірімшікпен пісіру технологиялық операцияларының схемасын аяқтаңыз.

Қайнаған тұзды суда пастаны пісіріп → мезгіл-мезгіл араластырып → _____ → еріген сары майы бар ыдысқа салыңыз.

3. Томатпен макарон дайындалатын технологиялық операциялар схемасын толықтырыңыз.

Томат пюресі сары маймен құйып → тұз қосыңыз, бұрыш → дайындыққа әкеледі → _____ → араласады

4. Төмендегі мәтінге жетіспейтін жерін толықтыр.

Фасоль дәндері сақталады_____ . Консистенция тағамы–_____

Ірімшік қосылған макарон: *тағамның сыртқы түрі – макарон өнімдері жеңіл_____бір бірінен және сақтау_____, олар толықтырылуы керекжәне себіледі_____; түсі –_____түсті ірімшіктен; түсі мен дәмі – сәйкес_____және_____.*

5. Практикалық жұмысты орында: соустағы фасольді дайында**.**

3.8. кесте. **Соустағы фасольді дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

3.9 кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысты өзіндік талдау: _____

6. Рецептер жинағын пайдалану тұздықта үрме бұршақтарын дайындау үшін технологиялық картаны жасаңыз. 1.5 кестені үлгі ретінде пайдалана отырып, 3.10кестені толтырыңыз.

3.10 кесте. **Соустағы фасольді дайындаудың технологиялық картасы**

Технологиялық операциялар	Дайындау технологиясы	Рецепт	Салмағы , г		Сапасына қойылатын талаптар
			брутто	нетто	

7. Төмендегі сөйлемдерді толтыр.

Тұз, қызанақ_____соусы қосылады, дәндер толығымен дәнекерленген кезде өйткені олар пісіру процесін баяулатады.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы_____***

3.4. ІРІМШІКПЕН ПІСІРІЛГЕН МАКАРОНДЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Ірімшікпен пісірілген макарон пісіру технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Су пастерін қайнатыңыз → тұзды → _____ → қалыңдағанға дейін пісіріңіз → Төменгі температурада май қосып қайнатыңыз. Майланған қалыпқа құйыңыз → _____ → маймен себіңіз → _____ .

Р е ц е п т, г: макарон пісірілген– 200, маргарин ас үй – 10, ірімшік – 21, сары май – 5. Шығысы – 210.

2. Төмендегі мәтінді толтыр.

Ірімшікпен пісірілген макарон: *өзара бірге пісірілген макарон өнімдері_____қатты қуырылған. Дәмі мен иісі – макарон өнімдеріне тән және_____, иіссіз_____.*

Паста дайындағанда, сумен қамтамасыз етілу керек_____макарон.

3. Практикалық тапсырманы орында: ірімшікпен пісірілген макарон дайында.

3.11 және 3.12 кестені толтыр.

3.11 кесте.**Ірімшікпен пісірілген макарон дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

3.12кесте. **Атқыралған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысқа өзіндік талдау: _____

4. Макарон өнімдерін шикізатсыздандыру әдісі арасындағы айырмашылық қандай? _____

_____

_____

_____

5. «Привар» дегеніміз не?

Привар – _____

_____

_____

6. Неліктен макаронды қатты қайнап жатқан суда пісіру керек?

_____

_____

_____

7. Төмендегі мәтінді толтыр:

Сыртқы түрі мен макарон дайын болудан кейін_____ нашарлағанын қамтамасыз ету үшін судың_____ қатынасын сақтау керек.

_____1 кг макарон өнімдері.

Тағамдалған көкөністерде_____ (тағам дайындау кезінде «Макароны бар көкөністер «) жасыл бұршақ қосуға болады.

4-бөлім

КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР

4.1. ПІСІРІЛГЕН НЕМЕСЕ ӨТКІЗІЛГЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР: КАРТОП ЕЗБЕСІ, СҮТ СОУСЫНДА ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

***Бағасы*_____ *Оқытушының қолы* _____**

1. Картопты езбені дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Картопты тазалау → _____ → ағызылатын сорпа → _____ → картопты сүртіңіз → ерітілген май қосыңыз → қыздырыңыз → араластырыңыз, ыстық пісірілген сүт құйыңыз және кетіріңіз

Р е ц е п т а, г: картоп – 855, сары май – 35, сүт – 150. Шығысы – 1 000.

2. Сүтке картопты дайындау технологиялық операцияларының схемасын толтырыңыз.

Орташа өлшемдегі текшелерге кесіңіз картопты ^ ^ ағызып болғанға дейін тұзды қайнатыңыз

3. Сәбізді жеуге дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Сәбіз дайындау → кесектерге немесе текшелерге кесіңіз, немесе орта текшелерге → _____ → сары май қосыңыз → _____ → тұз салып → қақпақты жабыңыз.

Р е ц е п т, г: сәбіз– 271, қант– 3, ас үй майы – 5, сары май – 10. Шығысы – 210.

4. Сүтті тұздықта рұқсат етілген көкөністерді дайындау үшін технологиялық операциялардың схемасын толтырыңыз.

Сәбіз, шырмауық, асқабақ текшелерге немесе тілімшелерге бөлінеді, гүлді қырыққабатты кішігірім өсімдікке бөліңіз → қырыққабат ақ қырыққабатқа кесілген → _____ → консервіленген жасыл бұршақ өз шырындарында жылы → _____ → орта тығыздалған сүт соусымен толтырыңыз → тұзды қант қайнатыңыз - 2 мин

5. Төмендегі мәтінді толықтыр.

Сүттегі картоп: *сыртқы түрі – кесінді_____, картоп жақсы_____; түсі–_____; дәмі және иісі –_____сүттегі картоп.*

Картоп езбесі: *консистенция картоп езбесі_____,_____, біртекті түйірсіз_____картоп. Түсі –_____ден дейін_____,_____.*

Көкөністер хош иіспен біраз дәмге ие, сүт пен көкөністерді жеуге болмайды. Түсі – _____өздігінен дайындалған тағам. Сәйкестік -Көкөністерді кесудің нысаны сақталуы керек.

6. Практикалық тапсырманы орында: сүтті картопты, картоп пюресі немесе көкөністерді дайындаңыз, сүтті тұзды суға салып қойыңыз.

4.1 және 4.2 кестені толтыр.

4.1 кесте. **Қайнатылған және өткізілген көкөністерді дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

4.2 кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысқа өзіндік талдау: _____

7. Қандай тағамдарға картоп пюресі гарнир тағам ретінде қызмет етеді? _____

_____

8. Орташа кубарлармен картопты кесу кезінде текшені өлшемдерін көрсетіңіз? _____

_____

9. Картопты неліктен буға пісірген дұрыс? _____

_____

10. «Өткізу» деген не?

Өткізу – _____

_____

11. Тағамтанудағы көкөніс тағамының орны қандай? _____

_____

_____

12. Көкөністерді қыздыру кезінде қандай үрдістер орын алады? __

_____

_____

_____

13. Төмендегі мәтінді толтыр.

Қосуға болмайды_____картоп езбесі, себебі картоп езбесі құрамында _____. Ыстық сүтті қосу керек

Көкөністердің сапасын тексеру үшін_____, иісі,_____ және_____.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы _____***

4.2. ҚУЫРЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДЕН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Негізгі жолмен қуырылған картопты дайындау үшін технологиялық операциялар схемасын аяқтаңыз.

Картопты кесіңіз (тілімдер, тілімдер, текшелер немесе тілімдер) → Картоп қабатын 4 - 5 см → _____ → қайнатыңыз → _____ → тұзды → жалғастырыңыз

2. Қуырылған қуырылған картопты дайындау технологиялық операциялар схемасын аяқтаңыз.

Картопты текшелерге, шарларға, чиптерге кесіңіз → _____ →тігін ісі 170-180 ° С → _____ → дейін қыздыруға дейін, қатты қытырлақ болғанша қуырыңыз, картопты алып тастаңыз → жақсы тұзбен себіңіз →

3.Төмендегі мәтінді толтыр.

_____Картоп біртекті формада болуы керек,_____қуырылған_____жан жақты. Консистенция –_____. түсі –_____, жеке бөліктері қоңыр түске дейін қуырылуы керек.

Е с к е р т у. Ыдыс-аяқтарды картоптан дайындау кезінде, электр жабдықпен жұмыс істеу кезінде сақтық шараларын сақтаңыз. Фри картопты қуырған кезде көкөністерді жылы майды мұқият дайындаңыз.

4. Практикалық тапсырманы орында: қуырылған картопты негізгі жолмен және қуырылған картопты дайындаңыз.

4.3және 4.4 кестені толтыр.

4.3кесте. **Қуырылған картоп дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

4.4кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысқа өзіндік талдау: _____

5. Тапсырманы шеш.

Ш а р т ы. Егер осы кезеңдегі қалдықтардың мөлшері 40% болса, наурыз айында 500 кг картоп өңдеу кезінде қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз.

Ш е ш і м і.

***Бағасы*_____** ***Оқытушының қолы*_____**

4.3. КАРТОП ЕЗБЕСІ, СӘБІЗ КОТЛЕТІ СИЯҚТЫ КӨКӨНІС ЕЗБЕЛЕРІНЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Сәбіз котлеттерін дайындау технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Ыдысқа (сабанға) кесіңіз → терең ыдысқа салыңыз → сүт қосыңыз, сары май → _____ → толтырыңыз → жарма қайнатыңыз → _____ → әзірге пісірілмейінше, салқындатыңыз → _____ → салқындатыңыз!

Р е ц е п т, г: СӘБІЗ – 156, маргарин – 5, СҮТ – 15, СОРПА– 15, жарма – 15, жұмыртқа – V10 дана.,ірімшік – 31, бидай ұнынын жасалған қытырлақ нан – 12, май– 10, сары май – 10, қаймақ – 25, соус – 75. Шығысы маймен – 160, қаймақпен – 175, соуспен – 225.

2. Картоп фишкаларын дайындау үшін технологиялық операциялар схемасын толықтырыңыз.

Картопты тазалаңыз → жуып → _____ → дайындайды 40 - 50 ° С - жұмыртқаны енгізіңіз, бөліктерге бөліңіз → _____ → пісіруге арналған шеттерін қосыңыз → пісіру үшін пісіруге дейін екі жағынан сопақ шеттері бар кірпіш қалыптастырыңыз → пешке дайын болыңыз.

Р е ц е п т, г: картоп – 241, жұмыртқа – V 10 дана., сарымсақ – 48, маргарин – 5, жұмыртқа – 1 2 3 4/г шт., қытырлақ нан – 12, май – 10, сары май – 10 немесе соус – 75. Шығысы : маймен – 210 г, қаймақпен – 220, соуспен – 275.

3. Төмендегі мәтінді толықтыр.

Сәбіз котлеті: *сыртқы түрі – форма_____; жоғарғы қабатында _____қабығы; сызаты жоқ өнім_____соус; түсі–_____ жоғарғы қабаты_____, сынықтары_____; дәміс –_____соустан; иісі –_____.*

Картоп езбесі: *сыртқы түрі – формасы_____, жоғарғы қабаты_____корочка, внутри_____, изделия без трещин, сметана должна_____немесе _____зраз; жоғарғы қабатының түсі –_____,сынығы –_____; дәмі– картопқа сәйкес және_____дәмімен_____; иісі– кар*топ және_____.

4. Практикалық жұмысты орында: сәбіз котлетін немесе картоп езбесін жаса.

4.5 және 4.6 кестені толтыр.

4.5 кесте. **Көкөніс қоспасынан тағамдар дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

4.6 кесте. **Атқарылған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысқа өзіндік талдау: _____

5. Формулалар жиынтығын пайдалану арқылы 4.7 кестеге компиляция жасаңыз.. (1.5 кестені қараңыз) тағамның технологиялық картасы «Кілегейлі қаймақ қосылған картоп».

4.7 кесте. **Картоп крахмалын қаймақпен дайындау технологиялық картасы**

Технологиялық операциялар	Дайындау технологиясы	Рецепт	Салмағы , г		Сапасына қойылатын талаптар
			брутто	нетто	

6. Төмендегі сөйлемдерді аяқта.

Картоп қаншалықты кіші болып кесілсе, соншалықты_____кем жұмсалады.

Котлеттер_____және картоп езбесі қуырылады_____

Әдісімен дайын болғанша _____пеште уақытта_____мин.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы _____***

4.4. КӨКӨНІС ГОЛУБЦЫ, ЕЗІЛГЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Орамжапырақ орамдарының технологиялық операцияларының схемасын толықтырыңыз.

Қырыққабат жапырақтарын дайындаңыз → _____ → өнімге цилиндрлік пішін беріп, пісірме табаққа салыңыз → _____ →кілегей соусы құйыңыз→ қуырылған кеседе пісіріңіз → қалдырыңыз.

2. Төмендегі мәтінді толықтыр.

Көкөніс голубцы: *сыртқы түрі – бүтін голубцы,_____ , құйылған_____, пісірілген; орамжапырақ_____; фарш_____; жоғарғы қабаты біркелкі қуырылған, қырлары – _____; соус_____ түсті;Дәмі мен иісі, тән_____орамжапыраққа және_____; консистенция –_____, сұйықтығы көп.*

3. Практикалық тапсырманы орында: көкөніс голубцыйын дайында.

4.8 және 4.9 кестені толтыр

4.8 кесте. **Көкөніс голубцыйын дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

4.9 кесте. **Орындаған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысқа өзіндік талдау: _____

4. Келесі тест сұрақтарына (сұрақтарға) дұрыс жауаптарды таңдап, оларды 4.10кестеге жазыңыз.

1. Көкөністегі қандай витамин термиялық өңдеуге төзімді:

а) А;
б) С;
в) D?

2. Картоп массасынан қандай тағам дайындалады:

а) картоп орамасы;
б) картоп фри;
в) картоп сүтте?

3. Осы тағамдарлың бірінде көкөністер жинағы маусымға және қол жетімді ассортиментке байланысты:

а) бұқтырылған орамжапырақ;
б) көкөніс рагуы;
в) асқабақ тағамы.

4. Қолданар алдында булайды:

а) қайың алды өсімдігі;
б) сморчалар;
в) түлкі жемтік.

4.10. кесте **Тест тапсырмаларының жауаптары (сұрақтары)**				
Тест тапсырмасының нөмірі (сұрағы)	1	2	3	4
Дұрыс жауаптың инексі				

5. Төмендегі мәтінді аяқта.

Жапырақтарда толтырылған_____соғылады немесе_____. Қаймақ соусы_____Қою болып дайындады.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы _____***

4.5. КӨКӨНІС РАГУЫ, БҰҚТЫРЫЛҒАН ОРАМЖАПЫРАҚ: БҰҚТЫРЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕРДІ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯ

1. Тамшылатып қырыққабатты дайындау технологиялық операцияларының схемасын толтырыңыз.

Қырықты қырыққабат 30 см → қалыңдығы бар қазандық қабатына қойыңыз → алдымен күшті отты өшіріңіз → егер қырыққабат аздап қоныстанса → тұзды қайнатып → сірке суын, тұзды, қант ерітіндісін қосып, сірке суын, ұнды паста енгізіңіз

2. Көкөністерден тағам пісіруге арналған технологиялық операциялар схемасын толықтырыңыз.

Картоп фри → сәбіз → пиязды құйып дайындау үшін → Жасыл бұршақ қайнатыңыз картоп сәбізімен біріктіріңіз.→ 10-15 минуттан кейін пияз → _____ → 10-15 минутта қырыққабат тамағын дайындауға дайындық

Р е ц е п т, г: картоП – 67, сәбіз – 50, петрушка – 13, сарымсақ – 36, репа – 53, орамжапырақ – 38, май – 10, соус – 75, асқабақ – 43 немесе кәді – 45, пияз – 1, ірі бұрыш – 0,05, лавр жапырағы– 0,02, сары май – 5. Шығысы– 255.

2. Төмендегі мәтінді толтыр.

Бұқтырылған орамжапырақ: *сыртқы түрі – көкөністер кесілген_____, жұмсақ,_____, кесілген_____, сәбіз_____; дәмі_____,*

Қатты ащы емес; *дәмі –_____ орамжапырақ,_____, дәмдеуіштер.*

Көкөніс рагуы: *сыртқы түрі – кесілген көкөністер_____, қатты қайнатылмаған, ұнтақталмаған, бірақ жұмсақ және_____; жоғарғы қабатының түсі – қоңыр, кесілген –_____табиғи көкөністер ; иісі– дәмдеуіштер және_____; консистенция – жұмсақ.*

3. Практикалық жұмысты орында: көкөніс рагуын немесе бұқтырылған орамжапырақ дайындау.

4.11 және 4.12 кестені толтыр.

4.11 кесте **Көкөніс рагуын дайындау (немесе бұқтырылған орамжапырақ)**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

4.12 кесте. **Орындаған жұмысты талдау**

Не істелді?	Не істелмеді?	Қай жұмысты әлі де толықтыру керек?

Атқарылған жұмысқа өзіндік баға беру: _____

4. Шешімін тап.

Ш а р т ы. Көкөніс шырынын 70 мин. пісіруге қажетті өнімдердің санын (жалпы) есептеңіз.

Ш е ш і м і. _____

_____

_____

5.Төмендегі мәтінді толықтыр.

Егер бұқтырылған орамжапырақты _____дайындаса және_____ сорттары,

Онда _____бұқтырар алдын да қосылады. Тағамды дайындар алдында_____Орамжапыраққа сіркесуін қосады, ал қантта 1 порция мөлшеріне қосады.

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы _____***

Тест тапсырмаларының жауаптары

1-бөлім, 1.4 тармақ
1 – *б*; 2 – *в*; 3 – *б*; 4 – *а*; 5 – *в*.

1-бөлім, 1.9 тармақ
1 – *а*; 2 – *б*; 3 – *а*; 4 – *в*; 5 – *б*; 6 – *б*.

2-бөлім, 2.4 тармақ
1 – *б*; 2 – *а*; 3 – *б*; 4 – *а*; 5 – *в*; 6 – *б*.

4-бөлім, 4.4 тармақ
1 – *а*; 2 – *а*; 3 – *б*; 4 – *а*.

Әдебиеттер тізімі:

Анфимова Н.А. Кулинария / Н.А.Анфимова. – М.: «Академия» баспа орталығы, 2014.

Матюхина З.П.Азық түлік тауарларын жүргізу / З.П.Матюхина. – М.: «Академия» баспа орталығы, 2015.

«Аспаз» мамандығын өндірістік оқыту 4 бөлім. – 2 бөлім. Сорпа, соустар, көкөністен жасалған тағамдар, ұнтақтар, макарон өнімдері және бобов өнімдері / [В. П.Андросов, Т. В.Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. – М.: «Академия» баспа орталығы, 2011.

Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерге арналған рецепт жинағы: қоғамның кәсіпорындары үшін арналған для предприятий обществ. питания / авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К. : Арий ; М. : Лада, 2008.

Мазмұны

Алғы сөз 4

1-бөлім Сорпалар 5

1.1. Сорпалар дайындау технологиясы 5
1.2. Щи дайындау технологиясы 7
1.3. Борщ дайындау технологиясы 11
1.4. Рассольник дайындау технологиясы 14
1.5. Ас үй сорпасы мен картоп сорпасын дайындау технологиясы 17
1.6. Солянка дайындау технологиясы 20
1.7. Тәтті және мөлдір сорпалар дайындау технологиясы 23
1.8. Езбе сорпасы немесе сүт сорпасын дайындау технологиясы 25
1.9. Салқын сорпалар дайындау технологиясы 27

2-бөлім Соустар 30

2.1. Қызыл негізгі соусты дайындау технологиясы 30
2.2. Ақ негізгі соус пен оның өнімдерін дайындау технологиясы 32
2.3. Сүт және қаймақ өнімдері және оның өнімдерін дайындау технологиясы 34
2.4. Майлы жұмыртқа соусын және май қоспаларын дайындау технологиясы 35
2.5. Салқын соустар, көкөніс тұздықтары мен салмаларын дайындау технологиясы 38

3-бөлім. Ұнтақтар, бобтық және макарон өнімдерінен тағамдар 40

3.1. Ботқа және ботқа тағамдарын дайындау технологиясы 40
3.2. Езбе ботқалардан жасалған тағамдарды дайындау технологиясы 42
3.3. Бобтық және макарон өнімдерінен тағам дайындау технологиясы (соустағы фасоль, макарон ірімшікпен, қызанақпен) 45
3.4. Сырмен пісірілген макарон өнімдерін дайындау технологиясы 47

4-бөлім. Көкөністен жасалған гарнирлер мен тағамдар 50

4.1. Пісірілген көкөністерден жасалған ыдыс-аяқтар мен бүйір тағамдар: картопты, көкөністерді, сүт соусындағы салат пюресі .. 50
4.2 Қуырылған көкөністерден тағамдар пен бүйрек тағамдарын дайындау технологиясы 52
4.3 Өсімдік массасынан тағам дайындау технологиясы: сәбіз кесектері,картоп езбесі..... 54
4.4 Піскен көкөністерден ыдыстарды дайындау технологиясы: қырыққабат тағамдары..... 57
4.5 Тұздалған көкөністерден тағам пісіру ыдыстары мен бүйір тағамдар технологиясы:бұқтырылған қырыққабат, көкөніс пиязы 59

Тест тапсырмаларының жауаптары..... 62

Әдебиеттер тізімі 63

Оқу баспасы

Чуканова Нина Васильевна
«Аспаз» мамандығын өндірістік оқыту
Жұмыс дәптері
Төрт бөлімнен тұрады
2 бөлім

Оқу құралы
4-басылым, стереотипное
Редактор *Н.Ж.Құдайберген*
Техникалық редактор *О.Н.Крайнова*
Компьютерлік жабдықтау: *Р. Ю. Волкова*
Корректор *Т. Н. Чеснокова*

№ 104115532 басылым. Қол қоюға берілген күн 25.02.2016. Формат 70 х 100/16.

Гарнитура «Балтика». Офистік қағазы. № 1. Офсеттік баспа. Басылым шарттары. 5,2.

Тираж 500 экз. тапсырыс №

ООО « «Академия баспа орталығы». www.academia-moscow.ru129085, Мәскеу, Мира даңғылы, 101В,бет. 1.

Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды № РОСС RU. АЕ51. Н16679 от 25.05.2015. басып шағыралды Идел-Пресс.