Н.С. НИКИФОРОВА, С.А. ПРОКОФЬЕВА

АЗЫҚ-ТҮЛІК ТАУАРЛАРЫНЫҢ ТАУАРТАНУЫ

ЖҰМЫС ДӘПТЕРІ

«Білім беруді дамытудың федералды институты» федералды мемлекеттік мекемесі 100701.01 «Сатушы, бақылаушы-кассир» мамандығы бойынша бастапқы кәсіптік білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру мекемелерінің оқу үдерісі барысында қолдануға арналған оқу құралы ретінде ұсынылған

Пікірдің тіркеу нөмірі 498

«БДФИ» ФММ 2 шілде 2009 ж.

6-басылым, стереотипті

ACADEMIA

«Академия» баспа орталығы
Мәскеу, 2014 жыл.

ӘОЖ 620.2
КБЖ30.609ші72
2 Н627

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

П ік ір жа зғ а н —
Н.В. Гранаткина, Мәскеу қ. №181 Кәсіптік мектебінің 1-ші санаттағы оқытушысы

Никифорова Н. С.
Н627 Азық-түлік тауарларының тауартануы. Жұмыс дәптері: орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған оқу құралы / Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. — 6-шы басылым, стер. — М.: «Академия» Баспа орталығы, 2014. — 96 б.

ISBN 978-601-333-134-8 (каз.)
ISBN 978-5-4468-0868-7 (рус.)

Жұмыс кітабы «Сатушы, бақылаушы-кассир» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік жинағының бір бөлігі болып табылады..

Онда студенттерге теориялық материалдарын бекітуге, тәжірибе жүзінде тағам өнімдерінің сұрыпталымымен танысып, олардың сапасын стандарттар талаптарына сәйкес анықтауға мүмкіндік беретін тапсырмалар қамтылған. Ол тақырыпты тәуелсіз және жүйелі түрде зерттеу деңгейін жоғарылатуға арналған.

Нұсқаулық 100701.01 «Сатушы, бақылаушы-кассирі» мамандығы бойынша «Азық-түлік тауарларын сату» (МДК, 02.01) РМ.02 кәсіптік модулін меңгеру үшін пайдаланылуы мүмкін.

Орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған.

ӘОЖ 620.2
КБЖ 30.609ші722

Оқу құралы

Никифорова Нина Семеновна,
Прокофьева Светлана Анатольевна
Азық-түлік тауарларының тауартануы
Жұмыс дәптері

6-шы басылым, стереотипті

Редакторы *Т.В. Романенко,* Техникалық редакторы *О.Н. Крайнова*
Компьютерлік беттеуі: *Р.Ю. Волкова,* Түзетуші *Н.С. Потемкина*
Басылым № 106103728. Басып шығарылған 11.02.2014. Пішімі 70х100/16. «Балтика» гарнитурасы
Қағазы жфм. № 1. Офсалды басып шығару. Баспа парағының шарттары 7,8. Таралымы 1000 дана.
Тапсырыс №

Осы жарияланымның түпнұсқасы «Академия» баспа орталығының меншігі болып табылады және құқық иесінің келісімінсіз оны кез келген тәсілмен көбейтуге тыйым салынады

© Никифорова Н.С., Прокофьева С.А., 2004
© Никифорова Н.С., 2012 Прокофьева С.А., өзгертулерімен, 2012
© «Академия» оқу-баспа орталығы
© Рәсімдеуі.«Академия» баспа орталығы, 2012

ISBN 978-601-333-134-8 (каз.)
ISBN 978-5-4468-0868-7 (рус.)

Құрметті оқырман!

Бұл жұмыс дәптері «Сатушы, бақылаушы-кассир» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік жинағының бір бөлігі болып табылады.

Оқу құралы ПМ.02 «Азық-түлік тауарларын сату» кәсіби модулін үйренуге арналған. Жаңа буынның оқу-әдістемелік жинақтары жалпы және жалпы кәсіби пәндер мен кәсіби модульдерді оқытуға мүмкіндік беретін дәстүрлі және инновациялық оқу-әдістемелік материалдарды қамтиды. Әрбір жинақта жұмыс берушінің талаптарын ескере отырып, жалпы және кәсіби құзыреттерді игеру үшін қажетті оқулықтар мен оқу құралдары, оқыту және мониторинг құралдары қамтылған.

Оқу басылымдары электронды білім беру қорларымен толықтырылады. Электрондық ресурстарда интерактивті жаттығулар мен жаттықтыру құрылғылары, мультимедиялық нысандар, интернетте қосымша материалдар мен қорларға сілтемелері бар теориялық және тәжіребелік модульдер бар. Оған терминологиялық сөздік және оқу үдерісінің негізгі параметрлері белгіленетін электронды журнал кіреді: жұмыс уақыты, бақылау мен практикалық тапсырмалардың орындалу нәтижесі. Электронды ресурстар оқу үдерісіне оңай енеді және әртүрлі оқу бағдарламаларына бейімделуі мүмкін.

КІРІСПЕ

Жұмыс дәптерінің құрылымы оқу құралы құрылымына, вл тапсырмалардың деңгейі ПМ.02 «Азық-түлік тауарларын сату» кәсіптік модулін меңгеру талаптарына сәйкес келеді.

«Азық-түлік тауарларының тауартануы» бойынша әзірленген жұмыс дәптерінде төмендегідей тақырыптар қамтылған: «Дәндіұн тауарлары», «Жеміс-көкөніс тауарлары», «Дәмдік тауарлар», «Кондитерлік тауарлар», «Сүт тауарлары», «Ет тауарлары», «Балық және балық өнімдері тауарлары».

Дәптерде оқу құралдарының материалдары бойынша тапсырмалардың әртүрлі нұсқалары ұсынылған: бақылау сұрақтары, тестілер, тауардың сипаттамасына сәйкес анықтамалар, тауарлардың жіктеу сызбаларын қосу, сондай-ақ техникалық және логикалық ойлауды дамытуға арналған тапсырмалар және т.б.

Тәжірибелік тапсырмалар беріледі, ол студенттерге тауардың сапасын бағалауға мүмкіндік береді, нормативтік құжаттармен тәуелсіз жұмыс істейді.

Ұсынылған дәптер әрбір тақырып бойынша студенттердің білімін өзіндік бақылауға, сондай-ақ оқытушылардың студенттердің білімін (тақырыптық және қорытынды) бақылауға арналған.

1-тарау.

ДӘНДІҰН ТАУАРЛАРЫ

1.1. ЖАРМА

1. Дән қандай бөліктерден тұрады?

_____
_____
_____

2. Жарманың химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы қандай?

_____
_____
_____
_____

3. «Геркулес» түйіршіктер, тары, қарақұмық жармасы сияқты жарма түрлерін сипаттаңыз.

_____
_____
_____
_____
_____

***4.* Бидайдан қандай жармалар алынады** *(дұрыс жауабын таңдаңыз):*

а) тары;
б) ұнтақ;
в) ұсақ бөлшектелген жарма?

5. Қандай жармаларда көп мөлшерде темір бар және диеталық тағаммен байланысты?

_____
_____
_____
_____
_____

6. Түсі мен өңделу тәсіліне байланысты қандай бұршақ жақсы пісіріледі?

_____
_____
_____

7. Өңдеу әдісіне байланысты күріштің жіктелуін жалғастырып жазып шығыңыз:

а) ажарланған;

б) _____;

в) _____;

г)_____.

8. Отандық өнеркәсіп жарманың қандай түрін шығарады?

_____
_____
_____

9. Жарманың қандай түрі сұрыптарға бөлінеді?

_____
_____

10. Жарманың қандай түрін пісіру қажет емес?

_____
_____

11. Жарманың қандай түрі басқаларына қарағанда ұзақ пісіріледі?

_____
_____

12. Сұлы жарманың қай түріне жатады?

_____
_____

13. Кесек жармасы, кесек өзегінен несімен ерекшеленеді?

_____
_____
_____

14. Сақтау кезінде жармада қандай процестер пайда болады?

_____
_____

15. **Қандай жармалар сақтау кезінде басқа жармаларға қарағанда қасиеттерін ұзағырақ жоғалтпайды?**

_____

16. **Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.**

1-тапсырма.

Ұсынылып отырған үлгілерге және стандарттарға сәйкес жарманың сұрыпын тексеріңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) дәннің қай түрінен мынадай жарма алынатынын анықтаңыз;

2) қандай жармалар сұрып пен нөмірлерге бөлінетінін атаңыз;

3) жарманың тұтынушылық қасиетін атап шығыңыз (пісіру уақыты мен пісіру барысында жарма көлемін қосу); 4) алынған нәтижені төмендегі кестеге келтіріңіз:

Дәндердің түрі	Жарма түрі	Сұрыпы немесе нөмірі	Тұтынушылық қасиеттері

2-тапсырма.

Жарма үлгілеріне органолептикалық бағалау жүргізіңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) үлгіні стандарттағы сипаттамамен салыстыру арқылы жарманың түсін анықтаңыз; ол үшін қағаздың бос парағына, жұқа қабатымен жарманы жайып шығып, күндізгі шашыраңқы жарықпен мұқият қараңыз;

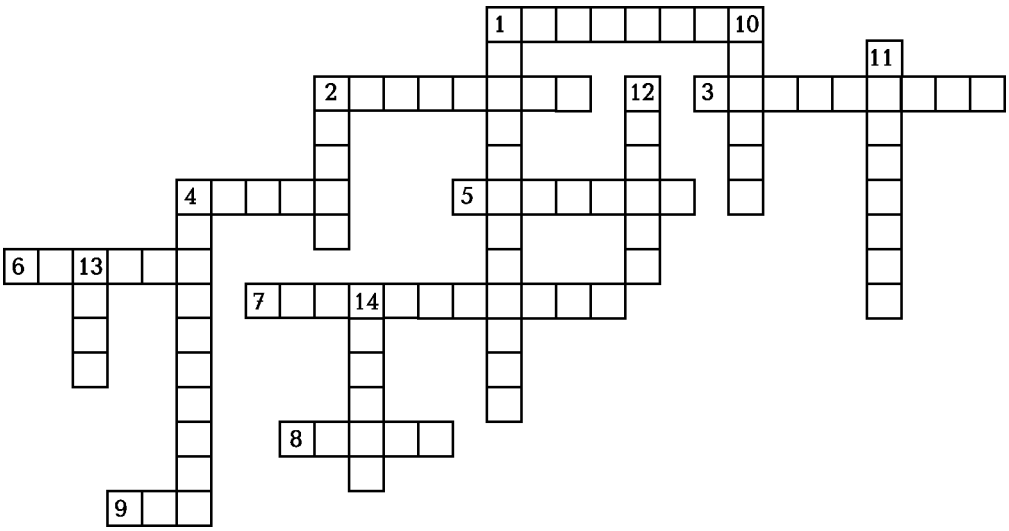
2) жарманың дәмін аз мөлшерде шайнап көру арқылы анықтаңыз;

3) үлгіні деммен қыздырып немесе алақаныңызға қысып отырып жарманың сапасын анықтаңыз (ескірген жарманың борсыған немесе көгерген иісі болады);

4) алынған нәтижені төмендегі кестеге келтіріңіз:

Жарма	Түсі	Иісі	Дәмі	Сапасы туралы қорытынды

17. «Жармалар» сөзжұмбағын шешіңіз.

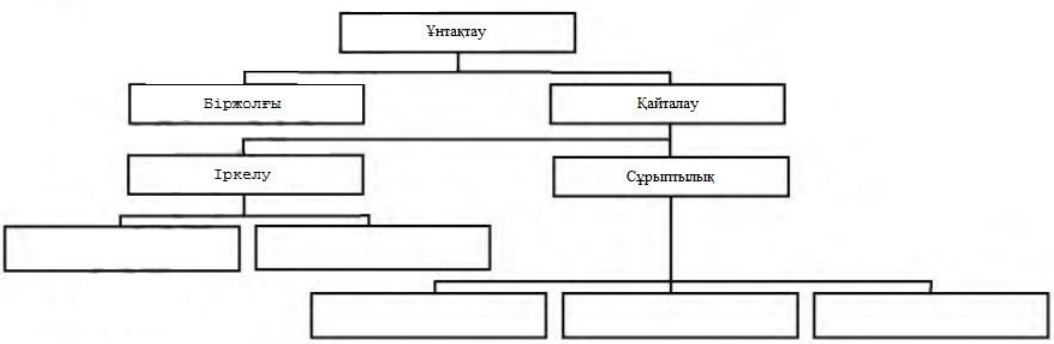


Көлденеңінен: 1. Арпа жармасы. 2. Сұлы жармасы. 3. Өңделген күріштің түрі. 4. Тары жармасы. 5. Пісірілмейтін диеталық жарма. 6. Қарақұмық жармасының түрлері. 7. Өңделген күріштің түрлері. 8. Бадана түсі. 9. Май алынатын бұршақтардың дәндері.

Тігінен: 1. Күрішті өңдеу түрлері. 2. Бұршақ дақылдары. 4. Бидай жармасы. 10. Қарақұмық жармасының түрлері. 11. Мол ақуызды бұршақ дақылдары. 12. Бидай жармасы. 13. Аса майлы жарма. 14. Бұршақ дақылдарының түрлері.

1.2. ҰН

1. Ұнтақтау әдістерінің сызбасын толықтырыңыз.



2. Қарапайым және сұрыпты ұнтақтау арасындағы айырмашылық неде?

_____

_____

3. **Бірсұрыпты және көпсұрыпты ұнды ұнтақтаудың арасындағы айырмашылық қандай?**

_____
_____
_____

4. **Бірсұрыпты ұнтақтаумен қандай ұнды алуға болмайды?**

_____
_____
_____

5. **Бірінші сұрыпты ұнмен салыстырғанда екінші сұрыптағы ұнның қоңырқай түсін қалай түсіндіруге болады?**

_____
_____

6. **Не себепті ұнның сәл тәтті дәмі бар?**

_____
_____
_____

7. **Неге ұнның ащы дәмі пайда болады?**

_____
_____
_____

8. **Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.**

1-тапсырма.

Үлгілер мен нормативтік құжаттарға сәйкес қарабидай мен бидай ұнының түрі мен сұрыпын зерттеңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) таза қағаз парағына әрбір ұнның (бірінші қарабидайдың, содан кейін бидай ұнының) үлгілерін әрқайсысына себіңіз, үстіне қағаздың таза парағын қойып, ұнды тегістеп, үстінен қолмен тегістеңіз. Содан кейін қағаздың жоғарғы парағын алып тастаңыз;

2) ұнға түсіне, кебегіне ерекше назар аудара отырып, (құралсыз көзбен көрінетін немесе көрінбейтін), сондай-ақ түйіршектің мөлшерін ескере отырып, әр ұнды мұқият қарастырыңыз. Ұнтақтақтың ірілігін саусақтардың арасында аз мөлшерде салып ысқылау арқылы тексеруге болады;

3) ұнның түрі мен сұрыпын анықтау мақсатында нөмірленген үлгілерді зерттеп көру үшін төмендегі кестені толтырып шығыңыз:

Ұнның түрі	Сұрыпы	Түсі	Ұнтақтың ірілігі	Кебектің болуы
Бидайлы	1-ші	Ақшыл, сарғыш	Жұқа	Көрінбейді

2-тапсырма.

Нормативтік құжаттарға сәйкес ұнның 1-2 үлгілерінің сапасын органолептикалық түрде анықтаңыз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) үлгіні стандарттағы сипаттамамен салыстыру (түсін анықтау);
2) үлгіні үрлеп жылытыңыз немесе оны алақаныңызға салып қысыңыз және иіскеңіз (иісін анықтау);
3) ұнның аздаған мөлшерін шайнап көріңіз, сол арқылы оның тісте қытырлауына назар аударыңыз (дәмін анықтау);
4) алынған нәтижені төмендегі кестеге келтіріңіз:

Ұнның түрі мен сұрыпы	Сапа көрсеткіштері				Сапасы туралы қорытынды
	Түсі	Иісі	Дәмі	Қытырлауы	

1.3. НАН ЖӘНЕ НАН-ТОҚАШ ӨНІМДЕРІ

1. **Қарапайым және жақсартылған нан сұрыптары арасындағы айырмашылық неде?**

_____

_____

2. **Нанның қарабидай-бидай сұрыптарын жақсартуға қандай қоспалар қосылады?**

_____

_____

3. Қарабидай шелпек нанының пішіні мен беткі қабаты қандай?

_____

_____

4. Саудада жақсартылған қарабидай-бидай нанының қандай түрлері бар?

_____

_____

5. Нанның сыртындағы үлкен жарықтар мен тесіктер нені білдіреді?

_____

6. Неліктен нанның уатылуы пайда болады?

_____

7. Неліктен наның көгеруі пайда болады?

_____

***8.* Нанның қандай түрін күнземен себеді** *(дұрыс жауабын таңдаңыз):*

а) «Астаналық»;

б) «Бородиналық»;

в) «Қышалы»?

9. Нан-тоқаш өнімдерін өндіру үшін қажетті негізгі шикізатты атаңыз.

_____

_____

10. Нан-тоқаш өнімдерін қандай сұрыптамада шығарады?

_____

_____

11. Қандай батондардың ұзартылған қалыптары бар?

_____

_____

12. Бөлке нанның сайкадан (ақ нан) айырмашылығы неде?

_____

_____

13. Ішіне ірімшік салып пісірілген нан нан-тоқаш өнімдердің қай тобына жатады *(жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз*)**:**

а) бөлке нан;

б) өрілген өнімдер;

в) майқоспалы өнімер;

г) ұсақ бөлкелер?

14. Майқоспалы өнімдер нан-тоқаш өнімдерінен несімен ерекшеленеді?

_____

15. Келесі жағдайды толықтырыңыз.

Өрілген өнімдер бөлінеді

а) *өрме нан*;

б) _____.

16. Жоғары сапалы бидай ұнынан алынған кесілген батон сыртқы белгілермен салыстырғанда, 1-ші сыныптағы бидай ұнынан өндірілген кесілген батоннан несімен ерекшеленеді?

_____

_____

17. Үстіңгі бетінде бойлық кескіндері бар батондар қалай аталады?

_____

18. Өрме нандар тоқылғандардан несімен ерекшеленеді?

_____

_____

19. Еленеген ұн наны мен қалаш өзге нан-тоқаш өнімдерінен ерекшелігі неде?

_____

20. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Нормативті құжаттар мен нан-тоқаш өнімдерінің альбомын басшылыққа ала отырып, ұн түріне, қамырдың рецептурасын және пісіру әдісіне байланысты нанның жіктелімі мен ассортиментін зерттеп көріңіз. Алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Нан	Рецептурасы	Пісіру тәсілі	Ұнның сұрыбы	Кіріспе қоспалары

2-тапсырма.

Нанды үлгіге і және нормативтік құжаттарға сәйкес органолептикалық бағалау жүргізіңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) нанды ортасынан кесіп, қыртыстың қалыңдығын, оның жұмсақтығын, өнімнің дәмі мен иісін анықтаңыз (қыртыстың қалыңдығы үш анықтаманың орташа мәні ретінде анықталады);

2) нанның атауын белгілеңіз, сонымен қатар оның қандай ұнның сұрыпынан әзірленгенін анықтаңыз;

3) орындалатын жұмыстардың нәтижелерін келесі кестеде келтіріңіз:

Көрсеткіш	Көрсеткіштің сипаттамасы	Стандарт талаптарынан ауытқу
Сыртқы түрі: беткі қабаты түсті құйма қыртысы		
Нан жұмсағының сапасы: пісуі жетілуі иленуі кеуеттілігі иілгіштігі		
Дәмі		
Иісі		

4) үлгінің сапасы туралы қорытынды беріңіз.

3-тапсырма.

5) Нормативтік құжаттарды, нан-тоқаш өнімі альбомын және тауартану бойынша оқулықты басшылыққа ала отырып, нанның кемшіліктерін сипаттаңыз, олардың пайда болу себебін және алдын алу шараларын көрсетіңіз. Кемшіліктерді сыртқы түрі, жұмсақтығы, иісі, дәмі бойынша топтаңыз. Алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Көрсеткіш	Кемшілігі	Пайда болу себебі	Алдын алу шаралары
Сыртқы түрі: беті түсті құйма қыртысы			

Кестенің соңы

Көрсеткіш		Пайда болу себебі	Алдын алу шаралары
Нан жұмсағының сапасы: Жақсы піскен иленуі кеуектілігі иілгіштігі			
Дәмі			
Иісі			

4-тапсырма.

Нанға арналған үлгілері мен нормативтік құжаттары бар планшеттер, плакат бойынша нан-тоқаш өнімдері мен майқоспалы өнімдерінің ассортиментімен танысыңыз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) айырымдық ерекшеліктерін тауып, нан-тоқаш өнімдерін топтары бойынша үйлестіріңіз;

2) осы үлгілерді өндіруде қандай қоспалар, сондай-ақ өндірілген өнімдердің массасы пайдаланылатынын есіңізге түсіріңіз;

3) алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Өнім үлгісінің атауы	Рецептурасы	Пісіру тәсілі	Ұнның сұрыпы	Қоспалар	Массасы

5-тапсырма.

Нанға арналған стандарт бойынша батонның табиғи үлгілері арқылы нан-тоқаш өнімі мен майқоспалы нан-тоқаш өнімдеріне органолептикалық бағалауды жүргізу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) қыртыстың және нанның жұмсағының сыртқы түрін, күйін,дәмі мен иісін органолептикалық түрде анықтаңыз;

2) қыртысының пішінін, бетін, түстерін анықтағаннан кейін, нанның жұмсағының сыртқы түріне назар аударыңыз (жақсы пісірілген, жабыспайтын, кеуектілігі біркелкі, аздаған қысымнан кейін бастапқы пішінді алу керек);

1) алынған нәтижені төмендегі кестеге келтіріңіз:

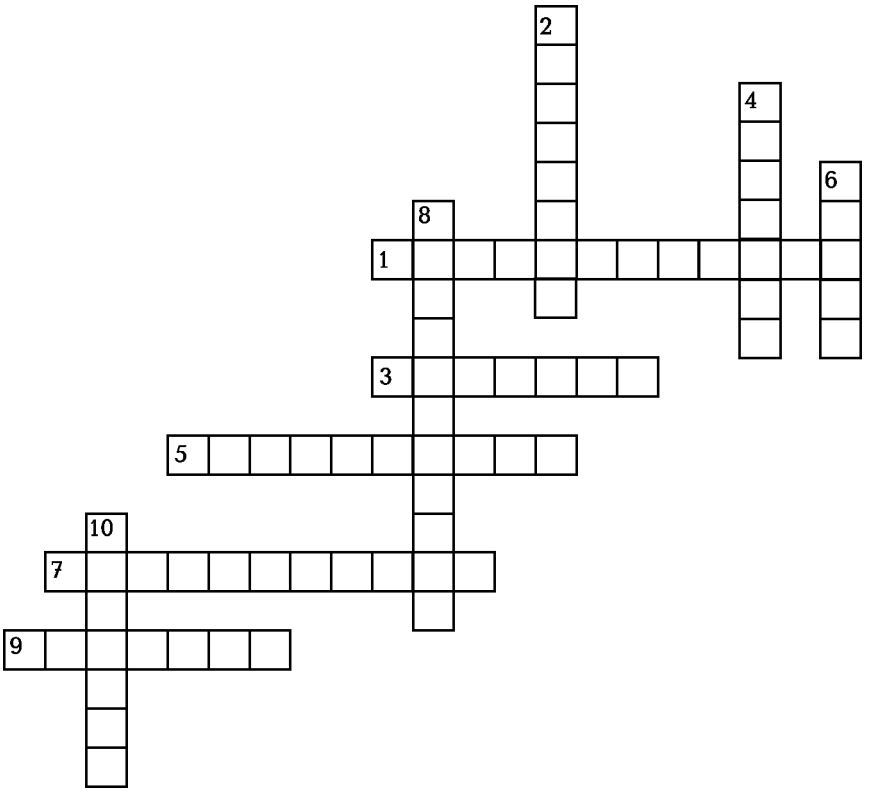
Көрсеткіш	Батон	Майқоспалы нан-тоқаш өнімдері
Сыртқы түрі: беті түсті құйма қыртысы		
Нанның жұмсағының сапасы жақсы піскен иленуі кеуеттілігі иілгіштігі балғындылығы		
Дәмі		
Иісі		

2) Нан үлгілерінің сапасы туралы қорытынды беріңіз.

21. «Нан-тоқаш өнімі» сөзжұмбағын шешіңіз.

Көлденеңінен: 1. Бойлық тілінген батон. 3. Құрамында қант пен майдың мөлшері көп нан-тоқаш өнімі. 5. Нан өнімдері қант, май, жұмыртқа, сүт, дәмдеуіштерінен әзірленген нан-тоқаш өнімі. 7. Жұмсағынан, қыртысы басымырақ бидай ұнынан жасалған нан-тоқаш өнімдері. 9. Бет жағы айдаршалы дөңгелек пішінді тоқаш нан.

Тігінен: 2. Нан пісіру әдісі. 4. Бидай қамырын дайындау тәсілі. 6. Бүйір қабықсыз өнім. 8. Зире себілген нан. 10. Дайындау үшін тек негізгі шикізат пайдаланылатын нан өнімдері.



1.4. БАРАНДЫ НАН ӨНІМДЕРІ

1. **Баран өнімдеріне не жатады?**

_____

2. **Баран өнімдерін шығарудың ерекшелігі неде? Салу орны деген не?**

_____

_____

3. **Баран өнімдерінің жылтыр қабаты қалай пайда болады?**

_____

4. **Көкнәр қосылған кепкен тоқаштың баранкадан ерекшелігі неде?**

_____

5. **Баранка өнімнің қай түріне қыша майын қосады?**

_____

6. Сопақша пішінді кепкен тоқаш қалай аталады?

_____

7. Баранка өнімінің қай түрі ең төмен ылғалдылыққа және ең кіші диаметрге ие?

_____
_____

8. Баран өнімінің қандай ақауларын білесіз?

_____
_____

9. Өндіру барысында ванилин қосылатын баран өнімдерін атап шығыңыз.

_____

10. Кепкен тоқаштар күнделікті сүйіп жейтін тағамдардан несімен ерекшеленеді?

_____
_____

11. Саудада бар тоқаштардың ассортиментін атап шығыңыз.

_____
_____

12. «Баранды нан-тоқаш өнімдері. Техникалық талаптары» МемСТ 7128-91 сүйене отырып, баран өніміне қойылатын талаптарды атап шығыңыз.

_____
_____
_____

13. Баран өнімдерінің ісінуін қалай анықтайды?

_____
_____

14. Баран өнімдерінің қай түрі ұзақ уақыт сақталады?

_____
_____

15. Тоқаштың, кепкен тоқаштар мен баранканың дүкенде сатылып кету мерзімін атаңыз.

_____
_____
_____

16. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Нанға арналған үлгілері мен нормативтік құжаттары бар планшеттер, плакат бойынша баранды нан өнімдерінің ассортиментімен танысыңыз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) Баранды нан өнімдерін топ бойынша анықта (кепкен тоқаштар, баранкалар, тоқаштар);
2) алынған нәтижиені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Баранды нан өнімдері	Ұн сұрыпы	Қоспалары
Ванильді кепкен тоқаштар	жоғары	қант, ванилин

2-тапсырма.

Баранды нан өнімдерінің сапасын 1-2 түрлі кепкен тоқаш және баранды нан өнімдерінің нормативті құжаттары бойынша органолептикалық бағалауды көрсетіңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) өнімнің қалпын анықтау;
2) кептірілген тоқаштың беткі қабатын мұқият зерттеңіз (ол тегіс, жылтыр, ісінусіз және үлкен сызаттар болмауы керек);
3) түсін анықтаңыз;
4) баранды нан өнімдерін бөлу арқылы ішкі күйін анықтаңыз (үзілген жерінің түсі, жақсы пісуі, қопсып көтерілуі);
5) Берілген үлгінің дәмін көріңіз, дәмі мен иісін анықтаңыз (кептірілген тоқаштың нәзіктігін ескеріңіз);
6) алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Көрсеткіші	Стандартқа сәйкестігі	Үліге сипаттама
Өнімнің сыртқы түрі: беткі қабаты пішіні түсі		
Сапасы: дәмі иісі нәзіктігі		

1.5. КЕПТІРІЛГЕН НАН

1. Жоғары сұрыпты ұннан жасалған майқоспалы кептірілген нанның бірінші сұрыпты ұннан жасалған майқоспалы кептірілген наннан айырмашылығы қандай?

_____

_____

2. Сатылымда жоғары сұрыптағы бидай ұнынан жасалған қандай майқоспалы кептірілген нан бар?

_____

3. Аталған кептірілген нанның қайсысының бір жағы құмшекер себілген *(дұрыс жауапты таңдаңыз):*

а) ванильді, лимонды;
б) сүтті, жаңғақты;
в) мейіз қосылған, «Күзгі»;
г) қаймақты, қышалы?

4. Судың температурасы 60 °С температурада ұнның жоғары сұрыпынан жасалынған кептірілген нанның көтерілу нормасы қандай?

_____

5. Егер орамада (пакетте) кептірілген нанның сынығы, нанның ұсағы көп болған жағдайда сіз не істейсіз?

_____

6. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

«Майқоспалы бидайдан жасалынған кептірілген нан» МемСТ 8494-96 мен планшеттердің стандарттарын басшылыққа ала отырып, майқоспалы кептірілген нан ассортиментімен танысыңыз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) Рецептура мен сыртқы түрі бойынша кептірілген нандар арасындағы айырмашылығын көрсетіңіз;

2) алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Кептірілген нан	Ұнның сұрыпы	Пішіні	Құрғақ заттарға қатысты мазмұн, %, кем емес	
			қант	майы

2-тапсырма.

МемСТ 8494-96 басшылыққа ала отырып, кептірілген нанның үлгілері стандартты деп тануға болатындығын анықтаңыз, олардың сапасы көрсеткіштері төмендегі кестеде көрсетілген.

Көрсеткіші	Кептірілген нан	
	Қаймақпен	Балаларға арналған
Сыртқы түрі: пішіні үсті бояуы	Картылай сопақша Кішкене сызаттар мен бос орындары бар Қоңыр Қоңыр	Жарты дөңгелекті пішіндес. Кішкентай сызаттар мен бос орындар арқылы. Қоңыр
Сапасы (қысқартылған өлшемдердің сынықтары мен кептірілген наны)	15%-ға төмендетілген кептірілген наны мен 8% сынығы	Салыстыра келгенде кептірілген нан 5%-ға төмендеп, оны қамырмен илеу барысында шыққан қалдықтары 3%
Дәмі	Тәтті	Қалыпты
Иісі	Жағымды	Бөтен иістер жоқ
Нәзіктігі	Нәзік	Нәзік
Ылғалдылығы, %	10	11
Көтерілуі	Толық	Толық
Сапа туралы қорытындысы		

Е с к е р т п е . Егер үлгі стандартты емес деп саналса, оның негізінде қорытынды жасалаған ақаулықтарды көрсетіңіз.

3-тапсырма.

Қолжетімді үлгілерге және МемСТ 8494-96 негізінде майқоспалы кептірілген бидай нанына органолептикалық бағалауды жүргізу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) зерттелетін кептірілген нан үлгілерінің атауын белгілеңіз;
2) стандартта көзделген ретпен органолептикалық бағалауды жүргізіңіз;
3) алынған нәтижиені төмендегі кестеге келтіріңіз:

Көрсеткіші	Кептірілген нан		
Сыртқы түрі: пішіні беткі қабаты түсі			

Кестенің соңы

Көрсеткіші	Кептірілген нан		
Сапасы: дәмі иісі нәзіктігі			
Сұрыпы			
Сапа туралы қорытындысы			

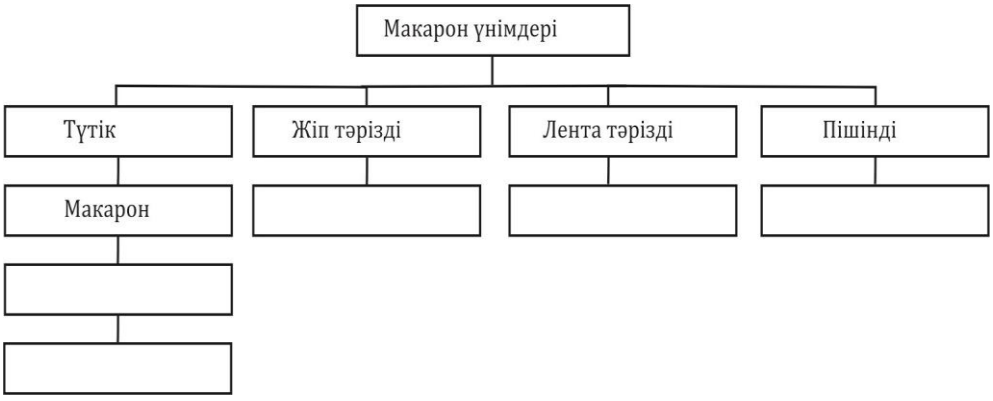
1.6. МАКАРОН ӨНІМДЕРІ

1. Макарон өнімдерін өндірудің негізгі және қосымша шикізаты.

2. Макарондарды қалай жіктеуге болады?

3. Ұнның қай түрінен ең аз калориялы макарон алынады?

4. А тобына жататын макароннан қандай ұн дайындалады? (дұрыс жауапты таңдаңыз):
а) ең жоғары сапалы ұннан (қатты бидайдан);
б) наубайшы бидай ұны;
в) жұмсақ жылтыр дәннен алынған бидай ұннан
5. Макарон өнімдерін жіктелімін оның түрлері мен тұрпатына ажырата отырып сызбаны толтырыңыз.
КЕСТЕДЕГІ СӨЗДЕР: Макарон өнімдері, трубчатые-түтік тәрізді, нитеобразные-жіңішке, лентообразный-лента тәрізді, фигурные-бейнелі, макароны - макарондар



6. Макарон өнімдерінің қауырсын тектес түрі қай топқа жатады?

7. Кеспе ұзындығына байланысты қалай жіктеледі?

8. **Төменде көрсетілген макарон түрлерінің қайсы көлденең кесілгенде ұзын болып келеді?**

(дұрыс жауапты таңдаңыз): _____

а) «қарапайым»;

б) «әуесқойлық»?

9. Макаронның түсі анықталады

10. Макарон сынығы дегеніміз не?

_____

11. Макарондарды қалай сақтауға болады?

_____

12. Макарондардың қандай түрі вермишель болып табылады *(дұрыс жауапты таңдаңыз)***:**

а) бейнелі;

б) жіңішке;

в) лента тәрізді;

г) түтік тәрізді.

_____

13. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Үлгілер мен нормативтік құжаттарға сәйкес макаронның түрлері мен сұрыптары.

Жұмысты жүргізу реті:

1) макаронның ұсынылған үлгілерін зерттеу;

2) макаронның түрлері мен сорттарын анықтап, олардың түріне қарай таратады (осы классификациядағы жалпы сипаттамаларды табыңыз);

3) макаронның диаметрін анықтау;

4) алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Өнім атауы	Түрі	Сұрыпы	Кіріспе қоспалар	Түсі

2-тапсырма.

1-2 үлгідегі және нормативтік құжаттарда макарон өнімдерінің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) әрбір үлгідегі өнімнің стандарттарын зерделеу;

2) макарон өнімінің түрін анықтаңыз;

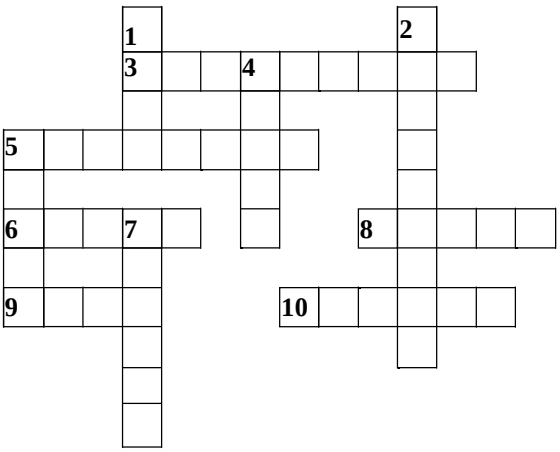
3) макарон өнімінің берілген үлгісін мұқият қарастырып, түсіне назар аударыңыз;

4) макарон өнімдерінің сапасы туралы қорытынды жасаңыз;

5) алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Өнім түрі	Сапа көрсеткіші					Сапа туралы қорытынды
	Сыртқы түрі	Беткі қабаты	Түсі	Иісі	Дәмі	

14. «Макарон өнімдері» сөзжұмбағын шешіңіз



Көлденеңінен: 3. Жіңішке макарон. 5. Ең жұқа (диаметрі) вермишель. 6. Түтік тәрізді макарон. 8. Өнімнің түсін өзгертетін тағамдық қоспалар. 9. Дәмді жақсартатын қосымша шикізат. 10. Бейнелі макарон өнімдері.

Тігінен: 1. Сапаны органолептикалық бағалау көрсеткіштерінің бірі. 2. Тауарларды сақтауға әсер ететін факторлар. 4. Ресейлік макарон өнімдерін өндірушісі. 5. Түтік тәрізді макарон. 7. Стандартпен рұқсат етілетін ұсақ макарон өнімдері.

1.7. ТАҒАМДЫҚ КОНЦЕНТРАТТАР

1. Мағынасына қарай тағамдық концентраттар қалай жіктеледі?

_____
_____
_____
_____
_____

2. Негізгі шикізатқа байланысты бірінші тағам концентраттарының ассортиментін атап шығыңыз.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

3. Негізгі шикізатқа байланысты екінші тағам концентраттарының ассортиментін атап шығыңыз.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

4. Негізгі шикізатқа байланысты үшінші (тәтті) тағам концентраттарының ассортиментін атап шығыңыз.

_____
_____
_____
_____
_____

***5.* Қандай концентрат аз сақталады және неге** *(дұрыс жауапты таңда):*
а) тәтті сұлы ботқасы;
б) сүт қосылған күріші бар ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы;
в) сүті бар ұнтақ ботқасы?

***6.* Концентраттың қандай түрінің рецептурасына крахмалдау кіреді** *(дұрыс жауапты таңдаңыз):*

а) кептірілген құлпынай желесі;
б) құлпынай желесі;
в) Ванильді крем?

***7.* Қандай тағамдық концентраттар құрғақ таңғы асқа жатады** *(дұрыс жауапты таңдаңыз):*
а) «Жапырақ» печеньесі;
б) тәтті жүгері қоспалары;
в) «Мәскеу» қытырлы картобы?

8. Құрғақ кремдер қалай бөлінеді?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

14. «Мюсли» құрғақ таңғы асының және басқа да таңғы ас арасындағы айырмашылығы неде?

_____
_____
_____
_____

15. Тағамдық концентраттарды сақтауға кепілдік мерзімі неге байланысты болады?

_____
_____
_____
_____
_____
_____

16. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

6) Планшеттегі тағамдық концентраттардың ассортиментін қайта жазыңыз. Таңбалауда көрсетілген алынған шикізат пен қоспалар концентраттары. Алынған нәтижиені төмендегі кестеге келтіріңіз:

Концентраты	Тағайындалуы	Рецептурасы		Массасы, г
		Негізгі шикізат	Қоспалары	
Цитрусты балкүлшесі	Жартылай дайындалған ұн өнімдері	Бидай ұны	Қант, тұз, жұмыртқа ұнтағы, пісірілген ұнтақ	500

2-тапсырма.

Планшеттегі тағамдық концентраттардың сатылу мерзіміне сәйкестігін тексеріңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) жапсырмада концентраттың атауы, өндірілген күні, сақтаудың кепілдік мерзімі белгіленеді;

2) концентраттың нақты сақтау мерзімін анықтаңыз;

3) алынған нәтижені төмендегі кестеге келтіріңіз:

Концентрат	Уақыты		Сақталу мерзімі, айы		Қорытынды
	әзірлеу	тексеріс	кепілдік	нақты	
Пісірілген крем	27.12.11	01.02.12	3	2	Пайдалануға жарамды

3-тапсырма.

Тағамдық концентраттардың сыртқы түрінің сапасына баға беріңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) жапсырма бойынша концентраттың атауы мен түрін анықтаңыз;
2) алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Концентрат	Ораманың және жапсырманың жағдайы	Жапсырмадағы жазбалардың мазмұны	Сапа қорытындысы
Қытырлақ катоп «Московский», 50 г	Суретті фольга пакеті	Құрамы, тағамдық құндылығы, өндірілген күні, жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары	Техникалық талаптарға сәйкес (ТС)

2-тарау.

ЖЕМІС-КӨКӨНІС ТАУАРЛАРЫ

2.1. БАЛҒЫН КӨКӨНІСТЕР (ТҮЙНЕКЖЕМІСТІ ЖӘНЕ ТАМЫРЖЕМІСТІ)

1. Көкөністерді жіктеуге не жатады?

_____

_____

2. Көкөністерді жіктеуге арналған сызбаны толтырыңыз.

3. Түйнекжемістілерге не жатады?

_____

_____

4. Картопты өткізу мерзіміне қарай қалай бөледі?

_____

_____

5. Асханалық картоп сұрыптарының әмбебап картоп арасындағы айырмашылық неде?

_____

_____

_____

6. Картоптың қандай түрлері крахмал мен спирт өндіруге арналған шикізат ретінде пайдаланылады?

_____

7. Тамыржемістілердің тізімін жалғастырыңыз.

Сәбіз					

8. Көкөністер арасында қандай тамыржемісті ең ерте пісетіні қайсысы?

_____

9. Картоптың қандай ауруларын білесіз?

_____

10. Қызылшадан сәбіздің тағамдық құндылығы бойынша қандай айырмашылығы бар?

11. Сәбіз бен қызылша қандай ерекше аспаздық қасиеттерге ие?

_____

12. Тамыржемістілердің қандай ауруларын білесіз?

_____

_____

_____

13. Тамыржемістілер қалай қапталады және сақталады?

_____

_____

_____

14. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

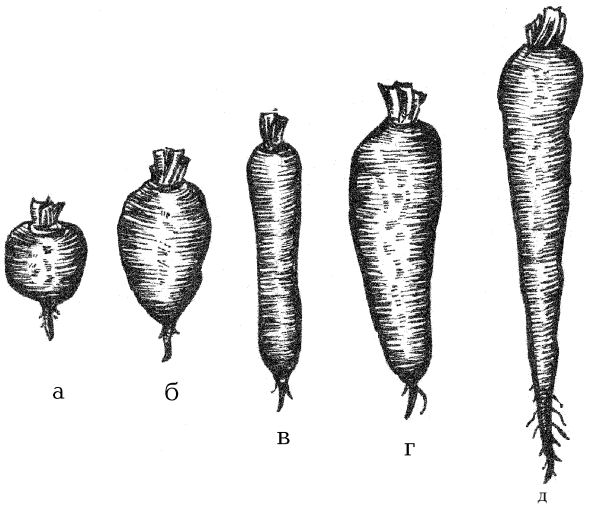
1-тапсырма.

Сәбіз және қызылшаның түрі мен сұрыпын зерттеңіз.

Жұмысты орындау реті:

1) сәбіз, қызылша суреттері бар плакат арқылы, тамыржемістілердің нақпышіні (муляж) арқылы сәбіз бен қызылшаның ассортиментін және тамыржемістілердің стандартын зерттеу;

2) сәбіз сұрыптарының ұзындығы мен пішініне қарай қалай бөлінетінін анықтаңыз. Суретте көрсетілген сұрыптарды атап шығыңыз:



а) _____;

б) _____;

в) _____;

г) _____;

д) _____.

2) плакаттан асхана қызылшасының шаруашылық-ботаникалық сұрыптарымен танысыңыз. Сұрыпы мен ерекше өзгешеліктерін атап шығыңыз (пішіні, бояуы, т.б. бойынша) және тізімдеңіз;

3) төмендегі кестені толтырыңыз:

Тамыржемісті	Сұрыпы	Тұтынушылық қасиеттері
Сәбіз		
Қызылша		

2-тапсырма.

Тамыржемістерге үлгілер мен нормативтік құжаттарға сәйкес сәбіз және қызылшаға органолептикалық бағалау жүргізіңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

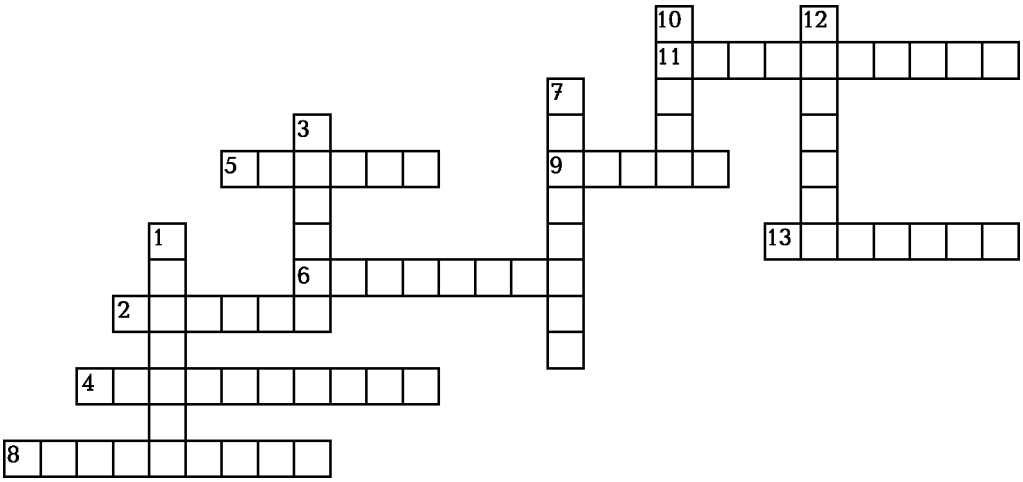
1) берілген стандартты көрсеткіштерін салыстыра отырып, сәбіз бен қызылшаның сыртқы түрін зерттеу; 2) сәбіз бен қызылшаның пішіні мен түсін анықтаңыз;

3) ең үлкен көлденең диаметрі бойымен сәбіз бен қызылшаны кесіп, көлемін (см) анықтаңыз; 4) тамыржемістілерінің ішкі құрылымын зерттеу, сәбіз өзегінің көлеміне назар аудару, қызылшадағы ашық және қара шеңберді ауыстыру; 5) берілген үлгілерді татып көру дәмін арқылы анықтау; 6) алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Көрсеткіші	Сәбіз	Қызылша
Сыртқы түрі		
Пішіні		
Түсі		
Ішкі құрылымы		
Ең үлкен диаметрі, см		
Дәмі мен иісі		
Консистенция		

1) сәбіз мен қызылша сұрыптарын анықтаңыз және берілген үлгілердің сапасы туралы пікіріңізді беріңіз.

15. «Тамыржемістер» сөзжұмбағын шешіңіз.



Көлденеңінен: 2. Елдің солтүстік аймақтарында өсірілетін тамыржемістілер. 4. Шалқан сұрыптары. 5. Күшті қалпына келтіретін тамыржемістілер шырыны. 6. Сәбіз түрі. 8. Шалқан сұрыптары. 9. Шалғам сұрыпы. 11. Қызылша сұрпы. 13. Сәбіз сұрыпы.

Тігінен: 1. Сәбізге түс беруші нәрсе. 3. Эфир майларының аз мөлшерінде болатын тамыржемістілер. 7. Шалғам сұрыпы. 10. Көкөністер арасындағы ең ерте пісетін тамыржемістілер. 12. Сәбіз сұрыпы.

2.2. БАЛҒЫН ЖЕМІСТЕР

1. Құрылысына қарай жемістер қандай топтарға бөлінеді?

_____

_____

_____

2. Алманың ерте пісетін, күзгі және қысқы сұрыптары қалай бөлінеді?

_____

_____

3. Шекілдеуік жемістілерді атаңыз және олардың тағамдық қасиеттерін сипаттаңыз.

_____

_____

_____

_____

4. Шекілдеуік жемістілерді қандай ауру түрлері зақымдайды?

_____

5. Жемістердің қандай механикалық зақымдану түрі нормативтік құжаттармен рұқсат етіледі?

6. Жемістер қалай қапталып, сақталады?

_____

7. Тұтынушылық және алынбалы пісіп-жетілу деңгейінің арасындағы айырмашылық қандай?

_____

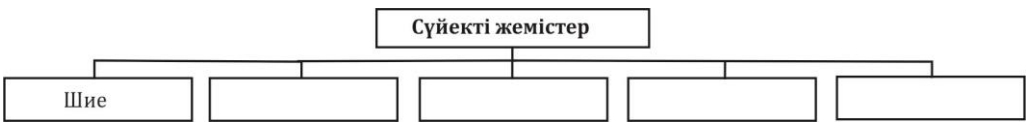
_____

_____

8. Құрманың қай сұрыпы қатты күйінде де өзінің уылдырмайтын тәтті дәмімен ерекшеленеді?

_____

9. Сүйекті жемістерді жіктеу сызбасын сипаттаңыз:



10. Айваны қай топқа қосады? (дұрыс жауапты таңдаңыз):
а) сүйекті жемістер;
б) шекілдеуік жемістілер;
в) цитрусты жемістері;
г) тропикалық жемістер.

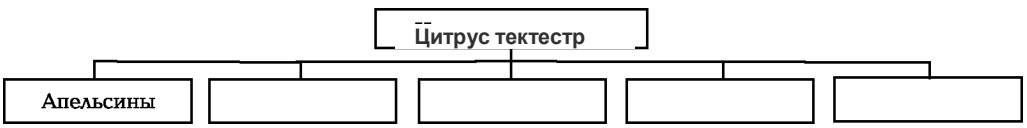
11. «Парсы қараөрігі» деп аталатын қандай жеміс (дұрыс жауапты таңда):

а) қараөрік; в) өрік;
б) шабдалы; г) шие?

12. Тұжырымдаманың анықтамасын толтырыңыз:

грейпфрут – бұл гибрид _____

13. Цитрусты жемістерді жіктеу сызбасын сипаттаңыз.



14. Жеміс үшін басқа атауды енгізіңіз:

а) шараптық жидек – _____

b) қытай қарлығаны – _____

в) жүзім жемісі – _____

15. Алманың помологиялық сұрыптарын жіктеу негізін не жатады?

_____
_____
_____

16. Күзгі антоновканың қалыпты антоновка арасындағы айырмашылықтар қандай (қысқы сұрып)?

_____
_____

17. Алманың қандай сұрыптары бір мезгілде алынбалы және тұтынушылық жетілу деңгейіне ие?

_____
_____

18. Қысқы алманы пісіп-жетілген қай кезеңінде алуға болады?

_____
_____

19. Импортталған алманың қандай түрлерін білесіз және олардың айрықша ерекшеліктері қандай?

_____

_____

_____

20. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Плакаттар, үлгілер, табиғи үлгілер мен стандарттарға алма помологиялық сұрыптарын зерттеу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) табиғи үлгілер бойынша анықтаңыз:
   а) алманың пісіп-жетілу кезеңі;
   б) алманың помологиялық сұрыпы;
2) Алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Сұрыпы	Сыртқы түрі	Айрықша ерекшеліктері	Ұстамдылық кезеңі

2-тапсырма.

Алманы табиғи үлгілер мен стандарттар бойынша органолептикалық бағалау.

Жұмысты жүргізу реті:

1) алманың стандарттарын зерделеу;
2) алма помологиялық сұрыпын анықтаңыз;
3) алынған нәтижесін төмендегі кестеге келтіріңіз:

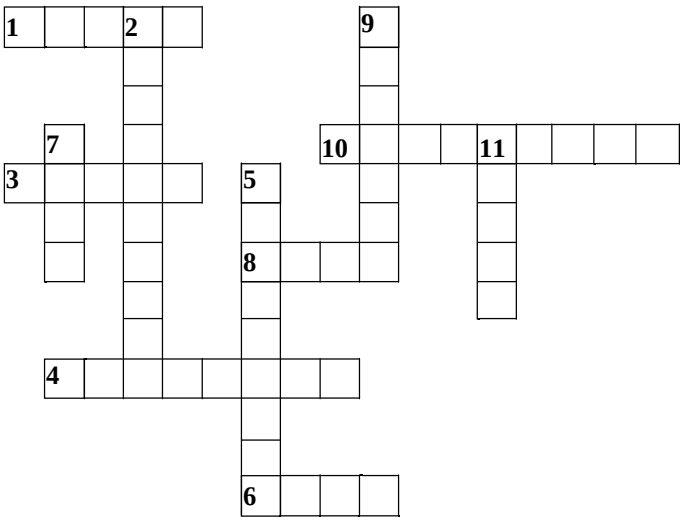
Сұрыпы	Сыртқы түрі	Пішіні	Пісіп-жетілуі	Дәмі	Жұпары (иісі)	Консистен-циясы	Ірі көлденең диаметрі бойынша өлшем

4) келесі кестені қолданып, әртүрлі сұрыпты алмадағы зақымдар мен аурулардың қандай екенін көрсетіңіз:

Көрсеткіш	Жоғары сұрыпы	1-ші сұрыпы	2-ші сұрыпы	3-ші сұрыпы
Механикалық зақымдануы				
Зиянкестердің зақымдауы мен аурулары				
Жеміссабақтың болмауы				
Қабықты күрең тартуы (тотығу)				
Қабықасты теңбілділігі				
Солуы				
Балдырдың күреңденуі				

5) берілген үлгілер қай сұрыпқа жататындығын көрсетіңіз және сапасына қатысты қорытынды жасаңыз.

21. «Шекілдеуік жемісі» сөзжұмбағын шешу.



Көлденеңінен: 1. Алманың жазғы сұрыптары. 3. Алмұрт сұрыпымен аталатын карамель. 4. Алманың қысқы сұрыптары. 6. Шекілдеуік жемістілерге жататын жеміс. 8. Импорттық алмұрт сұрыпы. 10. Көктемге дейін сақталатын алманың қысқы сұрыптары.
Тігінен: 2. Алмұрттың кең таралған жазғы сұрыпы. 5. Күзгіге жататын алма сұрпы. 7. Сақтау барысында пісіп-жетілетін алмұрттың қысқы сұрыпы. 9. Алмұрттың жазғы сұрыпы. 11. Алманың қысқы сұрыпы.

2.3. КӨКӨНІС ПЕН ЖЕМІС-ЖИДЕК КОНСЕРВІЛЕРІ

1. Консервіленген көкөністерді қалай жіктейді?

_____
_____
_____

2. Табиғи және дәмханалық консервілер арасында қандай айырмашылықтар бар?

_____
_____

3. Консервінің қай түрі дәмханалыққа жатады?

_____
_____
_____

4. Қандай консервіленген тағамдар табиғи болып табылады?

_____
_____

5. Жемісті консервілерді қалай жіктеуге болады?

_____

6. Томат пастасы мен томат езбесінің қандай айырмашылығы бар?

7. Қандай көкөністер, жемістер және саңырауқұлақтар маринадталады?

_____
_____
_____
_____

***8.* Қандай консервілерді түстік асқа жатқызады** *(дұрыс жауапты таңдаңыз):*

а) көкөніс тұздықты мен щи сорпасы;
б) винегрет;
в) жасыл бұршақ?

9. Маринаттау кезіндегі консерванттарға не жатады?

10. Маринадталған көкөністер мен жемістердің дәмі қандай болады?

_____

11. Қалбырдағы консервілердің негізгі сапа көрсеткіштері қандай?

_____

_____

12. Қампаю дегеніміз не?

13. Қампаюдың қандай түрлерін білесіз?

_____

_____

14. Қалбырлардың шартылдауы неліктен пайда болады?

15. Консервіленген қалбырдың кампаюы кезінде не істеу керек?

_____

_____

16. Консервіленген қалбырларды қалай сақтау керек?

_____

17. Дүкендегі консервілерді сақтау жағдайы және сақтау шарттары қандай?

_____

_____

18. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз

1-тапсырма.

Көкөніс және жеміс-жидек консервілерінің жапсырмалары бар нормативтік құжаттар мен планшеттерді пайдалана отырып келесі кестелерді толтырыңыз:

Консервіленген көкөністер	Құрамы	Қоспалары

Жеміс-жидек консервілері	Түрі	Құрамы

2-тапсырма.

Ресей Федерациясында өндірілген жеміс-жидек консервілерінің таңбалануын есте сақтай отырып, металл ыдыстардың қақпағында үш қатардағы шартты белгілері орналасқан көкөністер мен жеміс-жидек консервілерінің қақпағындағы литографиялық белгілерді шешіңіз: 1-ші қатар – 1132; 2-ші қатар – 200711; 3-ші қатар – К76 (қалбырдағы консервіде Балтық елдерінде және басқа да ТМД мемлекеттерінде өндірілгендігі 2-ші қатарда 150802 санымен көрсетілген), ал қақпақта шыны, полимерлік ыдыста және тубада – екі қатарда: 1-ші қатар – 1091201; 2-ші қатар – К76.

3-тарау.

ДӘМДІК ТАУАРЛАР

3.1. ШАЙ

1. Шайдың түрлері мен ассортиментін атаңыз.

2. Не себепті қара шайды өндіру кезінде жапырағы қараяды?

_____

_____

3. Жапырақ жасыл қалпында қалу үшін не істеуі керек?

4. Жасыл шай өндіру кезінде ферменттер қалай бұзылады?

_____

5. Жасыл шай мен қара шайдың дәмі арасындағы айырмашылық қандай?

6. Шай сусындары шайдан несімен ерекшеленеді?

7. «Типсы» дегеніміз не және олар қандай шайда болады?

8. Қай бұйра шайының ауыз қуыратын, уылдыратын дәмі бар?

_____

9. Неліктен шайды сақтау кезінде тауарлық іргелестік ескерілу керек?

_____

_____

10. Неліктен жоғары сұрыпты шай фольгаға оралады және қатты қаптамада қапталады?

_____

_____

11. Сыртқы түрлеріне қарай қандай шай жақсы деп саналады?

_____

12. Бұйра шайдың оралған шайдан (бір рет қайнату үшін) қандай айырмашылығы бар?

_____

13. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

«Шай» тақырыбы бойынша алған білімді қолдана отырып, нәтижелерді келесі кестеде келтіріңіз:

Көрсеткіш	Қара бұйра шайы	Көк бұйра шайы
Алу тәсілі		
Илік заттың (таниннің) құрамы (көп, аз)		
Тұнбаның дәмі мен түсі		
Дәрумендер құрамы		

2-тапсырма.

6) Планшеттегі шайдың ассортиментін зерттеу. Алынған деректерді төмендегі кестеде келтіріңіз:

Шай	Түсі	Алу тәсілі	Шай жапырақтарының мөлшері	Қаптама жағдайы	Фирмасы	Массасы, г
Қытайлық	Көк	Бұйралы	Ірі жапырақты	Целлофанды жұмсақ	«Гранд»	100

3-тапсырма.

Шай қорабындағы (қорапша) жазулар мен нормативтік құжаттар бойынша шайға органолептикалық бағалау жүргізіңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) қорапты қаптамасына және таңбалануына қарай тексергеннен кейін шайдың атауын, түрін - алу тәсілі бойынша қаптаманың жағдайын анықтаңыз;
2) қорапты (қорапты) ашыңыз және қаптама сапасын тексеріңіз;

3) ақ қағаздың бетіне 1-2 шай қасық шай себіңіз, сол арқылы құрғақ шайдың сыртқы түріне қарап оның жиналуын анықтаңыз;

4) Тұнбаның дәмін, хош иісін, түсін, қайнатылған жапырақтың түсін анықтау үшін құрғақ шайды 5 грамнан алып, оны фарфор ыдысқа салып, үстіне ыстық су құйыңыз. Оның дәмін, хош иісін анықтауды тұнба пайда болғаннан кейін ғана көріңіз (5-10 минут өткен соң);
6) сусынды 40 °С дейін салқындатыңыз және ішіп көріңіз. Қайнаған жапырақтың тұнбасын, дәмін, хош иісін шай сұрыптарының сипаттамасы бойынша стандарт талаптарымен сәйкестендіріңіз;
7) орындалған жұмыс нәтижесін төмендегі кестеде келтіріңіз:

Шай	Құрғақ шайдың сыртқы түрі	Тұнбасы	Хош иісі мен дәмі	Қайнатылған жапырақтың түсі	Шай сұрыпы

Дәмдеуіштер

1. Дәмдеуіштер азық-түлік тауарларының қандай тобына кіреді?

_____

_____

2. Дәмдеуіштердің жіктелуіне не жатады?

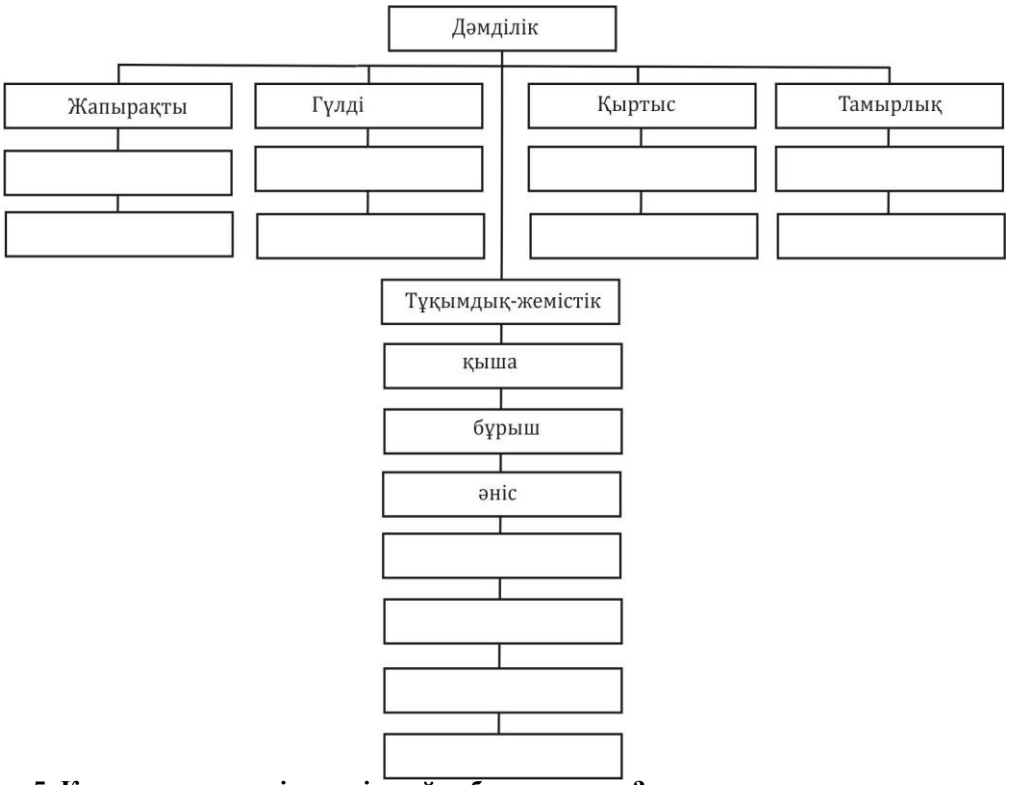
3. Зире дәмдеуіштердің қай тобына жатады (дұрыс жауапты таңдаңыз):

а) гүлді;

б) қыртысты;

с) тамырлы;
г) жеміс-тұқымды?

4. Дәмдеуіштерді жіктеу сызбасын толтырыңыз:



5. Қалампыр дәмдеуіштердің қай тобына жатады?

_____

6. Наубайхана өндірісінде қандай дәмдеуіштер пайдаланылады?

_____

7. Қандай дәмдеуіштер астатымдар дайындау үшін қолданылады?

_____

8. Бұрыш түрлерін толықтырып жазыңыз:

а) қара;

б)_____;

в)_____;

г)_____.

9. Ірімшіктерді, майларды және басқа өнімдерді сары түске бояуда қандай дәмдеуіштер қолданылады?

_____

10. Қалампырдың сапасын анықтаудың ерекшелігі қандай?

_____

11. Ванильді жасанды алмастырғышты қалай атайды және оны қайда қолданылады?

_____

12. Дәмдеуіштерді сақтау ерекшелігі қандай?

_____

_____

13. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Планшеттер мен стандарттарға сәйкес дәмдеуіштердің белгілі бір түрлерінің ассортиментін біліңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) дәмдеуіштерді топтарға бөліңіз;

2) олардың тобын анықтау кезінде дәмдеуіштердің ортақ ерекшеліктеріне назар аударыңыз;

3) алынған нәтижесін төмендегі кестеде келтіріңіз:

Дәмдеуіштер	Тобы	Пайдаланылуы

2-тапсырма.

Стандартқа сәйкес дәмдеуіштің екі түрінің сапасына органолептикалық бағалау жүргізіңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) ұсынылатын үлгілерге сәйкес келетін дәмдеуіштердің қандай топқа сәйкес келетінін анықтаңыз;

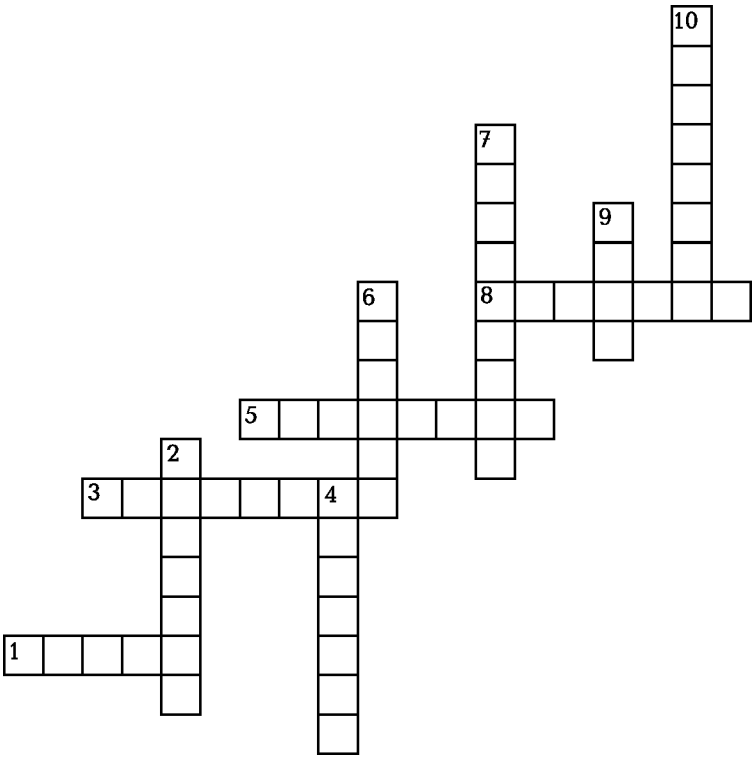
2) стандарттармен салыстырылған дәмдеуіштердің түсі, хош иісі және дәмін анықтау;

3) қолда бар дәмдеуіштердің сапасы туралы қорытынды беруге;

4) алынған нәтижесін төмендегі кестеге келтіріңіз:

Өнім атауы	Көрсеткіш				Сапасы туралы қорытынды
	Түсі	Пішіні	Хош иісі	Дәмі	

14. «Дәмдеуіштер» сөзжұмбағын шешіңіздер.



Көлденеңінен: 1. Тропикалық өсімдіктердің құрғап қалған жемісінен жасалатын дәмдеуіштер. 3. Гүлдің атауымен байланысты дәмдеуіш. 5. Аса өткір иісті бұрыш. 8. Жемістері ванилі бар өсімдік.

Тігінен 2. Астатым ретінде пайдаланылатын дәмдеуіш. 4. Құрамында алкалоид капсаицині бар бұрыш. 6. Кондитерлік бұйымдарды дайындауға арналған дәмдеуіштер. 7. Қалампыр және шафраннан тұратын дәмдеуіштердің түрі. 9. «Бородино» нанындағы дәмдеуіш. 10. Лавр жапырағына жататын дәмдеуіштің түрі.

3.3. ЖҮЗІМ ШАРАБЫ МЕН КОНЬЯГЫ

1. Жүзім шарабы деп нені айтады?

_____

_____

_____

_____

_____

2. Табиғи жүзім шарабының ерекше өзгешеліктері қандай?

3. Шараптың шампаннан айырмашылығы қандай?

_____

4. Арнайы шараптар қандай түрлерге бөлінеді?

_____

***5.* Қандай шараптың ауыз қуыратындай дәмі бар** *(дұрыс жауапты таңда):*
а) ақ;
б) қызғылт;
с) қызыл?

***6.* Балық тағамдарына қандай шарап беріледі?** *(дұрыс жауапты таңда):*
а) ақ табиғи жеңіл;
б) күшті арнайы;
в) шампан?

***7.* Ликер немесе жүзім шарабы қай топқа жатады** *(дұрыс жауапты таңда):*
а) жарқырау;
б) арнайы;
в) хош иістендірілген;
г) табиғи?

8. Кольереткамен қандай жүзім шарабы шығарылады?

9. **Ресейде ТМД елдерінің шарабы мен импортты шараптарының тығындысына не жабыстырады?**

_____

_____

10. **«Рислинг-Абрау» ақ табиғи жеңіл жүзім шарабын қандай шарап түрімен алмастыруға болады?**

_____

_____

11. **Қандай сусындар коньяк деп аталады?**

_____

_____

12. **Ректификат-спиртінің коньяк спиртінен қандай айырмашылығы бар?**

_____

13. **Бөшкелерде спирт сақталынған жағдайда қандай процестер болады?**

_____

14. **Дағыстан коньяк зауыты Ресейде қандай коньяктар шығарады?**

_____

_____

15. **Қандай француз коньяктарын білесіздер және VO таңбалауы нені білдіреді?**

_____

16. Тәжірибелік тапсырманы орындаңыз.

Жүзім шараптарының топтарын және түрлерін тануға және жапсырмалар мен нормативтік құжаттарға ие таблеткалардағы бөтелкелердің дұрыстығын анықтаңыз. Материалды қайталағаннан кейін, келесі кестелерді толтырыңыз:

Шарап	Шарап жасалынған орын	Сапа (қарапайым, көне)	Алу тәсілі	Түсі	Сыйымдылығы , л
«Изабелла»	«Московский»		Сусынның қабығы мен сүйектерімен бірге ашытуы	Қызғылт	0,8

Кестенің жалғасы

Шарап	Тауар белгісі	Өндіруші кәсіпорын	Мазмұны, %		Кольеретка
			спирт	қант	

Коньяк белгілері бар планшеттерді қолданып, коньяктар ауқымын зерттеу үшін келесі кестені толтырыңыз.

Коньягы	Сапа бойынша бөлшектенуі	Ұсталым мерзімі	Мазмұны, %		Сыйымдылығы, л
			спирт	спирті	
«Юбилярный»	КИЕК маркалы	8-10 жыл	45	0,1	0,5

3.4. АЛКОГОЛЬСІЗ СУСЫНДАР

1. **Алкогольсіз сусындар қалай жіктеледі?**

2. **Минералды су неден тұрады?**

3. **Минералды су химиялық құрамы бойынша қалай бөлінеді?**

4. **Асханалық минералды сулардың емдік минералды сулардан айырмашылығы қандай?**

5. **Шырындардың тағамдық құндылығы неде?**

6. **Құрамына қарай шырындарды қалай бөледі?**

_____

_____

7. Шырындар мен нектарлар арасындағы айырмашылық қандай?

_____

8. Морстың құрамына не жатады?

_____

9. «Кола» сусындарына не кіреді және олар қалай пайдалануға ұсынылады?

_____

10. Газдалған алкогольсіз сусындарға қандай сусындар жатады?

_____

***11.* Шырынды балдырлығымен қалай шығарады** *(жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз):*
а) жүзім, қызғылт;
б) қараөрік, өрік;
с) мүкжидек, алма?

12. Жасанды минералды су мен табиғи су арасындағы айырмашылық қандай?

_____

_____

13. Қандай минералды суларда шөгінділер рұқсат етіледі және қалай анықталады?

_____

14. «№4 Есентуки» қандай минералды сулар тобына жатады?

_____

15. «Юпи» мен «Инвайт» түріндегі құрғақ ұнтақтар неге шырындар қатарына жатпайды?

_____

16. Шырынның қандай түрі таза, табиғи деп аталады?

_____

_____

17. Қандай шырын мен шәрбат түрлері сатылымда бар?

_____

_____

_____

5. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Үлгілерге және нормативтік құжаттарға сәйкес минералды судың түрлерін біліңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) Планшеттегі МемСТ 13273-88 және бөтелкелердің пайда болуы бар минералды судың түрлерімен танысыңыз. Кестедегі деректерді алыңыз және минералды судың әрбір түрін сипаттаңыз:

Минералды су	Химиялық құрамы	Тұздардың концентрациясы ,г/л	

2) минералды сулардың үлгісінің таңбалау-жапсырмасын оқып, келесі кестені толтырыңыз:

Минералды су	Химиялық құрамы	Өндіруші кәсіпорын	Минералды судың құрамы	Сақтау мерзімі мен шарттары

2-тапсырма.

Планшеттегі жапсырмалар, стандарттар мен бөтелкелер безендірулері арқылы шырындардың, нектарлар, морстар, газдалған сусындардың түрлерімен танысыңыз. Алынған деректерді келесі кестеге қосыңыз:

Сусын атауы	Газдандырылмаған сусынның түрі (шырын, нектар, морс)	Газдалған сусын түрі	Сусынның құрамы

3-тапсырма.

Шырын немесе газдалған сусын үлгісінің марка-жапсырмасын тексеріп, келесі кестені толтырыңыз:

Сусын	Өндіруші	Сыйымдылығы , л	Сақтау мерзімі мен шарттары

4-тарау.

КОНДИТЕРЛІК ТАУАРЛАР

4.1. КАРАМЕЛЬ

1. Карамель өндірісі үшін негізгі шикізат қандай?

_____

2. Карамель өндірісінің салмалы және салмасыз шығару қандай үдерістерден тұрады?

_____

_____

_____

3. Дайындалу формуласына және әдісіне байланысты карамельді қалай жіктейді?

_____

_____

4. Қаныққан сиропқа құйылған карамель беті қандай?
(дұрыс жауапты таңдаңыз):

а) жылтыратылған;
б) шартты түрде;
в) жабу?

5. Қандай карамель Монпансье?

_____

6. Ашық карамельдің беті неге өңделеді?

_____

_____

7. Карамельді шығару барысында қандай салымдарға сірне қосылады, және не себепті?

_____

_____

_____

8. Кәмпиттер карамелінің қандай түрлерін білесіз? Ауқымы қандай?

_____

_____

9. Карамельдің ассортиментін толтыру түрлері бойынша атаңыз.

_____

_____

10. Қосарланған толтырумен бірге карамельдің ассортиментін атаңыз.

_____

_____

11. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Планшеттік жапсырмалар мен стандарттарға сәйкес карамельдің ассортиментін біліңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) карамельді тәуелділікте таратады
   а) карамельді анықтаңыз:
   б) формулаға және дайындық әдісіне;
   в) толтыру саны;
2) беттік өңдеу әдісінен;
3) алынған нәтижесін төмендегі кестеге келтіріңіз:

Карамель	Толтыру түрі	Дайындау әдісі	Беттік өңдеу әдісі

2-тапсырма.

Карамельдің сапасына органолептикалық бағалауды екі табиғи үлгі және норма бойынша орындаңыз.

Жұмыс тәртібі:

1) карамель қаптамасының пайда болуына назар аударыңыз (жапсырманың түсі, қаптаманың тұтастығы);

2) карамельдің пішінін анықтайды;

3) карамель үлгісін ашып, оның бетіне қарап, индикаторды стандартты (құрғақ, жабысқақ, жарықтарсыз, ашық тігістер, дақтарсыз және т.б.) салыстырыңыз;

4) карамельдің түсі анықталады (ол карамель және түстің атына сәйкес келуі керек - біртекті, дақсыз);

5) карамельдің дәмі мен хош иісін анықтайды;

6) толтырудың сәйкестігін (бар болса), оның біркелкілігін және таратылудың біртектілігін айқындайды;

7) Алынған мәліметтерді келесі кестеде алыңыз:

Карамель	Сыртқы түрі	Тұтастығын толтыру	Пішіні	Дәмі	Түсі	Сапа туралы қорытынды

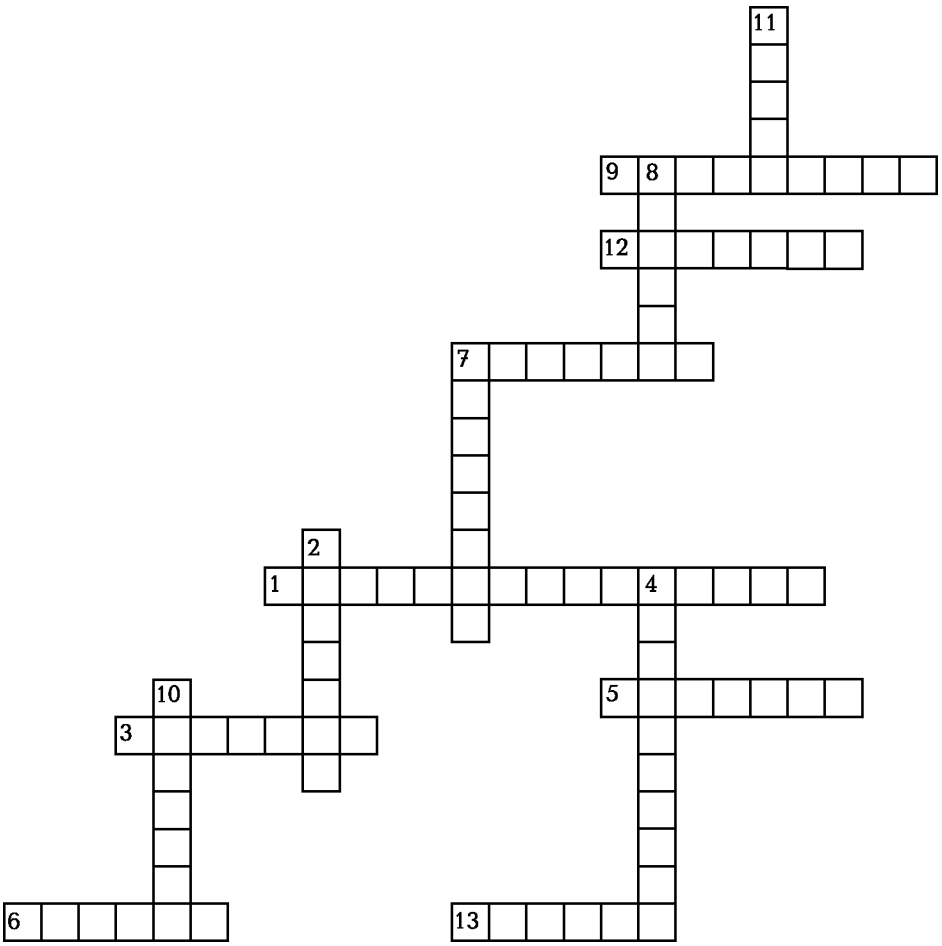
8) алынған мәліметтер негізінде, сұрақтарға жауап беріңіз:

«Карамельдің келесі үлгілерінің қайсысы ұзаққа созылады?», «Неге?», «Бұл неге байланысты?».

1. **«Карамель» тақырыбына сөзжұмбақты шешу**

Көлденеңінен: 1. Жұмсақ толтырылған карамель. 3. Түтік түріндегі карамель. 5. Таяққа арналған карамель. 6.Атауы жәндіктердің атына ұқсас карамель. 7. Қант, хош иісті сироп пен жұмыртқаның ағынымен толтырылған карамель. 9. Орамасыз карамель. 12. «Ау» және «Алтын жасыл» карамелін толтыру. 13. Жұмсақтығы жағынан кәмпитке жақын карамель

Тігінен: 2. Сүйық салындысы бар карамельдердің біреуі. 4. Салындысы жоқ, басым бөлігі карамельдің өзінен ғана тұратын карамель 7. Қышқылдың атауына ұқсас карамельдің атауы. 8. Жаңғақ қосылған карамель. 10. Түтікшедегі планшет түріндегі кәмпиттер карамелі. 11. Помада салындысы бар карамель.



4.2. ШОКОЛАД

1. Құрамы бойынша шоколад қандай түрлерге бөлінеді?

_____

_____

2. Шоколад үшін қандай қоспалар қолданылады?

_____

_____

3. Әртүрлі шоколад түрлерін өндіруде қандай қоспалар қолданылады?

_____

4. Неліктен «гвардиялар» шоколады ащы?

_____

_____

5. Кеуекті шоколадтың атаулары қандай?

_____

_____

6. «Аленка» шоколадына не қосылады?

_____

_____

7. Шоколадты сақтаудың кепілдік мерзімі қандай?

_____

_____

8. Шоколадты сақтау кезіндегі температураның күрт ауытқуын неге болжау мүмкін емес?

_____

_____

***9.* Майлы тозаң қандай температурада пайда болады, сұр тақта** *(дұрыс жауапты таңдаңыз):*
а) 30 °С;
б) 10 °С;
с) 5 °С?

10. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

МемСТ 6534-89 басшылыққа алып, емдеу және құрамына қарай шоколад түрлерімен және ассортиментімен танысып, олардың ерекшеліктерін көрсетіңіз. Деректерді келесі кестеге қосыңыз:

Шоколад	Ассортименті	Өңдеу тәсілі	Құрамы			Дәміне қарай ерекшеленеді
			какао-массасы	Қанты	Қоспасы	
Десертті:						
қоспамен						
қоспасыз						

2-тапсырма.

Шоколад таблеткаларын қолда бар таңбалау және стандартты деректермен пайдалану оларды композиция мен өңдеу әдісіне сәйкес топтастырыңыз. Деректерді келесі кестеге қосыңыз:

Шоколад	Шоколад түрі		Кірістірілетін қоспалар (толықтырулар)	Массасы, г
	Құрамы бойынша	Өңдеу тәсілімен		
«Совершенство»	Десертті	Кеуек	—	80

3-тапсырма.

Шоколад және МемСТ 6534-89 үлгілерін пайдалану шоколадтың сапасын органолептикалық бағалауды жүзеге асырады, оның құрамын өңдеудің құрамы мен әдісіне, сондай-ақ инъекцияға (толтыруға) сәйкес белгілейді.

Жұмысты жүргізу реті:

1) шоколадтың атауы мен салмағын белгілеу;
2) ораманың және таңбалаудың стандарт талаптарына сәйкестігін тексеруге;
3) шоколадты ашып, сыртқы түрінің пайда болуын анықтаңыз;
4) дәйектілік пен дәм үшін, толтыру немесе толықтыру түрін анықтайды;
5) құрылымы мен дәмдік сипаттамалары бойынша емдеу әдісіне сәйкес шоколад түрін белгілейді.

Ескертпе:

1. Шоколадтың пішіні, сыртқы түрі және консистенциясы 16-18 °С температурасында анықталады.
2. Тығыздық шоколадтың барларын бұзу арқылы анықталады. 3. Құрылым шоколад түріне қарай үзіліс кезінде және дәм таңдау үлгісімен анықталады. Бұл жағдайда тілде дән жоқ болуы керек.

6) Орындалған жұмыс нәтижесін төмендегі кестеге келтіріңіз:

Ншоколадтың атауы мен түрі	Массасы, г	Буып-түю және таңбалау жағдайы			Сапа көрсеткіші		
		Түсі	Пішіні	Сыртқы түрі	Консистенциясы	Құрылымы	Дәмі мен жұпары

7) шоколад сапасы туралы пікір айту.

4.3. КӘМПИТТЕР

1. Кәмпиттер мен карамельдің арасындағы айырмашылық неде?

_____

_____

2. Кәмпиттер өндірісінің процесі қандай әрекеттерден қалыптасады?

_____

_____

3. Пралине корпусымен кәмпиттерді қалай дайындау керек?

_____

4. «Ассорти» тәттілерінің ерекшеліктері қандай?

_____

_____

5. Кәмпиттерді жіктеу сызбасын сипаттаңыз: Классификация конфет – конфеттің жіктелуі;

6. Шоколадпен қапталған кәмпиттердің бетінде ақ немесе сұр жабыны қалай көрінеді?

_____

7. Келесі сөйлемді аяқтаңыз.

*Кәмпит бір жапсырмада оралуы мүмкін*_____

*Немесе*_____

8. Кәмпиттің қай түрін қатпарлайды немесе вафлимен қаптайды?

_____

9. Жаны ұрылған кәмпиттің түрі?

_____

10. Батондар кәмпиттердің қай тобына жатады («Рот майданға», «Жаңғақты», «Достық отбасы» және т.б.)

_____

11. Дірілдекті заттектер қай қабатқа қолданады? Және оны құраушы заттарды атап шық.

_____

_____

12. Кәмпиттер стандартында қандай дәм мен иістерге жол берілмейді?

_____

_____

13. Кәмпиттің түріне байланысты қандай жұмсақ салымдар бар? Мысалдар келтіріңіз.

_____

_____

14. Зерленбеген кәмпит түрі неден тұрады?

_____

15. Пішініне қарай кәмпиттің қай түрі кепілдік сақтау мерзімі төмен?

_____

16. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Жапсырмалар мен стандарттардағы тәттілердің түрлерін біліп үйреніңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) ұсынылған таблетка түріндегі кәмпиттер белгілерін тексеріңіз;
2) тәттілерді корпус құрамына сәйкес таратады;
3) тәттілердің жекелеген түрлерінің қалай дайындалатынын еске түсіріңіз;
4) алынған нәтижені төмендегі кестеде келтіріңіз:

Кәмпиттері	Сыртқы безендірілуі	Тұрқының құрамы	Әзірлеу тәсілі

2-тапсырма.

1-ден 2 үлгіге тәттілердің сапасына органолептикалық бағалауды жүргізу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) тәттілердің пайда болуына назар аударыңыз (жапсырманың құрамына, түсіне, қаптаманың бүтіндігіне және т.б.);
2) кәмпиттің қағазын ашып, оның бетін қараңыз (зерленген және зерленбеген үлгі түрлерін салыстырыңыз; зерленген дегенді қалай түсінесіз);
3) тәттілердің формасын анықтайды (сәйкестік дәрежесі, деформация);
4) кәмпиттің түсін анықтаңыз (стандарт бойынша осы түрге жататын пішімі мен салымын сәйкестендіріңіз);
5) шоколадтың дәмін, дәмін және иісін анықтауға;
6) толтырудың (корпустың) консистенциясын анықтайды;
7) алынған нәтижесін төмендегі кестеге келтіріңіз:

Кәмпиттері	Сыртқы түрі	Пішіні	Түсі	Дәмі	Толтырылым консистенциясы	Сапа туралы қорытынды

4.4. ПЕЧЕНЬЕ

1. Қандай кондитерлік өнімдер тобы печенье болып табылады?

_____

2. Пештерді өндіруде қандай химиялық дезинтеграторлар қолданылады?

_____

_____

3. Печеньенің жіктелімінің негізіне не жатады?

_____

4. Печеньенің қандай түріне илемдеу бірнеше рет қайталанады?

_____

5. Қандай печенье құрамында май мен қанттың мөлшері аз?

_____

6. Печенье қандай жағдайларда және ққанша мерзімге сақталынады?

_____

7. Печеньенің жіктеу сызбасын аяқтаңыз:

8. Печеньенің ұсақ, нәзік түрі қай топқа жатады?

_____

9. Какао ұнтағы қосылған қант печеньесін атаңыз.

_____

10. Печеньелердің бетінде пункция бар ма?

_____

11. «Құлпынай» және «Мерейтой» печеньелері қандай топқа жатады?

_____

12. Бай печенье дегеніміз не?

_____

13. Крекердің сұрыпталымын ата?

_____

_____

14. Галет печеньесі кәдімгі қант печеньесінен ерекшелігі неде? Оны қандай қамырмен дайындайды?

_____

15. Қандай кукилер жиі қоспалар ретінде сатылады?

_____

_____

16. Қандай печенье (стандарт бойынша) сатуға рұқсат етілмейді?

_____

_____

17. Печенье үшін жіктеу сызбасын толтырыңыз:

18. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Пакеттер мен стандарттарға сәйкес үлгілеріне сәйкес cookie түрлерін және ассортиментін зерттеу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) планшетте бар үлгілер үшін cookie үлгілерімен және стандарттарымен тексеріңіз;
2) печеньелерді топтарға бөліп, осы топтардың айырықша ерекшеліктерін еске түсіріңіз;
3) алынған деректердің нәтижесін төмендегі кестеде келтіріңіз:

Өнім атауы	Печенье түрі	Айрықша ерекшеліктері	Дайындау әдісі

2-тапсырма.

Печеньенің табиғи үлгілерін (екі түр) және нормативтік құжаттарды пайдаланып, органикалық түрде куки сапасын анықтаңыз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) печеньенің пішінін анықтайды;
2) печенье файлының бетін тексеріп, стандарттар талаптарымен салыстырыңыз (шыны печеньенің бетіне назар аударыңыз, оның айырмашылығы);
3) печеньенің түстерін анықтайды;
4) печеньені бұзып, оны үзілісте (кеуектілігі, қалдықтары, қоспалардың іздері және т.б.) зерттеу;
5) печеньенің дәмін татып, үлгінің дәмін және иісін анықтаңыз;алынған нәтижесін төмендегі кестеге келтіріңіз:

Печенье	Пішіні	Беті	Түсі	Үзілістің көрінісі	Иіс пен дәмі	Сапа туралы қорытынды

4.5. ПІРӘНДІК ПЕН ВАФЛИ

1. Пірәндік қамырын тексеру ерекшеліктері қандай?

_____

_____

2. Пісірілген пірәндіктердің шикі пірәндіктерден түсі мен арасындағы жұмсақтығы бойынша айырмашылығы қандай?

_____

_____

3. Пісірілген пірәндіктердің шикі пірәндіктерден сақталу мерзімінің ұзақтығы қалай түсіндіріледі?

_____

_____

4. Пірәндәктерді қаптаудың ерекшеліктері?

_____

_____

5. Тәтті каврижка наны пірәндіктерден несімен ерекшеленеді?

_____

_____

6. Кондитерлік өнімдердің қандай тобы торт болып табылады?

_____

7. Қамырды қопсыту үшін не қолданады?

_____

_____

8. Қандай ақаулары бар пірәндіктер сатылымға жіберілмейді?

_____

9. пірәндііктің қай түрі сатылымда?

_____

_____

***10.* Пісірілген пірәндіктердің шарты мен сақтау мерзімі қандай** *(дұрыс жауапты таңда):*

а) температурасы 25 °С - 30 күн;

б) температурасы 18 °С - 25 күн?

11. Вафлиді әзірлеу барысында салымның қай түрі көбіне пайдаланылады?

_____

_____

12. Вафлиге қандай сыртқы безендіру қолданылады?

_____

13. «Жаңалық» және «Карнавал» сияқты вафли түрлері қандай салыммен әзірленеді?

_____

14. Тәжірибелік тапсырманы орындаңыз.

1-тапсырма.

9) нормативті құжаттар мен планшеттердің дәмді тағамдарын қолданып, дәмдеуіштердің түрлері мен ассортиментін және олардың ерекшеліктерін оқыңыз. Алынған деректердің нәтижесін төмендегі кестеде келтіріңіз:

Пірәндік	Қамырды дайындау ерекшеліктері	Ұнның сұрыпы	Пішіні	Бетті өңдеуі

2-тапсырма.

Сынамалар мен нормативтік құжаттарға сәйкес пірәндіктің сапасына органолептикалық бағалауды жүргізу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) өнімнің түрін, атын және дәрежесін белгілейді;
2) таңқурайдың сыртқы түрін, олардың түсі мен сыртқы түрін анықтау;
3) дәмдік сипаттамаларды анықтау;
4) алынған нәтижесін төмендегі кестеде келтіріңіз:

Пірәндік	Ұнның сұрыпы	Пірәндік пішіні	Беті	Түсі	Үзілістің көрінісі	Иіс пен дәмі

5) сапасы туралы пікір айту.

3-тапсырма.

Үлгілерге және нормативтік құжаттарға сәйкес вафли сапасын органолептикалық бағалауды жүргізу

Жұмысты жүргізу реті:

1) өнім түрін және атауын белгілеу;
2) үлгілердің, түсінің, үлгісінің, үзілістің көрінісін, дәмдік қасиеттерін анықтау;
3) орындалған жұмыстың нәтижесін төмендегі кестеде келтіріңіз:

Сыртқы түрі (сурет)	Түсі	Толтырылым түрі	Дәмі	Иісі

4) сапасы туралы пікір айту_____

5-тауар.

СҮТ ТАУАРЛАРЫ

5.1. СҮТ КОНСЕРВІЛЕРІ

1. Консервіленген сүт өнімдерінің қандай оң қасиеттері бар?

_____

_____

2. Сүттің сақталуының қандай әдістерін білесіз?

_____

3. Гомогенизация дегеніміз не?

_____

4. Келесі мәлімдемені толтырыңыз.
Конденсацияланған сүт консервілері консервіленген стерилизацияға бөлінеді_____

5. Конденсацияланған сүт ыдыстардың ассортиментін беріңіз.

_____

_____

_____

6. Неге конденсирленген сүт қантсыз зарарсыздандырылған?

_____

_____

7. Консервіленген сүтті қалай анықтайды?

_____

8. «Конденсацияланған сүт қосылған какао» және «қоюландырылған сүт қосылған кофе» сияқты сүт консервілеріне сипаттама беріңіз.

_____

_____

9. Шоғырландырылған стерилизацияланған сүт тұтынушыларына кеңес беріңіз

_____

_____

10. Литографиялық белгілер консервіленген сүтке қалай әсер етеді? Олар қалай қолданылады?

_____

_____

11. Сүт өнімдері қалай толтырылады?

_____

_____

12. Консервіленген сүттің сақталу шарттары мен мерзімі қандай?

_____

_____

13. Консервіленген сүтте қандай кемшіліктер бар?

_____

_____

14. Бомбалау дегеніміз не? Бомбалаудың қандай түрлері бар?

_____

_____

15. Консервіленген сүттің қоюлығы қандай?

_____

16. Сүт консервілерін таңбалау: М 108761 151211.

_____

17. Ақаулары бар қандай сүт консервілері саудаға жіберілмейді?

_____

_____

18. Консервіленген сүт өнімдерінің қай түрі сатылады?

_____

_____

19. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Планшет пен зат белгісі бар сүт консервілерінің сұрыптамасын табиғи үлгі мен сүт консервілерінің стандарты бойынша зерттеңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) сүт консервілері ұсынылған планшеттерді зерттеу;

2) сүт консервілеріне арналған этикеткаларды (жапсырмаларды) тексеріп, консервіленген сүтті түрге таратады;
3) консервіленген сүт сақтайтын консервілерде таңбалауды деформациялау;
4) алынған нәтижелер келесі кестеге кіреді:

Өнім атауы	Массасы, г	Таңбалаудың декодтауы

2-тапсырма.

Консервіленген сүттің стандарттарын қолданып, консервіленген сүттің осы үлгісінің органолептикалық бағалауын жүргізіңіз.

Жұмысты жүргізу реті:
1) консервіленген сүттің стандарттарын зерделеу;
2) конденсирленген сүттің сыртқы конструкциясына назар аударыңыз;
3) консервіленген консервілерді ашып, түс, дәм, иіс пен дәйектілікті анықтау;
4) алынған мәліметтерді келесі кестеде алыңыз:

Өнім атауы	Түсі	Дәмі	Консистенциясы	Иісі	Сапасы туралы қорытынды

5.2 АШЫТҚАН СҮТ ӨНІМДЕРІ

1. Қышқыл сүт өнімдерінің тағамдық құндылығы қандай?

_____

_____

2. Диеталық қышқыл сүт өнімдерінің ассортиментін беріңіз.

_____

_____

3. Келесі мәлімдемені толтырыңыз.
Қаймақтың май мөлшері 30%, 36%_____

4. Қандай сүзбенің түйіршікті құрылымы бар?

_____

5. Қандай азық-түлік араласқан ашытқыдан әзірленген болып есептелінеді *(дұрыс жауапты таңда):*

1. а) қаймақ; б) айран; в) қақталған сүт; г) қымыз?

6. Майлылығы бойынша сүзбе іріктеу кестесін толтырыңыз:

Ірімшік				
Майлылығы 18 %				

7. Пияз өнімдері мен жартылай фабрикаттардың арасындағы айырмашылық қандай?

_____

_____

8. Бургер мен басқа қышқыл сүт сусындарының арасындағы айырмашылық қандай?

_____

9. Қандай қышқыл сүт өнімі бие сүтінен алынған?

_____

10. Сіз қандай биопродукцияларды білесіз? Адам денесі үшін олардың мәні қандай?

_____

_____

_____

11. «Балақай» сүзбесі мен «Шаруа» сүзбесі арасында қандай айырмашылық бар?

_____

_____

12. Толтырғыштармен дайындалған ірімшік диаметрі қандай?

_____

_____

13. Қандай қаймақ өнімдері глазирленген?

_____

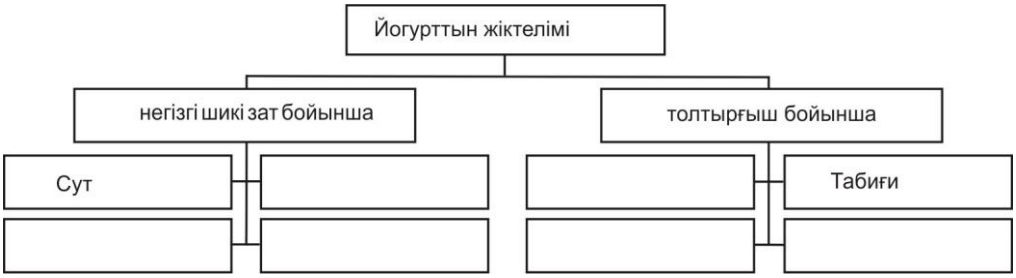
14. Қандай ашытылған сүт өнімдері мұздатылуы мүмкін?

_____

15. Ашыған сүт өнімдерінің қышқылдығы қандай бірліктерде өлшенеді?

_____

_____



16. Тоңмай өнімдерінің диапазоны қандай?

_____

_____

17. Қандай қышқыл сүт өнімдері көлемді сатылады?

_____

18. Ашытылған сүт өнімдерін сақтаудың шарттары мен мерзімдері қандай?

_____

_____

19. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Қышқыл сүт өнімдері мен стандарттарының белгілері бар планшеттегі қаймақ, сүзбе, сүзбе өнімдері, айран, йогуртты зерттеңіз.

Жұмысты жүргізу реті:

1) ашыған сүт өнімдерінің үлгілері ұсынылған таблеткаларды зерттеу;
2) қаптаманың сыртқы түріне, тұтастығына және түсіне назар аударыңыз;
3) алынған деректерді төмендегі кестеде келтіріңіз:

Өнім атауы	Майдың үлесі, %	Сыйымдылығы, г (л)

2-тапсырма.

Табиғи үлгілерге (сүзбе, йогурт) және стандарттарға негізделген қышқыл сүт өнімдерін органолептикалық бағалауды жүргізу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) ірімшік, йогурт стандарттарын зерделеу;
2) осы үлгілердің қаптамасын мұқият қараңыз;
3) ашытқы мен йогурт ашыңыз;
4) дәмін алу, үлгілердің түсі, дәмі, иісі мен дәйектілігі;
5) алынған деректерді төмендегі кестеде келтіріңіз:

Өнімнің атауы	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі мен иісі	Консистенциясы

6) ірімшік пен йогурттың сапасы туралы пікір айту.

5.3. ІРІМШІК

1. Ірімшіктің тағамдық құндылығы қандай? Ірімшік қандай тағамдар үйлесімді?

_____

_____

_____

2. Не себепті ірімшікте көзшелер пайда болады?

_____

3. Ірімшік қалай жіктеледі?

_____

_____

_____

4. Жұмсақ рента ірімшігі мен қатты ірімшіктің арасындағы айырмашылық неде?

_____

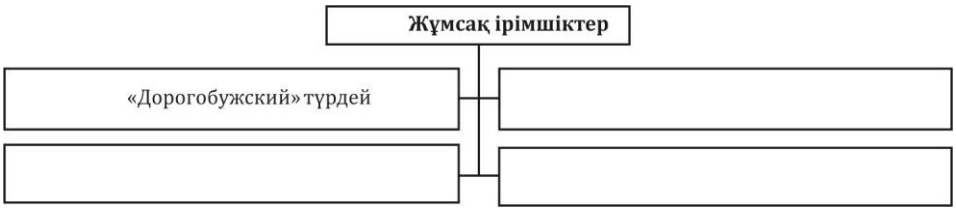
_____

5. Ірімшіктің шөгінділенуі дегеніміз не? Ірімшікті өндірудің қай түрінде осы үдерісті пайдаланады?

_____

_____

6. Жұмсақ ірімшіктер үшін жіктеу сызбасын толықтырыңыз:
Мягкие сыры – жұмсақ ірімшік, «Дорогобужский» түрі



***7.* Сыр ірімшікіне ірімшік тиесілі** *(дұрыс жауапты таңдаңыз):*
а) жұмсақ ірімшіктер;
б) қатты ірімшіктер;
в) тұзды ірімшіктер;
г) қышқыл сүтті ірімшіктер?

8. Қатты безендірілген ірімшік үшін жіктеу сызбасын аяқтаңыз:

9. Топтың (түрінің) қандай ірімшіктері тәтті дәмі мен құрамында 50% май бар?

_____

10. Голландиялық ірімшіктер арасындағы айырмашылық неде?

_____

11. «Ресейлік» ірімшігінің дәмі мен майының мазмұны қандай?

_____

12. Қандай ірімшіктерде үлкен оселлердің дөңгелек немесе сопақ формалары бар?

_____

13. Қандай ірімшіктер ең ұзын?

_____

14.* «Пошехонский» ірімшігі қандай ірімшіктер тобына жатады *(дұрыс жауапты таңдаңыз):
а) «голландиялық» типті;
b) «швейцариялық» түрі;
в) «Шеддер» түрі?

15. Қандай қатты ренетрлі ірімшіктер төмен цилиндрдің пішініне ие?

---

16. Төменде мысалы ретінде келтірілген кестедегі ірімшікті ұпайлы бағалаған кестені негізге ала отырып, жауап беріңіз, не себпті ірімшікті осындай әдіспен ағалаудың артықшылығы мен кемшілігі неде?

Көрсеткіші	Жеңілдіктері	Ұпаймен бағалау
Дәмі мен иісі (45 ұпай)		
Өте жақсы	0	45
Жақсы	1—2	[illegible]
Жақсы дәм, бірақ хош иісі аздап байқалады	3—5	[illegible]
Қанағаттанарлық, нашар көрінеді	6—8	37—39
Аздап татиды	9—12	33—36
(Чеддер және Горный Алтай пирстерінен басқа): голландтық, костромалық, Ярославский, Огепной, Угличский, «Латвия» және «Волга»	[illegible]	[illegible]
Күлгін	9—12	33—36
Ашы	9—15	30—36
Тұздық дәмдеуіштер	9—12	33—36
«Чеддер» және «Таулы Алтай» ірімшіктеріне қышқыл дәм.	9—15	30—36
Тұрақтылық (26 ұпай)		
Өте жақсы	0	25
Жақсы	1	24
Қанағаттанарлық	2	23
Қатты, қатты	3—9	[illegible]
Жұмсақ	5—8	[illegible]
офтальмологиялық	6—10	15—19
Құртты	5—10	[illegible]
Фелинг (самокол)	4—15	10—21

Көрсеткіші	Жеңілдіктері	Ұпаймен бағалау
***Түсі** (5 ұпай)*		
Қалыпты	0	5
Біркелкі емес	1—2	8—10
***Сурет** (10 ұпай)*		
Шикізаттың осы түрі үшін қалыпты	0	10
«Чеддер» және «Таулы Алтай» ірімшігінің үлгісі жоқ	0	10
Әркелкі	1—2	6—8
«Латвиялық», «Волжск" пен «Углич» ірімшіктерін қоспағанда саңылау тәріздес сурет	3—4	5—7
«Латвиялық», «Волжск" пен «Углич»ірімшіктерінде саңылау тәріздес сурет	1—2	6—8
Швейцариялық, Совет және Московский ірімшіктерінің ұсақ жиі орналасқан саңылаулар (көлденен алғандағы 0,5 см-ден аз)	3—4	5—7
Торлы сурет	4—5	5—6
Ұсақ ірімшіктерде саңылаулардың болмауы	3	7
«Швейцар», «Алтай», «Кеңестік», «Мәскеу» ірімшіктерінде саңылаулардың болмауы	7	3
«Чеддер» және «Таулы Алтай» ірімшігінде саңылаудың бар болуы.	3—6	4—7
Кеуекті сурет	5—7	3—4
Сызылған	8—9	6—7
***Көрініс** (10 ұпай)*		
Жақсы, әдеттегі сопақ немесе жоба бар	0	10
Қанағаттанарлық	1	9
Жер қыртысында парафинді ұнтақтау	1—2	6—8
Зақымдалған қыртыс	1—4	6—9
Қаныққан қыртыс	3—6	4—7
Аздап деформацияланған ірімшіктер	8—9	1—3
***Қаптау** (5 ұпай)*		
Жақсы	0	5
Қанағаттанарлық	1	4

Соңғы балға байланысты, ірімшіктер келесі сұрыптардың біріне тағайындалады:

Сұрыпы	Жалпы ұпайлық бағалауы	Дәмі мен иісін бағалау, кем емес
Жоғары	○○ ○ ○	37
1-й	75 – 86	–

17. Сіз ірімшіктің дәмі мен иісіндегі кемшіліктер туралы не білесіз? Олардың себептері қандай?

_____

_____

_____

18. Қыртысының нашарлауына не себеп болады?

_____

_____

19. Келесі мәлімдемені толтырыңыз.
*Соқыр ірімшік – ол*_____

20. Бұл ірімшіктің аздап біркелкі болуына әкеледі?

_____

_____

_____

21. Қандай ірімшік түрлері көгеру салдарынан пісе бастайды?

_____

_____

22. Ірімшіктерді таңбалаудың негізгі ерекшелігі неде? Майлылығы 50%-ды және 45% құрайтын ірімшіктер қалай таңбаланады?

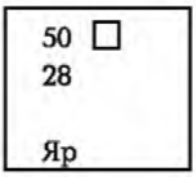
_____

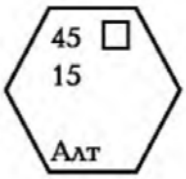
_____

_____

_____

23. Ірімшіктің өндірістік маркасын шешіңіз:





24. Тәжірибелік тапсырманы орындаңыз.

1-тапсырма.

Плакаттар, планшеттер, стандарттар бойынша пирстердің диапазонын зерттеу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) ірімшіктерді түрлері, топтары және кіші топтары бойынша бөлу;
2) дәмге, майға сәйкес ірімшіктердің топтары арасындағы айырмашылықты анықтаңыз;
3) алынған деректерді төмендегі кестеде келтіріңіз:

Ірімшік	Тобы	Кіші топ	Дәмі	Майлылығы, %

2-тапсырма.

Ірімшіктің стандарттарына сәйкес қатаң мәйек ірімшігінің сапасын органолептикалық бағалауды жүргізу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) қатты ренні бар ірімшіктердің стандарттарын зерделеу;
2) стандартты басшылыққа алады, ірімшік түрін анықтайды және үлгінің сапасы туралы пікір қалыптастырады;
3) алынған деректерді төмендегі кестеде келтіріңіз:

Ірімшік	Дәмі мен иісі	Тұрақтылығы	Сурет	Түсі	Сыртқы түрі	Қаптамасы

6-тарау.

ЕТ ТАУАРЛАРЫ

6.1. ШҰЖЫҚ ТАҒАМДАРЫ

1. Шұжық өндірісінде негізгі және қосалқы шикізат атаңыз.

_____

_____

2. Шұжықтарды термиялық өңдеуге байланысты қалай жіктеуге болады?

_____

_____

3. Пісірілген шұжықтан ет наны несімен ерекшеленеді?

_____

_____

4. Келесі тұжырымдаманы толықтырыңыз:
Пісірілген шұжық сапасы бойынша жоғары сұрыпқа бөлінеді, _____

_____

5. Ең жоғары сыныптағы пісірілген шұжыққа қандай шұжықтар жатады *(дұрыс жауапты таңда):*

а) ресейлі; г) бөлек;
б) шай; д) сүтті?
в) докторлық;

6. Жартылай шұжық өнімдерін алу ерекшеліктері қандай?

_____

_____

7. Шошқаның қыртыс майы бар, шала сүрленген шұжықтың сұрыптамасын атаңыз?

_____

8. Шала сүрленген шұжық пен пісіріп-ысталған шұжықтан айырмашылығы неде?

_____

_____

9. Шұжық пен ысталған шұжықтардың арасында қандай айырмашылық бар?

_____

_____

10. Шұжық өнімдерін өндіру үшін қандай шұжықтар қолданылады?

_____

_____

11. Қандай шұжыққа нитриттер қосылмайды?

_____

12. Турамамен толтырылған шұжықтар мен пісірілген шұжықтар арасындағы айырмашылық қандай?

_____

_____

13. Сапасына қарай жартылай сүрленген және толығымен сүрленген болып қалай бөлінеді?

_____

_____

14. Шұжықтың қай түрі екі қайтара сүрленеді?

_____

_____

15. Ұсынылған нұсқалардан дұрыс жауабын таңдаңыз «Шұжықтардың қайсында ылғалдылығы аз және жұмсақтығы қатты тығыз болады?»:

а) шикідей сүрленген; в) пісірілген;
б) жартылай сүрленген; г) пісіріліп ысталған шұжық.

16. Қайнатылған шұжық өнімдерінің стандартын пайдаланып, крахмал кіретін өнімдерді тізімдеңіз.

_____

_____

17. Қайнатылған шұжықтардан ең жоғары сапалы піскен шұжықтар арасындағы айырмашылық қандай?

_____

_____

18. Жоғары сұрыпты пісірілген шұжықтың қайсына сарымсақ қосылады?

_____

_____

19. Пісірілген шұжықтың кесілген жерінен қарағанда шошқа майықыртысының бөліктері болады?

_____

_____

20. Шұжықтардың қайсының бет жағына ақ қатпар түсуі мүмкін?

_____

_____

21. Шұжықтың қай түрі қолданысқа жіберілмейді?

_____

_____

22. Дүкендегі шұжықтарды сақтау шарттары мен мерзімі қандай?

_____

_____

23. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

_____

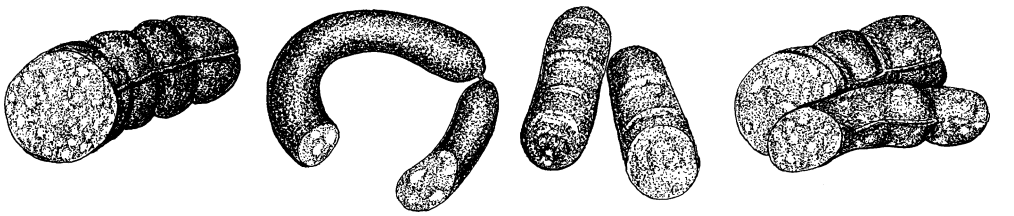
_____

1-тапсырма.

Шұжықтармен және шұжық өнімдері стандарттарымен постерлерде пісірілген, жартылай ысталған және ысталған шұжықтарды зерттеу. Деректерді келесі кестеде қосыңыз:

Өнімнің атауы	Туралған еттің құрамы	Бөлімде көру

Әрбір суреттің астына шұжықтарға дұрыс ат беріңіз:



_____;_____;_____;_____;

2-тапсырма.

Пісірілген шұжықтардың өнімдеріне арналған нормативтік құжаттардың екі үлгісіне сәйкес піскен шұжықтың органолептикалық бағалауын жүргізу.

Жұмысты жүргізу реті:

1) стандартты пайдалану, сапа анықталған көрсеткіштерді тексеру;
2) қолда бар үлгілерде сыртқы түрін, пішінін, келісімділігін анықтайды;
3) дәмін татып көріп, оның дәмі мен иісін анықтау;
4) кесілген кесек етінің түрін зерттеу, стандартты деректермен салыстыруға;
5) алынған деректерді төмендегі кестеге келтіріңіз:

Көрсеткіш	№ 1 үлгі (атауы)	№ 2 үлгі (атауы)
Сыртқы түрі		
Жұмсақтығы		
Кесілгенде тартылған ет түрі		
Иісі мен дәмі		
Нысаны		

6.2 ЫСТАЛҒАН ЕТ

1. Ет түрлері бойынша сүрленген, ысталған еттер қалай жіктеледі?

_____

_____

2. Термиялық өңдеуі бойынша сүрлер қалай жіктеледі?

_____

_____

3. Тұтас еттің қай бөлігінен сан еті алынады

_____

_____

4. Термиялық өңдеудің түрлерін атаңыз.

_____

_____

5. Қандый ысталған тағамдар пісіріліп, қуырылып шығарылады?

_____

_____

6. Төс еті төстіктен немен ерекшеленеді?

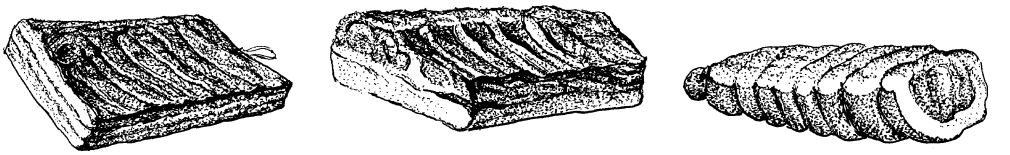
_____

_____

7. Тұтас еттің қай бөлігінен «Пісірілген Мәскеу мойыны» әзірленеді?

---

8. Еттің санының суретін салып, ондағы әрбір элементтің атауын жазып шық.



9. Қақтамаға сипаттама беріңіз.

10. Сан етінің қай түрі тек шикідей сүрленген еттен жасалады?

11. Термиялық өңдеу сүрлеудің сақталу мерзіміне қалай әсер етеді?

12. Сүрлеудің қай түрі 2-ші және 3-ші сұрапты шығарады?

13. Пісірілген өнімдерді сақтау шарттары мен мерзімі қандай?

14. Карбонад қақтамадан немен ерекшеленеді?

15. Шикідей ысытылған мен қайнатылған-ысталған өнімдердің жұмсақтығы қандай?

16. Қандай сүрленген ет түрлері саудаға жіберілмейді?

17. Шығарылатын шошқа майының қыртысының атауын атап шық

_____

_____

18. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Стандарт, суреттер, плакаттар мен планшеттер бойынша сүрленеген ет түрлерін анықтаңыз.

Алынған деректерді төмендегі кестеде жазыңыз:

Сүрленген өнімдер	Шикізат түрі	Жылулық өңдеу	Тұтас ет бөлігі

2-тапсырма.

Сүрленген ет өнімдерінің стандартын,планшетін басшылыққа ала отырып, сүрленген өнімнің үлгісіне рганолептикалық бағалау жүргізіңі.

Жұмысты жүргізу реті:

1) Термиялық өңделуі бойынша сүрленген өнім үлгісінің атауы мен түрін белгілеңіз;

2) проведите органолептическую оценку в порядке, предусмотренном стандартом;

3) алынған деректерді төмендегі кестеге келесідей үлгі бойынша жазып шығыңыз:

Көрсеткіші	Сипаттамасы
Сыртқы түрі (үстіңгі беті)	
Кесілген жерінің түрі	
Жұмсақтығы	
Дәмі мен иісі	
Стандартты негізге ала отырып, сапасы туралы қорытынды жасау	

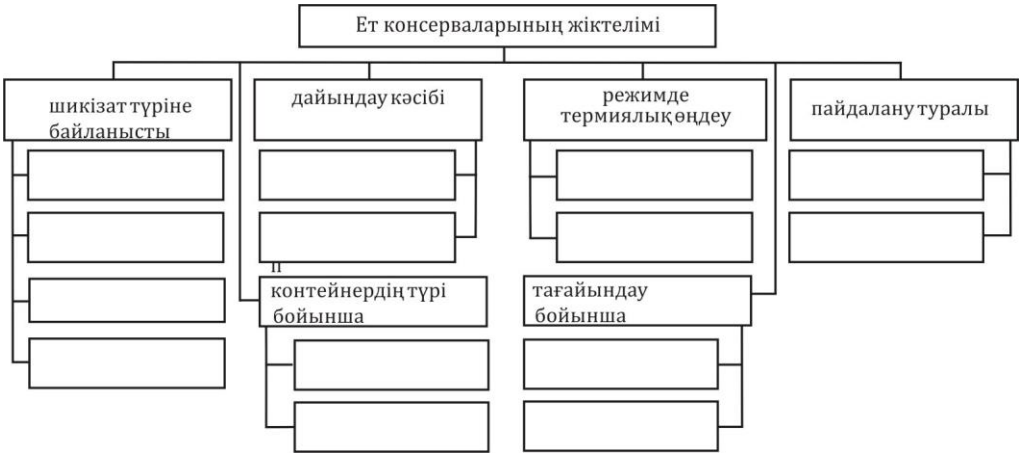
6.3. ЕТ КОНСЕРВІЛЕРІ

1. Консервілердің қандай түрлерінен ет жасалады?

2. Құс етінен жасалған консервілер?

3. Консервіленген ет өнімдерін жіктеу сызбасын толықтырыңыз:

Классификация мясных консервов - Консервіленген ет өнімдері; по виду сырья – шикізат түрі бойынша; по способу приготовления – дайындау әдісі бойынша; по виду тары – ыдыс түрі бойынша; по режиму тепловой обработки – жылу өңдеу режимі бойынша; по назначению – мақсаты бойынша; по использованию – пайдалану бойынша



4. Консервіленген тағамдардың қандай түрі қосалқы өнімдерден сақталған деп аталады?

5. Консервіленген ет пен ет арасындағы айырмашылық қандай?

6. Шұжық өнімдерінен жасалынған қандай консервілерді білесіз?

7. Қандай шикізат түрінен паштеттер әзірленеді?

8. Бала мен диеталық тамақтану үшін шикізатты өңдеудің ерекшеліктері қандай?

9. Консервілердің қандай түрінен екінші тағам түрлері әзірленеді?

10. Қандай консервілерді шығару барысында пастеризациялауды пайдаланады?

***11.* Консервінің қай түрі түскі ас қатарына жатады** *(дұрыс жауабын таңдаңыз):*

а) саңырауқұлақ қосылған паштеттер;
б) бұқтырылған шошқа еті;
в) сорпадағы шұжықтар?

12. Ет консервілерінің сыртқы түріне қандай талаптар қойылады?

---

13. Қампаю дегеніміз не? Неліктен ол пайда болады?

---

14. Консервіленген ет өнімдерін сақтау шарттары мен мерзімі қандай?

15. Тәжірибе тапсырмасын орындаңыз.

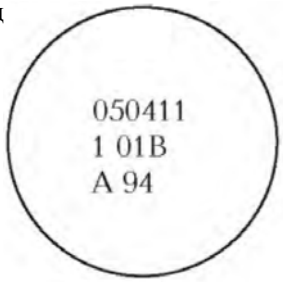
1-тапсырма.

Табиғи үлгілер, затбелгілері мен стандарттар бойынша ет консервілерін зерттеңіз. Алынған деректерді келесі кестеге толытырыңыз:

Консервілердің атауы	Шикізаты бойынша топтасуы	Атауы бойынша топтасуы	Құрамы

2-тапсырма.

Банкі қақпағының үстіндегі лифографиялық белгілері арқылы ет консервілерінің таң



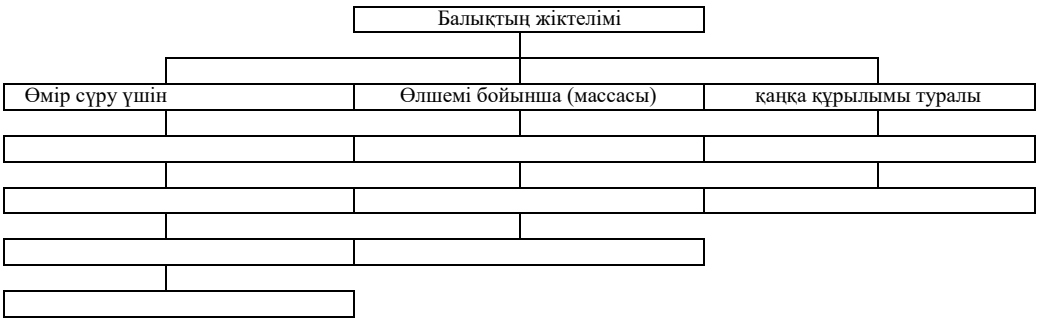
1- шіқатары 050411
2- ші қатары 1 01 B
3- ші қатары A 94

7-тарау.

БАЛЫҚ ЖӘНЕ БАЛЫҚ ӨНІМДЕРІ ТАУАРЛДАРЫ

КӘСІПШІЛІК БАЛЫҚТАРДЫҢ ТҰҚЫМДАСТАРЫ

1. Балық классификациясы сызбасын толтырыңыз:



2. Бекіре тұқымдас балықтарға қандай балықтар жатады?

_____

3. Не себепті балықтың бір түрі бұлан тұқымдастарын қызылдар деп атайды?

_____

4. Бұлан мен бекіре тұқымдас балықтардың арасындағы айырмашылық неде?

_____

5. Бұлан балық тұқымдастары қандай топтарға бөлінеді? Әрбір топтың балықтарын атап шық

_____

6. Қандай балық тұқы тұқымдастар қатарына жатады?

_____

7. Қандай балықтар нәлім тұқымдастар қатарына жатадыі?

_____

8. Майшабақ тұқымдатарының балықтары қандай топқа бөлінеді? Әр топтағы балықтарды атап шық.

_____

_____

9. Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1) Қандай балықтарды албырт тұқымдастарына жатқызуға болады:
а) сібірлік бекіре, кета;
б) құныс балық, келмен балығы;
в) чавыча, қызыл балық?

2) Қандай балықтарды тұқы тұқымдастарына жатқызуға болады:
а) торта балық, мөңке балық;
б) сазан, ала бұға;
в) толстолобик, судак?

10. Кептіру үшін қандай балық қолданылады?

---

11. Қандай балықтардың дәмдік қасиеттері тұздағаннан кейін жақсарады?

---

12. Қандай балықтан дәмді балық жон еті өнімдері алынады?

---

13. Балық етінің тағамдық құндылығы неде?

---

14. Қандай заттар балықтарға ерекше дәм мен иіс береді?

---

15. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

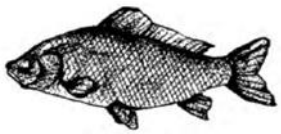
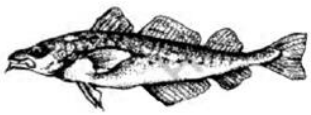
1-тапсырма.

Планшеттегі балық суреттері бойынша балық түрлері мен тұқымдастарын анықтаңыз. Нәтижелер келесі кестеде жинақтаңыз:

Сыртқы белгісі			Тұқымдасы	Балық атаулары
Бояуы	Екінші жағының болуы	Жүзбеқанаттардың орналасуы мен саны		

2-тапсырма.

Келесі кестені толтырыңыз:

Тұқымдасы	Түрі	Еттің сипаттамасы	Олар қандай түрде сатылады?
Бекірелі	Бекіре	Ақ, майлы, тәтті	Тірі, мұздатылған, ысталған, консервіленген
			
			

7.2. МҰЗДАТЫЛҒАН БАЛЫҚ ПЕН СҮБЕСІ

1. Қандай балық мұқдатылған балық деп аталады?

2. Балықты қай мезгілде мұздатқаны дұрыс?

3. **Мұздату алдында бөліа кесу түрлерін атаңыз.**

4. **Мұздатылған балық сапасына қойылатын талаптар қандай?**

5. **Мұздатылған балықты қандай сұрыптарға бөледі?**

6. **Мұздатылған балық қалай қапталады?**

7. **Мұздатылған балықтың сақтау мерзімдері мен шарттары қандай?**

8. **Қандай тұқымдастағы балықтар жылтырланады?**

9. **Не себепті жылтырлатыған балық ұзақ сақтауға келеді?**

10. **Мұздатылған балықтың 2 сұрыбында қандай зақымдар болуы рұқсат етіледі?**

11. **Мұздатылған балықтың 1 сұрыпты жұмсақтығы қандай болуы тиіс?**

12. **Стандарт бойынша 2 сұрыптағы мұздатылған балыққа бос жұмсақтық рұқсат етіледі ме?**

13. **Неге мұздатылған балық бетінен майдың ашу иісі пайда болады?**

14. **Қандай балық түрлерінде майдың ашу иісі рұқсат етіледі?**

15. **Балық жон еті деген не?**

16. **Балық жон еті сатылымға қандай түрде жіберіледі?**

17. **қандай балықтардан балық жон еті жасалады?**

_____

_____

18. **Балық жон етінің сапасына қандай талаптар қойылады?**

_____

_____

19. **Балық жон еті қалай қапталады?**

_____

_____

20. **Балық жон етінің шарттары мен сақталу шаралары қандай?**

_____

_____

21. **Неліктен балықтың жон еті үлкен сұранысқа ие?**

_____

_____

22. **Дұрыс жауаптарды таңдаңыз.**

1) минтай балықтардың қандай тұқымдастарына жатады;

а) тұқы;

б) бекірелер;

в) нәлімді;

2) Балық жон еттеріне қабырға сүйектерін қосу рұқсат етіледі:

а) бекіре;

б) алабұға;

в)ақтабан**?**

23. **Тәжірибелік тапсырманы аяқтаңыз.**

табиғи үлгілері мен нормативтік құжаттар бойынша (МемСТ 1168-86) мұздалған балық түрлерін, сапасын анықтаңыз**.**

Жұмысты орындау тәртібі:

1) балықтың түрін, оның қандай тұқымдас түріне жататынын анықтаңыз;

2) алынған үлгілерді зерттеңіз;

3) алынған деректерді келесі кестеде толтырыңыз:

Сапа көрсеткіші	Көлемі	Сипаттамасы
Үсті		
Өңделуі		
Консистенциясы		
Иісі		

7.3. ТҰЗДАЛҒАН ЖӘНЕ ЫСТАЛҒАН БАЛЫҚ

1. Неліктен тұздалған майшабақтар сұранысқа ие?

_____

2. Құрамында тұздың санына байланысты майшабақтар қалай бөлінеді?

_____

3. Елші қандай әдістерді білесіз?

_____

4. Тұздаудың қандай тәсілін білесіз? Тұздалған майшабақты өңдеу әдістері:

1) Басымен аршу;
2) _____;
3) _____;
4) _____.

5. Аулайтын жер мен майдың құрамына байланысты майшабақ сұрыпталымын атаңыз?

_____

_____

6. Тұздалған майшабақтар қандай сұрыптарға бөлінеді?

_____

_____

7. Шағын майшабақтарға қандай балықтар жатады?

_____

_____

8. Албырт балықтарын өңдеу ерекшеліктері қандай??

_____

_____

9. Тұздалған тауарлардың шарттары мен сақтау мерзімі қандай?

_____

_____

10. Тәтті және маринадталған тұздаудың ерекшелігі қандай?

_____

_____

11. Неге тұздалған балық бетінде сары дақтар пайда болады?

12. бетінде сары дақтары бар тұздалған майшабақты пайдалануға болады ма?

13. Сатылымға 2-ші санатты тұздалған майшабақтың ақаулары рұқсат етіледі?

14. Сүрлеудің қандай тәсілдерін білесіз?

15. Суық балықты, ысталған балықтан ажыратуға болады?

16. Ыстық сүрлерудің қандай балықтары сұрыптарға бөлінеді?

17. Суық сүрленген балықтарды қандай сұрыптарға бөледі?

18. Қандай сүрленген балықты баумен байлайды?

19. Суық және ыстық сүрленген балықты сақтау шарттары қандай?

20. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Балық өнімдеріне арналған үлгілер мен нормативтік құжаттарға (МемСТ815-2004) сәйкес тұздалған майшабаққа органолептикалық бағалауды жүргізу.

Жұмысты жүргізу тәртібі:

1) үсті, өңделуі, консистенциясы, дәмі мен иісі бойынша майшабақтың атауы мен түрін анықтаңыз;

2) алынған деректерді келесі нысан бойынша жазыңыз:

Сапа көрсеткіші	Сипаттамасы
Үсті	
Өңделуі	
Консистенциясы	
Дәмі	
Иісі	

3) үлгі сапасы туралы қорытынды жазаңыз_____

2-тапсырма.

Үлгілер мен нормативтік құжаттарға сәйкес ысталған балықты органолептикалық бағалауды жүргізу.

Жұмысты жүргізу тәртібі:

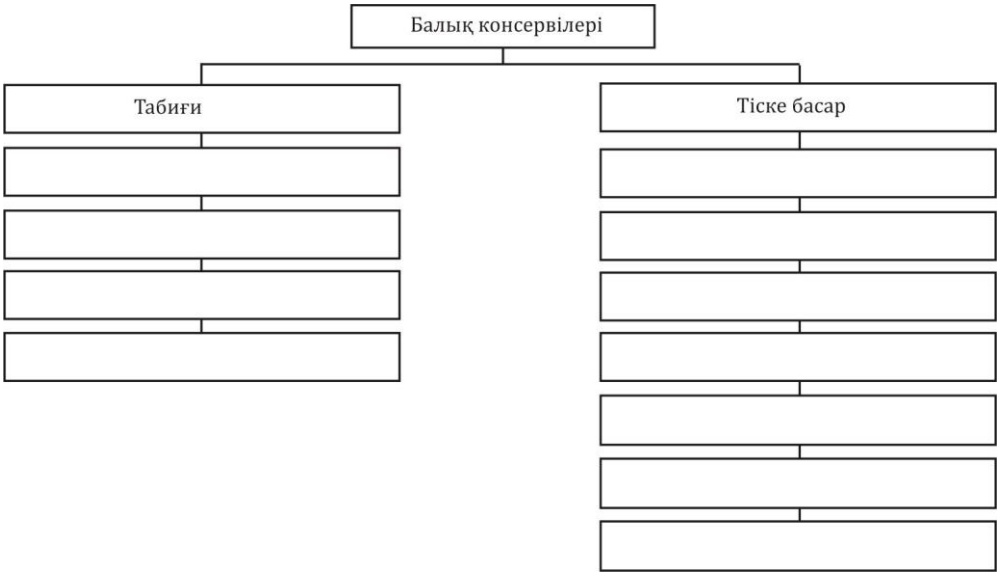
1) ысталған балықтың түрін және атауын тері түсіне, етіне, дәміне, дәміне, сынаманың иісіне қарай анықтау;

2) Төмендегі кестедегі деректерді алыңыз:

Сапа көрсеткіші	Балықтың сипаттамасы	
	Суық сүрленген	Ыстық сүрленген
Беті		
Тері түсі, ет		
Консистенциясы		
Дәмі, иісі		

7.4. БАЛЫҚ КОНСЕРВІЛЕРІ МЕН ПРЕСЕРВТЕР

1. Балық конервілері жіктелімінің сызбасын жалғастырыңыз



2. Балық емес су шикізатынан консервілердің түрлері қандай?

_____

_____

3. Омыртқасыз консервілердің ерекшеліктері қандай?

_____

4. Саңырауқұлақтар мен сардиндерге салыстырмалы сипаттамасын беріңіз

_____

_____

5. Балық консервілері, балық прессервілерінен айырмашылық қандай?

_____

6. Прессервтердің сұрыпталымы қандай?

_____

_____

7. Қандай консервілер түрі табиғи түріне жатады? *(Дұрыс жауапты таңдаңыз):*
а) «Өз шырынындағы кальмар»;
б) «желедегі балықтар»;
в) «қызанақ тұздығындағы сазан»?

8. Прессервтерді алу үшін қандай балықтарды пайдаланады?

_____

_____

8. **Қандай балықтардың шпрот дайындалады?**

9. **Консервінің қай түрі балық майына жатады?**

10. **Балық консервілерінің сапасына қандай талаптар қойылады?**

11. **Қампаюдың қандай түрлерін білесіз?**

12. **«Майдағы шпроттар» консервілерінің сұрыбы қалай бөлінеді?**

13. **Теңіз балдырларынан жасалынған консервілерінің тағамдық құндылығы қандай?**
14. **Банкілерде тот қалай пайда болады?**

15. **Консервілерде балықты сақтау шарттары мен мерзімі қандай?**

16. **Пресервтерді қалай сақтауға болады?**

18. **Консервілердің «Өз сөліндегі таңқышаяндар» қаптамасының ерекшелігі неде?**

19. Тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма.

Зат белгілері, табиғи үлгілер мен нормативтік құжаттар бойынша консервіленген балықты зерттеу. Алынған деректерді төмендегі кестеде келтіріңіз:

Консервілері	Тобы		Құрамы
	Шикізат бойынша	Атауы бойынша	

2-тапсырма.

Консервіленген балықтардың таңбалануын шешіңіз:

1-ші қатар 201111
2-ші қатар 85 Д 157
3-ші қатар Р1

Сөзжұмбақтардың жауаптары

1-тарауға Дәнді-астық тауарлары

Сөзжұмбақ «Жарма»

Көлденеңінен: 1. Арпа топтамасы. 2. Сұлы жартысы. 3. Өңделген күріштің көптігі. 4. Тары жармасы. 5. Пісіруге болмайтын диеталық жарма. 6. Қарақұмық жармасының түрлері. 7.Өңделінген күріштің түрлері. 8.Бұршақ түсі. 9.Май алынатын бұршақтардың дәндері.

Тігінен: 1. Күрішті өңдеу түрлері 2. Бұршақ мәдениеті. 4. Бидай жармасы. 10. Қарақұмық жармасы. 11. Ақуыздардың көп саны бар бұршақ дақылдары. 12. Бидай жармасы. 13. Көптеген майлары бар жарма. 14. Бұршақ дақылдарының алуан түрлі.

Сөзжұмбақ «Нан мен нан-тоқаш өнімі»

Көлденеңінен: 1 - Мәскеу маңында; 3 - бай; 5 - жетілдірілген; 7 - француз тілі; 9 - орысша.

Тік: 2 - құйылған; 4 - жыртылған; 6 - кремді өсімдіктер; 8 - «Бородино»; 10 қарапайым.

Сөзжұмбақ «Макарон өнімдері»

Көлденең: 3 - вермишель; 5 - паук желісі; 6 - мүйіз; 8 - қызанақ; 9 - жұмыртқа; 10 - бантик.Тік: 1 - түсі; 2 - ылғалдылық; 4 - мафа; 5 - қауырсындар; 7 - балақай.

2. тарауға Жеміс көкөністі тауарлар

«Тамыр жемістер» сөзжұмбағы

Көлденеңінен: 2. Елдің солтүстік аймақтарында тамыр жемісін өсіру. 4. Рептилиялардың түрлілігі. 5. Тамыр жемісінің шырыны, қалпына келтіру күші. 6. Сәбіз түрі. 8. Шаяншақтардың түрлілігі. 9. Шалғам түрлілігі. 11. қызылша сорттары. 13. Сәбіз сұрыбы.

Тігінен: 1. Сәбізге түс беретін зат. 3. Эфир майларының аз мөлшерін қамтитын тамыр жемісі. 7. Шалғамның сұрыбы. 10. Көкөністер арасындағы ең алғашқы тамыр жемістері . 12. Сәбіздің түрлілігі.

Сөзжұмбақ «Шекілдеуік жемісі».

Көлденен: 1. Алма жазғы түрлері. 3. Алмұрт сұрыбының атауы бар карамель. 4. Алманың қысқы түрлері. 6. Шекілдеуіктілерге жататын жемістің түрі. 8. Импорттық алмұрт. Көктемге дейін сақталатын алманың қысқы сорттары.

Тігінен: 2. Кең таралған алмұрттың жазғы түрі. 5. Күзде пістін алма түрі. 7. Сақтау барысында пісіп-жетілетін қысқы алмұрт түрі. 9. Алмұрттың жазғы түрі. 11. Қысқы алманың сұрыбы.

3-тарауға Дәмдік тауарлар

Сөзжұмбақ «Дәмдеуіштер».

Көлденеңінен: 1. Тропикалық өсімдіктердің құрғап қалған жемісінен жасалатын дәмдеуіштер. 3. Гүлдің атауымен байланысты дәмдеуіш. Ең өткір иісі бар бұрыш. 8. Жемістері - ванильі бар өсімдік.

Тігінен 2. Астатым ретінде пайдаланылатын дәмдеуіш. 4. Құрамында алколоид капсаициіні бар бұрыш. 6. Кондитерлік бұйымдарды дайындау үшін дәмдеуіштер. 7. Қытырлақ және шафраннан тұратын дәмдеуіштердің түрі. 9. «Бородино» нанындағы дәмдеуіш. 10. Лавр жапырағы жататын дәмдеуіш түрі.

4. Тарауға Кондитерлік тауарларе товары

Сөзжұмбақ «Карамель» Көлденеңінен: 1. Жұмсақ толтырылған карамель. 3. Түтік түріндегі карамель. 5. Таяққа арналған карамель. 6.Атауы жәндіктердің атына ұқсас карамель7. Қант, хош иісті сироп пен жұмыртқаның ағынымен толтырылған карамель. 9. Орамасыз карамель. 12. «Аю» және «Алтын жасыл» карамелін толтыру13. Жұмсақтығы жағынан кәмпитке жақын карамель. Тігінен: 2. Сұйық салындысы бар карамельдердің біреуі. 4. Салындысы жоқ, басым бөлігі карамельдің өзінен ғана тұратын карамель 7. Қышқылдың атауына ұқсас карамельдің атауы. 8. Жаңғақ қосылған карамель. 10. Түтікшедегі планшет түріндегі кәмпиттер карамелі. 11. Помада салындысы бар карамель.

Кіріспе 4
1-тарау. Дәнді-астық тауарлары 5
1.1. Жарма 5
1.2. Ұн 8
1.3. Нан мен нан-тоқаш өнімі 10
1.4. Баран өнімдері 16
1.5. Кептірілген нан 19
1.6. Макарон өнімдері 21
1.7. Азық-түлік концентраттары 24
2-тарау. Жеміс-көкөніс тауарлары 28
2.1. Балғын көкөністер (түйнекжемісті және тамыр жемісті) 28
2.2. Балғын жемістер 32
2.3. Көкөніс және жеміс-жидек консервілері 36
3-тарау. Дәмдік тауарлары 39
3.1. Шай 39
3.2. Дәмдеуіштер 41
3.3. Жүзім шарабы мен коньягы 44
3.4. Алкогольсіз сусындар 47
4-тарау. Кондитерлік тауарлар 50
4.1. Карамель 50
4.2. Шоколад 53
4.3. Кәмпиттер 56
4.4. Печенье 58
4.5. Пірәндік және вафли 60
5-тарау. Сүт тауарлары 63
5.1. Сүт консервілеррі 63
5.2. Ашытқан сүт өнімдері
5.3. Ірімшік 68
6-тарау. Ет тауарлары 74
6.1. Шұжық өнімдері 74
6.2. Ысытылған ет 77
6.3. Ет консервілері 80
7-тарау. Балық пен балық өнімдері тауарлары 82
7.1. Балық және балық өнімдері 82
7.2. Мұздатылған балық пен сүбесі
7.3. Тұздалған және ысытылған балық 87
7.4. Балық консервілері мен пресервтері 90
Сөзжұмбақтардың жауаптары 93