Н.В.ЧУКАНОВА

«АСПАЗШЫ» КӘСІБІНЕ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ

ЖҰМЫС ДӘПТЕРІ

төрт бөлімді

4-бөлім

«Білім беруді дамыту Федералды институты» Федералды мемлекеттік автономды мекемесімен «Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша бастапқы кәсіби білім беру бағдарламасын іске асыратын білім беру мекемелерінің оқу үдерісінде пайдалану үшін оқу құралы ретінде ҰСЫНЫЛҒАН

Пікірдің тіркеу нөмірі 420
12 желтоқсан 2011 ж

4-ші басылым, стереотипті

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 —

РФ еңбегі сіңген мұғалімі, ОКББ МББМ арнайы пәндерін оқытушы
Мәскеу қ. «№ 22 экономикалық-технологиялық колледжі» ***Л.П. Озерова***

Чуканова Н.В.
Ч-88 «Аспазшы» кәсібіне өндірістік үйрету: жұм. дәптері: 4 б. — 4 Б.: орта кәсіби білім берудің студенттік мекемелері үшін оқу құралы / Н.В.Чуканова. — 4-ші басылым, стер. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2016. — 48 б.

ISBN 978-601-333-111-9 (ч. 4) (каз.)
ISBN 978-5-4468-3029-9 (рус.)

Жұмыс дәптері «Аспазшы, кондитер» кәсібі бойынша оқу-әдістемелік жинақтың бөлігі болып табылады. 4-бөлімде жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар, тәтті тағамдар мен сусындар, емдік тағам асы, ашытқы қамырдан жасалған өнімдер қарастырылады.

Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған салқын тағамдарды, тәтті тағамдар мен сусындарды, емдік тағам асын, ашытқы қамырдан жасалған өнімдерді әзірлеудің технологиясы бойынша теориялық білімді бекітуге бағытталған тәжірибелік сұрақтар, тапсырмалар келтірілген.

Оқу құралы ОКББ ФМББС сәйкес «Аспазшы, кондитер» мамандығының кәсіби цикліне кіретін пәнаралық курстарды меңгерген кезде қолданыла алады.

Орта кәсіби білім беру мекемелерінің студенттері үшін.

ӘОЖ 641.55(075.32)
КБЖ 36.997ші722

ISBN 978-601-333-409-7 (жалпы) (каз.)
ISBN 978-601-333-111-9 (ч. 4) (каз.)
ISBN 978-5-4468-3029-9 (ч. 4) (рус.)
ISBN 978-5-4468-3030-5 (рус.)

© Чуканова Н. В., 2012
© «Академия» білім беру-баспа орталығы, 2012
© Рәсімделуі. «Академия» баспа орталығы, 2012

Құрметті оқырман!

Бұл жұмыс дәптері «Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік жинақтың бөлігі болып табылады.

Жаңа замандағы оқу-әдістемелік жинақтар жалпы білім беретін және жалпы кәсіби пәндер мен кәсіби модульдердің оқытылуын қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін дәстүрлі және инновациялық оқу материалдарын қамтиды. Әрбір жинақта жұмыс берушінің талаптарын ескеріп, жалпы және кәсіби құзыреттерді меңгеру үшін қажетті оқулықтар мен оқу құралдары, оқыту және бақылау құралдары бар.

Оқу басылымдары электронды білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электронды ресурстар интерактивті жаттығулары бар теориялық және тәжірибелік модульдерді, мультимедиялық объектілерді, ғаламтордағы қосымша материалдар мен ресурстарға сілтемелерді қамтиды. Оларға терминологиялық сөздік пен электронды журнал қосылған, онда оқу үдерісінің негізгі параметрлері бекітіледі: жұмыс уақыты, бақылау және тәжірибелік тапсырмалардың орындалу нәтижелері. Электронды ресурстар оқу үдерісіне оңай кіріктіріледі және түрлі оқу бағдарламаларына бейімдетіле алады.

Алғы сөз

Жұмыс дәптерінің 4-бөлігінде келесі тақырыптар қарастырылған:

1) жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар;
2) тәтті тағамдар мен сусындар;
3) емдік тағам астары;
4) ашытқы қамыр және одан жасалатын өнімдер.

Қарастырылатын тақырыптар түрлі бағыттағы тапсырмаларды орындауды қамтиды: сұрақтарға жауаптар құру, тестік тапсырмалар мен сұрақтарға дұрыс жауап табу, тағам әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтыру, технологиялық операциялардың реттілігін құру және оңды нәтижелер мен анықталған кемшіліктерге талдау жасап, тағамдарды әзірлеу жөніндегі тәжірибелік жұмысты орындау, механикалық және электр жабдығымен жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік талаптарының, асүйде жұмыс істеген кезде жеке гигиена ережелерінің сақталуына қатысты өткен теориялық тақырыптар негізінде мәтіндер мен жекелеген сөйлемдердегі бос қалған жерлерін қажетті ақпаратпен толықтыру т.б.

Оқу құралы студенттердің танымдық қызметінің дамуына, өзін-өзі талдау дағдыларының қалыптасуына септігін тигізетін болады.

1 тарау

ЖҰМЫРТҚА МЕН СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

1.1. ЖҰМЫРТҚАНЫ ТОЛЫҚ, ШАЛА ЖӘНЕ ОРТАША ПІСІРУ

1. Келесі тағамдарды әзірлеу үдерістерімен сәйкестігін орнатыңыз (оларды сызықтармен қосыңыз).

Шала пісірілген жұмыртқа — суда 4,5 – 5 мин. бойы пісіру, суық сумен шаю

Орташа пісірілген жұмыртқа (пашот) — суда 2,5 — 3 мин. бойы пісіру, суық сумен шаю

Толық пісірілген жұмыртқа — қайнап жатқан суда 10—12 мин бойы пісіру, суық сумен шаю

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Пісірілген жұмыртқа _____ жоқ, таза болуы керек. Шала піскен жұмыртқаның саруызы_____ және ақуызы_____ болады. Орташа піскен жұмыртқаның саруызы_____, ақуызы үстінде _____, ал ортасында _____ болады.

Толық піскен жұмыртқада, ақуыз бен сарыуыз _____.

Электр _____ жұмыс істеген кезде _____ ережелерін қатал сақтау қажет. Кәстрөлді плитадан ұстағыштың көмегімен алған жөн.

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: жұмыртқаны шала, орташа және толық пісіріңіз.

1.1 және 1.2 кестелерін толтырыңыз.

1.1 кесте. Жұмыртқаны әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.1 кестесінің соңы

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.2 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау: _____

4. Келесі тестік тапсырмалар мен сұрақтарға дұрыс нұсқаларды таңдаңыз және 1.3 кестесін толтырыңыз.

1. ***Қандай жұмыртқалар тағамдық қатынаста құнды болып табылады:***
- а) тоңазытқыштық;
- б) жаңа;
- в) ізбестелген;
- г) диеталық.

2. ***Уыздық-қуырылған жұмыртқаны әзірлеу үшін қандай жұмыртқа қолданылады:***
- а) жаңа;
- б) тоңазытқыштық;
- в) диеталық;
- г) ізбестелген?

3. ***Жұмыртқадан жасалатын тағамдарды қай цехта дайындайды:***
- а) салқын;
- б) толық даярлау;
- в) ыстық.

1.3 кесте. Тестік тапсырмалар мен сұрақтарға жауаптар

Тестік тапсырманың (сұрақтың) нөмірі	1	2	3
Дұрыс жауаптың индексі			

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

1.2. ТАБИҒИ УЫЗДЫҚ-ҚУЫРЫЛҒАН ЖҰМЫРТҚАНЫ ӘЗІРЛЕУ

1. Уыздық-қуырылған жұмыртқаны әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін нөмірлеңіз:

____ ақуызды тұздау;

____ дайындалған жұмыртқаны маймен қыздырылған табаға шығару;

____ 2-3 мин. бойы қуыру.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Уыздық-қуырылған жұмыртқаның тегіс, кеппеген _____ болуы керек. Саруыздың консистенциясы — ___ .

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: уыздық-қуырылған жұмыртқаны әзірлеңіз. **1.4 және 1.5 кестелерді толтырыңыз.**

1.4 кесте. Уыздық-қуырылған жұмыртқаны әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.5 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:_____

4. Жұмыртқаның сапасын қалай тексереді?_____
_____
_____

5. Жұмыртқаны қолданар алдында қалай өңдейді?_____
_____
_____
_____

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы***_____

1.3. ТАБИҒИ, ТУРАМА САЛЫНҒАН, АРАЛАС ОМЛЕТТЕРДІ ӘЗІРЛЕУ

1. Ірімшік қосылған омлетті әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Жұмыртқаларды дайындау ^ сүтпен және тұзбен байланыстыру ^^ үгілген ірімшік қосу ^ қоюланғанша аздап араластыра отырып қуыру ^ дайын омлетке бәліштің пішінін беріп, шеттерін қайыру ^ қыздырылған тәрелкеде беру.

Рецептура, г: жұмыртқа — 2 дана, сүт — 30, ірімшік — 16,5, асхана маргарині — 5, сары май — 5. **Шығу** — 120.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Омлеттің пішіні _____ болуы керек. Түсі – ашық-_____ аздап _____ қабықшамен. Ірімшік _____ майда таралған.

Плитаның бетіне _____ түсіруге болмайды. Ыдысты _____ алу үшін ұстағыштарды пайдалану қажет.

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: ет және көкөніс турама салынған омлетті әзірлеңіз.

1.6 және 1.7 кестелерін толтырыңыз.

1.6 кесте. Турама салынған омлетті әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.6 кестенің соңы

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.7 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

***Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:*_____**

4. Пісірілген жұмыртқалар қалай пайдаланылады?_____

_____

_____

5. Омлеттің уыздықтан айырмашылығы қандай?_____

_____

_____

_____

6. Омлеттерді әзірлеу әдісі бойынша қалай жіктейді?_____

_____

_____

_____

7. Қыздырылып пісірілген омлеттерді қандай гарнирмен әзірлейді?_____

_____

_____

8. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Уыздық-қуырылған жұмыртқаны әзірлеу үшін және пісіру үшін _____ жұмыртқаны пайдалану қажет, себебі онда сарыуыз _____.

Бағасы _____Оқытушының қолы _____

1.4. СҮЗБЕДЕН ТАҒАМДАРДЫ ӘЗІРЛЕУ

1. Сүзбелі турама қосылған вареникте́рді әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

қамырды дайындау ^ тураманы дайындау ^ ^ жартылай дайын өнімді суықта ұстау ^ пісіру.

Рецептура, г: *қамыр үшін:* бидай ұны — 57, жұмыртқалар — 1/10 дана, сүт немесе су — 20, қант — 2, тұз — 1;

турама үшін: сүзбе — 87, жұмыртқалар — 1/5 дана, қант — 8, бидай ұны — 4, ванилин — 0,01. Шикі вареникте́р массасы — 185, сары май — 10 немесе қаймақ — 25. **Шығу** — 210; 225.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Вареникте́рдің жартылай дайын өнімдері жақсы істелген _____, пішіні _____ бәліштей болуы керек. Пісіргеннен кейін вареникте́р өзінің _____сақтауы керек. Консистенция - _____, нәзік. Дәмі – шамалап _____.

Кәстрөлдің қақпағын _____ көмегімен ашқан жөн.

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: сүзбе қосылған вареникте́рді әзірлеңіз.

1.8 кесте. Сүзбе қосылған вареникте́рді әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

***Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:*_____**

4. Варениктер немен беріледі?_____

_____

_____

5. Еріншектер варениктерінің әдеттегі варениктерден айырмашылығы қандай?

_____

_____

6. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Варениктерді аздаған _____суға салып, _____ және _____ ыдыста пісіру қажет.

Бағасы _____Оқытушының қолы_____

1.5. СҮЗБЕДЕН ПУДИНГТІ, СЫРНИКТЕРДІ, КӨМЕШТІ ӘЗІРЛЕУ

1. Сүзбеден сырниктерді әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

сүзбені үгіту → жұмыртқалармен байланыстыру → қант, ұн немесе ұнтақ жармасын, тұз қосыңыз → араластырыңыз → қалыптау →_____ → қуыру → ұсыну.

Рецептура, г: сүзбе — 152, бидай ұны — 20, жұмыртқалар — 1/8 дана, қант — 15, жартылай дайын өнім массасы — 170, асхана маргарині — 5, қаймақ немесе тосап — 20 немесе сары май — 5, немесе қант — 5 және қаймақ — 10. **Шығу** — 170, 155, 180, 225.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Сырниктердің пішіні _____ , түсі — алтын-_____ , беті — _____, жарықсыз. Консистенциясы — _____ , салмағы — _____ . Иісі — _____. Дәмі —_____- тәтті.

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: сырниктерді әзірлеңіз.

1.10 және 1.11 кестелерді толтырыңыз.

1.10. Сырниктерді әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.11 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:_____

4. Рецептуралар жинағын пайдаланып, 1.12 кестені толтырыңыз.

1.12 кесте. Сүзбеден жасалған пудингті әзірлеудің технологиялық картасы

Технологиялық операциялар	Технологиялық әзірліктер	Рецептура	Салмағы, г.		Сапаға қойылатын талаптар
			брутто	нетто	

5. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Сырниктерді әзірлеу үшін майлы _____ пайдаланған жөн.

Бағасы _____ Оқытушының қолы _____

ТӘТТІ ТАҒАМДАР МЕН СУСЫНДАР

2.1. ЖАҢА ПІСКЕН ЖЕМІСТЕР МЕН ЖИДЕКТЕРДЕН НӘРСУЛАРДЫ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Жаңа піскен жемістер мен жидектерден нәрсуларды әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Жемістер мен жидектерді дайындау ^^ жемістерге шәрбатты қосу (5 — 7 мин. бойы қайнату) ^ нәрсуды салқындату ^ порциялау ^ тұтынуға ұсыну.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Нәрсулар _____, жемістер мен _____ - тұтас немесе тілінген пішінін сақтаған, ұзақ қайнатылмаған болуы керек. Дәмі - _____ немесе аздап _____ дәмімен, қолданылатын _____ және _____ хош иісімен.

Кәстрөлді толтырғанда сұйықтықты оның _____ дейін толтырмаған жөн. Шәрбатқа абайлап _____ және _____ себу. Қазанның қақпағын _____ көмегімен көтеріңіз, оны плитадан _____ қақпақпен алыңыз.

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: алмадан, алмұрттан немесе жидектерден нәрсу әзірлеңіз.

2.1 және 2.2 кестелерді толтырыңыз.

2.1 кесте. Нәрсуды әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

2.2 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

***Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:*_____**

4. Рецептуралар жинағының №1 бағанасы бойынша жаңа піскен алмалардан 10 порция нәрсу әзірлеу үшін жемістердің мөлшерін есептеңіз.

_____

_____

_____

_____

5. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

_____ әзірлеген кезде апельсиндерді, мандариндерді, таңқурайды, бүлдіргенді, қарбызды, қауынды, банандарды, қара қарақатты _____, оларды шыны ыдыстарға немесе стақандарға бөліп салады және жылы _____ құяды, салқындатады.

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

2.2. КИСЕЛЬДЕР ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Кисельдерді әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

жидектерді дайындау → езбені алу үшін жидектерді дайындау → сығындылардан қайнатпа дайындау → қайнатпадан шәрбат дайындау → _____ → ыстық кисельді жеміс езбесімен байланыстыру, қайнауға дейін жеткізу → салқындату → тұтынуға ұсыну.

2. **Келесі мәтінді толықтырыңыз.**

Кисельдің сыртқы түрі _____ болуы керек, онда қайнаған _____ _____ болмауы керек. Қою кисельдер өзінің _____ сақтайды, орташа қоюланған және сұйық кисельдер қою _____ консистенцияға ие. Кисельдің бетінде _____ болмайды. Түсі – өзі әзірленген жидектердің _____ сәйкес келеді. Дәмі мен иісі – өзі әзірленген жемістердің хош иісімен тәтті.

3. **Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:** қара қарақаттан кисель әзірлеңіз.

2.3 және 2.4 кестелерін толтырыңыз.

2.3 кесте. Қара қарақаттан кисель әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

2.4 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:_____

4. Келесі тестік сұрақтардың дұрыс жауабын табыңыз және 2.5 кестені толтырыңыз.

1. ***Қою кисельді қайнату үшін қанша крахмал алу қажет:***
   а) 100—120 г;
   б) 60 — 80 г;
   в) 30 — 40 г?
2. ***Қоюлығы орташа кисельді қайнату үшін қанша крахмал алу қажет:***
   а) 35 — 50 г;
   б) 50 — 60 г;
   в) 15 — 30 г?
3. ***Жартылай сұйық кисельді қайнату үшін қанша крахмал алу қажет:***
   а) 45—55 г;
   б) 10 — 20 г;
   в) 20 — 40 г?

2.5 кесте. Тестік сұрақтарға жауаптар

Тестік сұрақтың нөмірі	1	2	3
Дұрыс жауаптың индексі			

5. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Крахмалды салқын _____ суда немесе қайнатпада езу қажет. Сүт кисельді крахмал қосып әзірлеуге кеңес беріледі.

Бағасы_____ Оқытушының қолы _____

2.3. ЖЕЛЕ, МУСС ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Желе әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Дірілдекті өнімді дайындау шәрбатты дайындау (кисельге сияқты, жеміс-жидек желеге) →_____→ пішінге құю → толық қатуға дейін қалдыру → тұтынуға ұсыну.

2. Мүкжидек муссты әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Желатинді ылғалдау → мүкжидекті дайындау → мезганы қайнату → қайнатпаны сүзу → қант пен быртық желатинді енгізу → қайнатуға дейін жеткізу → мүкжидек шырынын қосу → желені салқындату →_____→ тұтынуға ұсыну.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Желе консистенциясы _____, біртекті, аздап серпінді болуы керек. Сыртқы түрі - _____ желе, бірақ _____ болуы да мүмкін. Дәмі – тәтті дәммен және желе дайындалған жемістердің _____. Желенің пішіні оны дайындаған пішінге сәйкес келуі керек.

Мусс аздап _____ дәмімен _____ қатқан масса болып табылады, _____ нәзік консистенцияға ие. Түсі - _____ немесе _____-сары. Пішіні – шаршы немесе бұдырлы шеттері бар _____.

4. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:

а) қара қарақаттың жидектерінен желені дайындаңыз;

б) мүкжидек муссты дайындау.

2.6 және 2.7 кестелерін толтырыңыз.

2.6 кесте. Қара қарақат жидегінен желе мен мүкжидек муссаны әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Орындалған технологиялық операцияларды сипаттау
Қара қарақат жидектерінен желе	
Мүкжидек мусс	

2.7 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:_____

5. Тәтті тағамдар қалай сыныпталады?_____
_____
_____
_____
_____

6. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

*Сығылған шырындарды желеге ерігеннен кейін енгізу қажет.*_____

Бағасы_____ ***Оқытушының қолы*** _____

2.4. ЫСТЫҚ ТӘТТІ ТАҒАМДАРДЫ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: «ҚУЫРЫЛҒАН ҚАМЫРДАҒЫ АЛМАЛАР», « КҮРІШ ПУДИНГ»

1. Қуырылған қамырдағы алмаларды әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

а) сұйық қамырды дайындау → ақуыздарды саруыздардан бөлу → сүт плюс тұз плюс қант плюс қаймақ плюс саруыздар плюс ұн (қамыр илеу) →_____→ абайлап араластыру → қамырды тоңазытқышқа салу;

б) алмаларды дайындау → жуу → өзегін алып тастау → қабығынан тазарту →_____→ қант себу;

в) шыжып тұрған майды дайындау → алманың тіліміне шанышқы қадау → майға малу → қыздырылған майға тез батыру → 3 — 5 мин. бойы қуыру.

Рецептура, г: алмалар — 100, қант — 3, бидай ұны — 20, жұмыртқалар — / дана, сүт — 20, қаймақ — 5, тұз — 0,2, аспаздық май — 10, рафинадты опа— 10.
Шығу — 140.

2. Күріш пудингін әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Жабысқақ күріш ботқаны пісіру → қант қосу → 70 — 60 °С дейін салқындату → шикі саруыздарды, мейізді, ванилинді, жұмсартылған сары майды, шайқалған ақуызды қосу → массаны араластыру → кептірілген нан себілген майланған пішінге салу (3/4 биіктікте) →_____→ 20 — 25 мин. бойы 200 — 250 °С температурада қақтап пісіру → тұтынуға ұсыну.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Қамырдағы алмалар _____ қабықша бояумен боялуы керек. Кесуде қамыр – үлпілдек, _____ қуыстармен, алмалар – ақ, жұмсақ. Дәмі - _____.

Пудингтің бетінде қызарып піскен _____ болуы керек, ол үлпілдек, жақсы _____ тиіс. Пудингтің пішіні қолданылатын _____ пішініне сәйкес келуі керек. Консистенция - _____, жұмсақ, _____ сеппелеуімен. Түсі – ашық-_____ ашық-_____ дейін. Дәмі - _____.

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: қамырдағы алмаларды және күріш пудинг әзірлеу.

2.8 және 2.9 кестелерін толтырыңыз.

2.8 кесте. Қамырдағы алмаларды және күріш пудингті әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау
Қамырдағы алмалар	
Күріш пудинг	

2.9 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?
Қамырдағы алмалар		
Күріш пудинг		

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:_____

4. Рецептуралар жинағын қолданып, «Қуырылған қамырдағы алмалар» тағамының 10 порциясын әзірлеу үшін қажетті өнім мөлшерін есептеңіз.

_____

_____

_____

5. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Күріш пудингті _____ тұздықпен немесе _____ тұтынған жөн.

Бағасы_____ Оқытушының қолы _____

2.5. ЫСТЫҚ СУСЫНДАРДЫ ӘЗІРЛЕУ

1. Шай әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Аққұманды қайнаған сумен шаю → құрғақ шай салу → аққұман көлемінің 1/3 қайнаған суды құю →_____→ аққұманды қайнаған сумен толтыру.

2. Қара кофені әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Ыдысты қайнаған сумен шаю → кофе салу → қыздыруды тоқтату → 5 — 8 мин. бойы демделуге уақыт беру → сүзу.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Шай жаңа қайнатылған, _____ түсті болуы керек, дәмі – ауыз қуыратын, уылдыратын, хош иісті шайдың өзіндік _____.

Кофені кішігірім порциялармен дайындайды. Ұзақ уақыт _____ және оны көп рет _____ болмайды. Қара кофеге жекелей табақшада _____ беріледі.

4. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: шай немесе қара кофе әзірлеңіз.

2.10 және 2.11 кестелерін толтырыңыз.

2.10 кесте. Шай мен қара кофені әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

2.11 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

***Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:*_____**

5. Рецептуралар жинағын пайдаланып (№2бағана), лимон қосылған шайдың 20 порциясын әзірлеу үшін қажетті өнімдердің мөлшерін анықтаңыз.

_____

_____

6. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Кофені ұзақ уақыт _____ немесе қайта _____ кеңес берілмейді, себебі бұл кезде ол өзінің _____ жоғалтады.

Құрғақ шайды _____ қоспаған жөн, оны қайнатпаған және 1 сағаттан артық ұстамаған жөн, себебі ол жағымсыз _____ ие болады және өзінің хош иісін жоғалтады.

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

2.6. САЛҚЫН СУСЫНДАРДЫ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Глясе кофесін әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін нөмірлеңіз:

____ сүзу;
____ қара кофе, қант қосылған табиғи кофе әзірлеу;
____ бокалдарға құю;
____ үстіне балмұздақ шарын қою;
____ салқындату;
____ тұтынуға ұсыну.

2. Квасты әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін нөмірлеңіз:

____ ашытқыны жылы қайнатылған суда езу;
____ наннан жасалған квастың езілген сығындысымен байланыстыру;
____ 20° С температурада 5-6 сағат бойы ашу үшін қалдыру;
____ 20-30 мин. ұстау;
____ қант қосу;
____ сүзу.

Рецептура, г: наннан жасалған квастың сығындысы — 90, су — 910, ашытқылар — 3, қант — 11. **Шығу** — 1 000.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Наннан жасалған квас — _____ түсті сусын. Сақтаған кезде онда қатты _____ иісі бар тұнбаның аздаған мөлшері пайда болады.

4. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: глясе кофесін әзірлеңіз.
2.12 және 2.13 кестелерін толтырыңыз.

2.12 кесте. Глясе кофесін әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

2.13 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау: **_____ _____**

5. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Наннан жасалған квас тез бұзылатын тағам өнімі болып табылады, сондықтан оны _____ аспайтын температурада _____ қажет.

Бағасы _____Оқытушының қолы_____

ЕМДІК ТАҒАМ АСТАРЫ

3.1. САЛҚЫН ДИЕТАЛЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. № 2 және 5 диеталар үшін сәбіз бен алмалардан салатты әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Алмалар мен сәбізді дайындау (алмалардың өзегін алып тастау) →_____→ байланыстыру → қант және қаймақ қосу.

2. № 2 және 5 диеталар үшін қаймақ қосылған қызылшадан жасалған салатты әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз.

Қызылшаны қайнату → тазарту → саламдап кесу немесе үккішпен үгіту → _____ → тұтынуға ұсыну кезінде аскөк себіңіз.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Қызылшадан жасалған салат үшін көкөністер _____ туралуы керек. Дәмі – қышқыл-_____. Қайнатылған көкөністердің консистенциясы - _____, шикілердің – аздап қытырлақ. Беру температурасы _____ бастап _____ °С дейін.

4. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: сәбіз бен алмалардан жасалған салатты және қаймақ қосылған қызылшадан жасалған салатты әзірлеңіз.

3.1 кесте. Сәбіз бен алмалардан және қаймақ қосылған қызылшадан жасалған салаттарды әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау
Сәбіз бен алмалардан жасалған салат	

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау
Қаймақ қосылған қызылшадан жасалған салат	

3.2 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?
Сәбіз бен алмалардан жасалған салат		
Қаймақ қосылған қызылшадан жасалған салат		

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:_____

5. Қандай қорек диеталық немесе емдік деп аталады? _____
_____
_____
_____

6. Диеталық тағамдарды әзірлеу кезінде жылумен өңдеудің қандай негізгі тәсілдері қолданылады? _____
_____
_____
_____

7. №5 диетаны қандай сырқаттар кезінде тағайындайды? _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

8. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

_____ қорек тағамдарын әзірлеу кезінде барлық ыдысты _____ жуу қажет. Жемістер мен көкөністерді _____ және _____ жуу және _____ тазарту қажет.

Бағасы _____ Оқытушының қолы _____

3.2. № 1 ЖӘНЕ 5 ДИЕТАЛАР ҮШІН ДИЕТАЛЫҚ СОРПАЛАРДЫ ЖӘНЕ №2 ЖӘНЕ 5 ДИЕТАЛАР ҮШІН БОРЩТЫ ӘЗІРЛЕУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. №1 және 5 диеталар үшін тауық езбесі қосылған күріштен жасалған шырышты сорпаны әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз:

Тауықты пісіру етті сүйектен бөліп алу елек арқылы үгіту → күріш жармасын сұрыптау және шаю → дайын болғанына дейін пісіру → қайнатпаны сүзу → тауықтардың үгітілген етін қосу → араластыру → қайнауға жеткізу → сары май немесе льезон қосу.

Рецептура, г: күріш жарма — 40, су — 600, тауық — 120, сары май — 10, кілегей — 50, жұмыртқалар — 1/2 дана. **Шығу** — 500.

2. Диеталық борщты әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз:

Көкөністерді дайындау (саламдап турау) → қызылшаны бұқтыру → сәбіз бен ақжелкенді бөктіру → қызылшамен байланыстыру → сары маймен бұқтыруды жалғастыру → суды қайнату →_____→ қайнауға жеткізу → бұқтырылған көкөністерді қосу → 15-20 мин. бойы пісіру → қызанақтар қосу → тұз, қант, лимон қышқылын қосу → дәміне келтіру → тұтынуға ұсыну.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Тауық езбесі қосылған күріштен жасалған шырышты сорпаның консистенциясы - _____, созылғыш. Түсі – сұр-_____. Дәмі - _____.

Борщтың сыртқы түрі — көкөністер _____ кесіктер сақтады. Түсі – _____-қызыл. Дәмі – _____-тәтті бұқтырылған көкөністердің иісімен.

4. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: №2 және 5 диеталар үшін борщты әзірлеңіз.

3.3 кесте. Борщты әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

3.4 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау: _____

5. Рецептуралар жинағын пайдаланып, №2 және 5 диеталар үшін борщ әзірлеудің технологиясындағы «Жаңа піскен қырыққабаттан жасалған борщ» тағамының негізгі ерекшеліктерін анықтаңыз (Рецептуралар Жинағы, 1998).

_____
_____
_____
_____

6. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

_____ сорпа үшін льезон былай әзірленеді: шикі жұмыртқаларды ыстық _____ немесе _____ байланыстырады, қоспаны _____ моншада аздап _____ дейін қайнатады және сүзеді.

Борщқа _____ қоспастан бұрын, оларды _____ тазарту қажет.

Бағасы _____ ***Оқытушының қолы*** _____

3.3. №1, 2 ЖӘНЕ 5 ДИЕТАЛАР ҮШІН ЕКІНШІ ТҮРЛІ ТАҒАМДАР МЕН СУСЫНДАРДЫ ӘЗІРЛЕУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Сәбіз қосылған картоп езбесін әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Сәбізді өңдеу → ұсақ турау →_____→ картопты пісіру → суын ағызып, кептіру → сәбізбен байланыстырыңыз → ыстық күйінде үгітіңіз → ыстық сүт пен сары май қосу → жақсылап араластыру → тұтынуға ұсыну.

2. Жемістер қосылған күріш жармасынан жасалған палауды әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз (№5 диета):

Кептірілген жемістерді іріктеу, жуу → тілімдеп турау → суды қайнату → тұз, қант, сары май және дайындалған күріш жармасын салу → қоюланғанша қайнату →_____→ қақпағын жауып, жемістер толық дайын болғанша бұқтыру → тұтынуға ұсыну.

Рецептура, г: күріш жармасы — 50, мейіз — 20, қара өрік — 20, алмалар — 35, қант — 5, сары май — 15, су — 100, тұз — 1. **Шығу** — 230.

3. Буға пісірілген сиыр етінен жасалған котлеттерді немесе домалатпаларды әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Котлет массасын дайындау → сары май қосу →_____→ қалыптау → бу карабинінің торына қою → қақпағын жабу → буда 15-20 мин. бойы қайнату → тұтынуға ұсыну.

4. Итмұрын жемісінен витаминді сусынды әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз.

Жемістерді жуу →_____→ 10 мин. бойы қайнату → бір тәулік ұстау → сүзу және қант қосу.

5. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Кептірілген жемістер қосылған күріштен жасалған палаудың сыртқы түрі – күріштің дәні ішінара _____, _____ тілімдерінің дақтары көрініп тұр. Дәмі - _____.

Буға пісірілген сиыр етінен жасалған котлеттердің немесе домалатпалардың пішіні сақталған, бетінде _____ жоқ, ауада кеппеген, дәмі _____ етінен.

Итмұрын жемісінен витаминді сусынның сыртқы түрі – қайнатпа _____ түсті. Дәмі - _____-тәтті. Сусынды _____ рұқсат етілмейді.

Сәбіз қосылған картоп езбесінің консистенциясы - _____, біртекті. Түсі – ашық-_____.

6. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: сәбіз қосылған картоп езбесін немесе кептірілген жемістер қосылған палауды әзірлеңіз.

3.5 кесте. Сәбіз қосылған картоп езбесін (кептірілген жемістер қосылған палауды) әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

3.6 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау: _____

7. Диеталық тағамның мәзіріне қандай өнімдерді міндетті түрде қосады?

_____

_____

_____

8. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Буда пісірілген дайын котлеттер немесе домалатпалар _____, _____ *тұздығындағы көкөністермен немесе* _____ *ботқаларымен тұтынылады.*

Бағасы _____***Оқытушының қолы***_____

АШЫТҚЫ ҚАМЫР ЖӘНЕ ОДАН ЖАСАЛАТЫН ӨНІМДЕР

4.1. МАЙ ҚОСЫЛҒАН ҚҰЙМАҚТАР МЕН ҚАЙМАҚ ҚОСЫЛҒАН ОЛАДЬЯЛАР ҮШІН АШЫТҚЫ АШЫТҚЫСЫЗ ҚАМЫРДЫ ӘЗІРЛЕУ

1. Кондитер цехында жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасының ережелерін толықтырыңыз.

Кондитер цехында технологиялық үдерісті жүргізуге _____ жастан аспайтын, _____өткен жұмыскерлерге рұқсат етіледі.

Қызметкер тек өзінің _____ сәйкес келетін жұмысты ғана орындауы тиіс.

Жұмыстарды орындауға технологиялық картамен қарастырылған қол _____ және _____ ғана пайдалануға болады.

Өртенуге қауіпті аймақтарда _____ отты пайдалануға тыйым салынады.

Үнемі жұмыс орнының _____ және жабдықтың _____ жүргізу қажет.

Зардап шегушілерге _____ көрсету амалдарын білу керек.

Нан илеген кезде _____ үстінен иілуге болмайды.

Қамырдың сынамасын алуға болмайды.

Механизмнің _____ кезінде нан илейтін кеспекті домалатуға тыйым салынады.

2. Жұмыртқа өңдеу технологиясын толықтырыңыз.

Жұмыртқаларды жарыққа _____ көмегімен түсіреді.

Жұмыртқаларды торлы _____сумен жуу ваннасында жуады.

Жұмыртқаларды _____ мин. бойы _____ _____%-дық ерітіндіде зарарсыздандырады.

Жұмыртқаларды _____ _____%-дық ерітіндіде жуады.

Жұмыртқаларды _____ суда _____ мин. бойы шаяды.

Жұмыртқаларды _____ данадан топтамалармен жарады, жарылған жұмыртқаның ішіндегісінің жағдайын иісі және _____ бойынша тексереді, сүзеді.

3. Ашытқы ашытқысыз қамырды әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Сүтті 35 — 40 °С-қа дейін қыздыру → онда қант қосылған, жылы сумен сұйылтылған ашытқыны құю → елек арқылы өткізілген тұзды, қантты қосу → өңделген жұмыртқаларды қосу → араластыру →_____→ нан илеу → илеу аяқталғанға дейінгі 2-3 мин. бұрын ерітілген майды немесе маргаринді қосу

→ ашуы үшін 3-3,5 сағатқа жылы жерге қою → иін қандыруды 1-3 рет орындау.

4. Құймақтарды әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Қамырды ашытқысыз әдіспен илеу → дайын қамырға шайқалған жұмыртқа ақуызын қосу → табаны қыздыру (диаметрі 15 см. табаларда пісіру) →_____→ өлшеуіш қасықпен қамыр қабатын құю → екі жағынан қуыру → тұтынуға ұсыну.

Рецептура, г: ұн — 72, жұмыртқалар — 4 дана, қант — 3, асхана маргарині — 3, тұз — 1,5, ашытқы — 3, су — 115, шыжғырылған шошқа майы немесе қуыру үшін құрама май — 5. **Шығу** — 150 г (3 дана).

5. Оладьяларды әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Қамырды ашытқысыз әдіспен, бірақ майсыз дайындау → қамырды суда ылғалданған қасықпен, құймақтан қалыңырақ қабатпен және аз диаметрмен бөлшектеу → тұтынуға ұсыну.

Рецептура, г: ұн — 481, жұмыртқалар — 23, қант— 3, тұз — 9, ашытқы — 14, су — 481. **Шығу** — 800.

6. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Құймалар мен оладьялардың пішіні _____ болуы керек; құймалардың диаметрі _____ см, қалыңдығы - _____ мм, оладьялардың қалыңдығы - _____ мм, беті күюсіз, біркелі _____. Дәмі _____ болмауы керек.

7. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: май қосылған құймақтар және қаймақ қосылған оладьялар әзірлеңіз.

4.1 және 4.2. кестелерін толтырыңыз.

4.1 кесте. Май қосылған құймақтар және қаймақ қосылған оладьялар әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау
Май қосылған құймақтар	

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау
Қаймақ қосылған оладьялар	

4.2 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:_____

8. Қамырдың иін қандыруды қашан орындайды және не үшін? _____

_____

_____

_____

_____

9. Қандай қамыр ашыған болып саналады?_____
_____
_____

10. Ашу үдерісіне қандай өнімдер әсер етеді?_____
_____
_____

11. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Иленген қамыр салынған ыдысты міндетті түрде _____ немесе _____ матамен жабу қажет. Қамырды ол _____ немесе _____ _____ болғанша илеу қажет.

Бағасы _____Оқытушының қолы_____

4.2. АШЫҚ, ЖАРТЫЛАЙ АШЫҚ ЖӘНЕ ЖАБЫҚ ПИРОГТАР ҮШІН АШЫТҚЫСЫЗ ӘДІСПЕН ҚАМЫРДЫ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Ашық пирогты әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Ашытқысыз ашытқы қамырды дайындау →_____→ оған қамыр салу → қамырдың тілімдерін 760-800 г массасымен кесу → өлшеу → шарлар қалыптау → 5-8 мин. бойы толықсыту үшін қалдыру → пішіндерді майлау → майлау үшін жұмыртқаны дайындау → пішіннің көлемдері бойынша қалыңдығы 1-1,5 см қабаттар илеу → қабатты майланған пішінге ауыстыру → салынды салу → қамырдың шеттерін қайыру → 30 — 40 мин. бойы толықсыту үшін қалдыру → 200 — 220 °С температурада 30 мин. бойы пісіру.

2. Жартылай ашық пирогты әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Ашық пирог сияқты қалыптау → салындының үстінен тор түріндегі қамыр талшықтарын қою →_____→ мұздақпен майлау → толықсыту үшін қою → 200 — 220 °С температурада пісіру.

Рецептура, г: ұн — 546, қант — 33, сары май немесе кілегей маргарині — 27, ашытқы — 16, тұз — 5, су — 185, егеу үшін ұн — 19, пішіндерді майлау үшін өсімдік майы— 3, мұздақ — 3, повидло — 33. **Шығу** — 500.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Пирогтар дұрыс, _____ емес пішінге ие болуы керек, беті _____, тесіктерсіз және _____, онда _____ немесе _____-қоңыр қабық. Пирогтардың дәмі ащы дәмсіз, артық қышқылдықсыз. Пирог жақсы _____ болуы керек, жұмсақ.

4. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: жартылай ашық пирогты әзірлеңіз. **4.3 және 4.4 кестелерін толтырыңыз.**

4.3 кесте. Жартылай ашық пирогты әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

4.4 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау: _____

5. Егер қамыр нашар ашыса немесе ашымаса, не істеу керек?

_____

_____

6. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Қамырдан жасалған өнімдер үлпілдек болуы үшін жақсы балауызы бар 35-40 % құрайтын _____ алу керек.

7. Келесі Тестік тапсырмалар мен сұрақтардың дұрыс жауабын табыңыз және 4.5 кестесін толтырыңыз.

1. ***Салмағы 0,5 кг бір пирогқа повидло салу нормасын көрсетіңіз:***
   а) 166;
   б) 33;
   в) 200.
2. ***«Московский» пирогын қандай қамырдан әзірлейді:***
   а) ашыған ашытқыдан;
   б) ашытқысыз ашытқыдан;
   в) үгілмеліден.
3. ***Пирогтарды қандай температурада пісіреді:***
   а) 180 °С;
   б) 220°С;
   в) 350°С.
4. ***Повидлоны алмастыруға болады:***
   а) негізгі кілегей креммен;
   б) джеммен;
   в) карамельмен.
5. ***«Московский» пирогы үшін қамырдың төменгі қабатын қандай қалыңдықта илейді:***
   а) 3 см;
   б) 1 см;
   в) 5 см.
6. ***«Московский» пирогын рәсімдеу кезінде қандай құрал қолданылады:***
   а) пішіндер, пышақтар, қамыр кескіштер;
   б) саптамасы бар кондитер қапшығы.

4.5 кесте. Тестік тапсырмалар мен сұрақтарға жауаптар

Тестік тапсырманың (сұрақтың) нөмірі	1	2	3	4	5	6
Дұрыс жауаптың индексі						

Бағасы_____ Оқытушының қолы _____

4.3. МАЙҒА ҚУЫРЫЛҒАН БӘЛІШТЕР МЕН ПОНЧИКТЕРДІ ӘЗІРЛЕУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Майға қуырылған бәліштерді әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

_____ ашытқысыз ашытқы қамырларды дайындау → дайын қамырды үстелге қою → сабанға салмағы 0,5-1 кг қамыр тілімдерін салу → тілімдерге порциялау → шарлар қалыптау →_____→ шелпектер илеу → ортасына турама салу → шелпектерді теңдей қайыру → шеттерін қосу, пішін беру → 20-30 мин. бойы толықсыту үшін қалдыру → 2-3 мин. бойы 180-190 °С дейін қыздырылған майда қуыру.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Бәліштерден салындыны _____ болмайды. Олар дәмсіз жағымды иісі бар ашық-_____ түсті болуы керек.

Бәліштерді өзінен _____ абайлап салады. Бәліштерді аудару үшін _____ пайдаланылады.

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: қырыққабатты турама қосылған майға қуырылған бәліштерді әзірлеңіз.

4.6 және 4.7 кестелерін толтырыңыз.

4.6 кесте. Қырыққабатты турама қосылған майға қуырылған бәліштерді әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

4.7 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау:_____

4. Рецептуралар жинағын және 4.8. кестенің үлгісін пайдаланып, пончиктерді әзірлеудің технологиялық картасын құрыңыз.

4.8 кесте. Пончиктерді әзірлеудің технологиялық картасы

Технологиялық операциялар	Технологиялық әзірліктер	Рецептура	Салмағы, г.		Сапаға қойылатын талаптар
			брутто	нетто	

5. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Қуыру кезінде май бұзылмау үшін бәліштермен бірге майға _____ қоқымдарының және _____ бөлшектерінің түспеуін бақылау қажет, майды артық қыздырмаған жөн, оның қыздырылуын бірден аяқталғаннан кейін тоқтатпаған жөн.

Бағасы_____ Оқытушының қолы _____

4.4. ҚАМЫРДЫ ЖӘНЕ ОНЫҢ ӨНІМДЕРІН АШЫТУ ӘДІСІМЕН ӘЗІРЛЕУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Қамырды ашыту әдісімен әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз.

Ашытқы қамыр — бұл сұйық қамыр. Оны әзірлеу үшін ингредиенттердің жалпы мөлшеріне байланысты ашытқы қолданылады: сұйықтық — 60 — 70%, ұн — 40 — 60%, қант — 4%.

Ашытқы қамырды әзірлеу: сұйықтықты қыздыру →_____→ ұн салу → қамырды қаймақтың қоюлығына дейін иле → үстінен ұнның қабатымен жабу және ашуы үшін жылы жерге қалдыру.

Нан илеу: қалған сұйықтықта тұз бен қантты еріту → жұмыртқа қосу →_____→ ұн себу (ұн себу үшін 7 % қалдыру) → нан илеу (илеу аяқталғанға дейінгі 2-3 мин. бұрын ерітілген майды немесе маргаринді қосу) → ашу үшін жылы жерге 2-2,5 сағатқа қою → қамырдың иін қандыруды ашыту үдерісінде 2-3 рет орындаңыз.

2. Пісірілген бәліштерді әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Ұн себілген қамырды үстелге қою → шарлар пішінін беру → 5-6 мин. бойы толықсыту → домалақ шелпектер илеу (қалыңдығы 0,5—1 см) →_____→ шелпектердің шеттерін қосу және тығыз қысу → жартылай дайын өнімдерге қайықша пішінін беру → кондитер темір тақтасына тігіс етіп қою → 20-30 мин. бойы толықсыту үшін қалдыру → пісіру алдында мұздақпен майлау → 240 — 260 °С температурада пісіру.

Рецептура, г: ұн — 400, қант — 25, асхана маргарині — 20, тұз — 5, ашытқы — 10, су — 150 (қамырдың шығуы — 580); турама — 250, себу үшін ұн — 10, тақталарды майлау үшін өсімдік майы — 25, өнімдерді майлау үшін мұздақ— 15. **Шығу** — 75 грамнан 10 бәліш.

3. Ватрушкалар әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Ұн себілген өндірістік үстелге қамыр қою → одан сабан жасау → шарлар қалыптау → оларды май жағылған кондитер темір тақтасына қою →_____→ шардың ортасында ағаш келсаппен шұңқыр жасау → шұңқырды салындымен толтыру → толық толықсу үшін қалдыру → мұздақ жағу → 230 — 240 °С температурада пісіру.

4. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Сопақша пішіндегі, _____ жоқ бәліштер, _____ шығармау қажет; алтын-_____ немесе _____ түсті. Дәмі – жағымды, _____ емес. Жақсы _____, қоқымдалмайтын жұмсақ нан.

_____ пішінді, алтын немесе _____ түсті сүзбе дәмді ватрушка.

Кондитер өнімдерін шығарған кезде _____ пайдалану қажет.

5. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: сүзбе қосылған ватрушкалар әзірлеңіз.

4.9 және 4.10 кестелерін толтырыңыз.

4.9 кесте. Сүзбе қосылған ватрушкаларды әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

4.10 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау: _____

6. Рецептуралар жинағын және 4.11 кестесінің үлгісін пайдаланып, сүзбе қосылған ватрушкаларды әзірлеудің технологиялық картасын құрыңыз.

4.11 кесте. Сүзбе қосылған ватрушкаларды әзірлеудің технологиялық картасы

Технологиялық операциялар	Технологиялық әзірліктер	Рецептура	Салмағы, г.		Сапаға қойылатын талаптар
			брутто	нетто	

7. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Бәліштер мен ватрушкаларды қаңылтыр табаға қойғанда, өнімдердің арасына _____ см арақашықтық қалдырған жөн.

Повидло қосылған ватрушкалардың _____ майлайды.

Бағасы _____ Оқытушының қолы _____

4.5. КУЛЕБЯКА ЖӘНЕ РАССТЕГАИЛАР ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Кулебякалар әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Қамырды ашыту әдісімен әзірлеу → үстелге ұн себу → 600 г қамырды қалыңдығы 1-1,5 см қабатқа илеу → қабаттың бүкіл ұзындығына турама жатқызу (салмағы 530 г) → шеттерін қосыңыз → дайындамаларды кондитер темір тақтасына тігісін астына қаратып аударып қою →_____→ қамыр тілімдерімен әшекейлеу → 20 — 30 мин. бойы толықсыту → пісіру алдында мұздақпен майлау → тесіктер жасау → 45 — 60 мин. бойы пісіру → дайын кулебякаға май жағу, салмағы 100—150 г. порцияларға кесу.

Ет турамасы: етті пісіру → пассерленген жуамен бірге ет тартқыштан өткізу → ақ тұздық қосу → тұз, бұрыш салу, араластыру.

Рецептура, г: ұн — 415, қант — 17, асхана маргарині — 10, мұздақ — 10, ашытқы — 10, тұз — 5, су — 170 (Қамырдың шығуы — 600); турама — 530, майлау үшін мұздақ — 10. **Шығу** — 1 кг (1 порцияның салмағы — 100 немесе 150 г).

2. Расстегаилар әзірлеудің технологиялық операцияларының реттілігін толықтырыңыз:

Қамырды ашыту әдісімен әзірлеу → шарлар қалыптау (150, 120, 45 г) → 5 — 10 мин. толықсыту → шелпектер илеу →_____→ ұштарын ортасында тураманың бөлігі ашық қалатындай етіп қосу → май жағылған темір тақтаға қою → 20 — 30 минутқа толықсытуға қалдыру →_____→ 230 — 240 °С температурада 8-16 мин. пісіру.

Балық турамасы: сорпада немесе суда дайын болғанша тұз қосып, таза балық сүбесін түсіру → ұсату, пассерленген жуа, тұз, бұрыш, көк шөп қосу → тұздық қосу → араластыру.

Рецептура, г: ұн — 295, қант — 11, асхана маргарині — 15, тұз — 30, ашытқы — 1,5, су — 100, майлау үшін күнбағыс майы — 0,4 (Қамырдың шығуы — 150); турама — 150. **Шығу** — салмағы 50 г-нан 10 расстегаи.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Дайын расстегаилар пішінін сақтауы керек, беті _____, жалтыраған, қабық _____ немесе ашық-_____ түсті. _____ жұмсақ нан, _____ турама, өнімде біркелкі орналасқан.

4. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: ашыған қамырды әзірлеп, кулебяка пісіріңіз **.**

4.12 кесте. Ашыған қамыр әзірлеу және кулебяка пісіру

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

4.13 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Не сәтті шықты?	Не сәтсіз шықты?	Немен жұмыс істеу қажет?

Орындалған жұмыс үшін өзін-өзі бағалау: _____

5. Рецептуралар жинағын және 4.14 кестенің үлгісін пайдаланып, кулебяка әзірлеудің технологиялық картасын құрыңыз.

4.14 кесте. Кулебяка әзірлеудің технологиялық картасы

Технологиялық операциялар	Технологиялық әзірліктер	Рецептура	Салмағы, г.		Сапаға қойылатын талаптар
			брутто	нетто	

6. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Тұтынуға ұсынбастан бұрын дайын расстегаидың ортасына _____ пісірілген _____ ақсеркенің немесе _____ салу қажет.

7. Келесі тестік тапсырмалар мен сұрақтарға жауаптардың дұрыс нұсқаларын таңдаңыз және 4.15 кестесін толтырыңыз.

1. ***Ашытқы қамырдың құрамына кіретін шикізатты атаңыз:***
   а) жұмыртқа, тұз, ұн, ашытқы;
   б) сұйықтық, ұн, жұмыртқа;
   в) ашытқы, ұнның 35 — 60 %, сұйықтықтың 60 — 70 %, қанттың 4 %.
2. ***Ашытқы қамырды әзірлеудің сатысын көрсетіңіз:***
   а) ашытқы қамырды ашыту, нан илеу;
   б) ашытқы қамырды илеу, ашытқы қамырды ашыту, нан илеу, қамырды ашыту;
   в) ашытқы қамырды илеу, нан илеу, ашытқы қамырды ашыту.
3. ***Ашытқы қамырға қантты не үшін қосады:***
   а) өнімнің дәмі тәттірек болу үшін;
   б) ашытқыны белсендендіру үшін;
   в) қамыр жақсы ашу үшін.
4. ***Ашытқы қамырды илеу үшін сұйықтықты қандай температураға дейін қыздырады:***
   а) 10—20 °С;
   б) 50—60 °С;
   в) 35—40 °С?

5. ***Ашытқы өнімдердің бүйірінде «саңылаулардың» пайда болу себептері қандай:***

а) қамыр жайылды;
б) өнімдердің орналасуы тыс жақын;
в) өнімдердің иін қандыруының жеткіліксіздігі.

4.15 кесте. Тестік тапсырмалар мен сұрақтарға жауаптар

Тестік тапсырманың (сұрақтың) нөмірі	1	2	3	4	5
Дұрыс жауаптың индексі					

Бағасы _____ ***Оқытушының қолы*** _____

Тестік тапсырмалар мен сұрақтарға жауаптар

1-тарау, 1.1 бөлімше

1 — г; 2 — в; 3 — в.

2-тарау, 2.2 бөлімше

1 — б; 2 — а; 3 — в.

4-тарау, 4.2 бөлімше

1 — б; 2 — б; 3 — б; 4 — б; 5 — б; 6 — а.

4-тарау, 4.5 бөлімше

1 — в; 2 — б; 3 — б; 4 — в; 5 — б.

Әдебиет тізімі:

Анфимова Н.А. Аспаздық / Н.А. Анфимова. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2014.

Матюхина З. П. Тағам өнімдерінің тауартануы / З. П. Матюхина. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2015.

«Аспазшы» кәсібіне өндірістік үйрету : 4 б. — 4 б. Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар, тәтті тағамдар мен ыстық сусындар, емдік тағам асы, ашытқы қамырдан жасалған өнімдер / [В.П. Андросов, Т. В.Пыжова, Л.И.Потапова және т.б.]. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2014.

Тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы: қоғамдық тамақтану кәсіпорындары үшін / авт.-құр. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. — К. : Арий ; М. : Лада, 2008.

Фатыхов Д. Ф. Саудада, қоғамдық тамақтануда, тағам өндірісінде, шағын бизнесте және тұрмыста еңбекті қорғау / Д. Ф.Фатыхов, А. Н.Белехов. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2009.

Мазмұны

Алғысөз ……..4

1-тарау. Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар……..……..5
1.1. Жұмыртқаны толық, шала және орташа пісіру …….……..... ..5
1.2. Табиғи уыздық-қуырылған жұмыртқаны әзірлеу ……..……..7
1.3. Табиғи, турама салынған, аралас омлеттерді әзірлеу ……..8
1.4. Сүзбеден тағамдар әзірлеу……..... 10
1.5. Сүзбеден пудингті, сырниктерді, көмешті әзірлеу……..…… 11

2-тарау. Тәтті тағамдар мен сусындар ……..……14
2.1. Жаңа піскен жемістер мен жидектерден нәрсуларды әзірлеу технологиясы……..…….. 14
2.2. Кисельдер әзірлеу технологиясы ……..……15
2.3. Желе, мусс әзірлеу технологиясы ……..…… 17
2.4. Ыстық тәтті тағамдарды әзірлеу технологиясы: «қуырылған қамырдағы алмалар», «күріш пудинг»……19
2.5. Ыстық сусындарды әзірлеу..... 21
2.6. Салқын сусындарды әзірлеу технологиясы……..……22

3-тарау.Емдік тағам астары…….....25
3.1. Салқын диеталық тағамдарды әзірлеу технологиясы ……..…….. 25
3.2. №1 және 5 диеталар үшін диеталық сорпаларды және №2 және 5 диеталар үшін борщты әзірлеудің технологиясы…….....…… 27
3.3. №1, 2 және 5 диеталар үшін екінші түрлі тағамдар мен сусындарды әзірлеудің технологиясы.... 29

4-тарау. Ашытқы қамыр және одан жасалатын өнімдер……..……31
4.1. Май қосылған құймақтар және қаймақ қосылған оладьялар үшін ашытқы ашытқысыз қамырды әзірлеу……...…… 31
4.2. Ашық, жартылай ашық және жабық пирогтар үшін ашытқысыз әдіспен қамырды әзірлеу технологиясы……...…….……....34
4.3. Майға қуырылған бәліштер мен пончиктерді әзірлеудің технологиясы……...36
4.4. Қамыр мен қамыр өнімдерін ашыту әдісімен әзірлеудің технологиясы……...……..…. 38
4.5. Кулебяка және расстегаилар әзірлеу технологиясы…….……...… 41

Тестік тапсырмаларға және сұрақтарға жауаптар…….……..…….....45

Әдебиет тізімі.....46

Оқу басылымы

Чуканова Нина Васильевна

«Аспазшы» кәсібіне өндірістік үйрету

Жұмыс дәптері

Төрт бөлімді
4-бөлім

Оқу құралы

4-ші басылым, стереотиптік

Редактор *Н. В. Шувалова*
Техникалық редактор *О.Н.Крайнова*
Компьютерлік беттеу: *Р. Ю. Волкова*
Түзетуші *Т. Н. Чеснокова*

№ 104115838 басылым. 15.02.2016 басып шығаруға қол қойылды. Пішімі 70 х 100/16. «Балтика» гарнитурасы. Қағаз кеңсе. № 1. Офсеттік баспа. Баспа шарттары 3,9 б.
Таралымы 500 дана. Тапсырыс №

«Академия» баспа орталығы» ЖШҚ. www.academia-moscow.ru 129085, Мәскеу, Мира даңғылы, 101В, 1 құр.
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды 25.05.2015 жылғы № РОСС RU. АЕ51. Н 16679 . Идел-

Прессте басып шығарылған.