

Т.А.КАЧУРИНА

«АСПАЗ» МАМАНДЫҒЫ БОЙЫНША БАҚЫЛАУ МАТЕРИАЛДАРЫ

*«Білім беруді дамытудың федералды институты»
федералдық мемлекеттік мекемесі «Аспаз, кондитер»
мамандықтары бойынша бастапқы кәсіптік білім
беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру
мекемелеріне оқу құралы ретінде ұсынған.*

Пікірдің тіркеу нөмірі №353, 4 қазан, 2010 жыл

4-басылым, стереотипті



**Мәскеу
«Академия» баспа орталығы
2014**

ӘОЖ 647.252.1/.2(075.32)

КБЖ 36.99я722

К309

Бұл кітап Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі және «Кәсіпқор» холдингі» КЕАҚ арасында жасалған шартқа сәйкес «ТәжКБ 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 жазғандар:

Л. И.Агальцова – №3 Қызмет көрсету колледжінің

жоғары категориялы оқытушысы, Мәскеу қаласы;

В.Д.Иваненко – Білім беруді дамыту федералдық институтының
аға ғылыми қызметкері

Качурина Т. А.

К309

«Аспаз» мамандығы бойынша бақылау материалдары: орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған оқу құралы/ Т.А.Качурина. — 4-басылым, стер. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2014. — 176 б.

ISBN 978-601-333-356-4 (каз.)

ISBN 978-5-4468-1057-4 (рус.)

Оқу құралы «Аспаз, кондитер» мамандықтары бойынша оқу-әдістемелік жинақтың бөлігі болып табылады.

«Аспаз, кондитер» мамандықтары бойынша сұрақтар, тапсырмалар, хабарламалар, реферат, эссе және баяндама тақырыптары, есептер, билеттер жобасы және емтихандық тапсырмалар ұсынылған. Оқушылардың алған білімдері мен шеберліктерін бақылау әдісі ретінде таңдаған мамандығы бойынша реферат пен эссе жазу және жобалық жұмыстар жөнінде ұсыныстар берілген.

Оқу құралы ОКББ ФМББС сәйкес «Аспаз, кондитер» мамандықтарына енетін кәсіптік топтаманың пәнаралық курстарын меңгеру кезінде қолданылуы мүмкін.

Орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған.

ӘОЖ 647.252.1/.2(075.32)

КБЖ 36.99я722

ISBN 978-601-333-356-4 (каз.)

ISBN 978-5-4468-1057-4 (рус.)

© Качурина Т.А., Лаушкина Т.А., 2011

© «Академия» білім беру-баспа орталығы, 2011

© Безендіру. «Академия» баспа орталығы, 2011

Құрметті оқырман!

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

Жаңа буынның оқу-әдістемелік жинағы жалпы білім беретін және жалпы кәсіптік пәндер мен кәсіби модульдерді үйретуді қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін дәстүрлі және инновациялық оқу материалдардан тұрады.

Әрбір жинақтың құрамында жалпы және кәсіптік құзіреттерді меңгеру үшін қажетті, соның ішінде жұмыс берушінің талаптарын да ескеретін оқулықтар мен оқу құралдары, оқыту және бақылау құралдары бар.

Оқу құралы электрондық білім беру дереккөздерімен толықтырылады. Электрондық дереккөздер интерактивті жаттығулар мен жаттығу құрылғысы бар теориялық және тәжірибелік модульдерден, мультимедиялық нысандардан, интернеттегі қосымша материалдар мен дереккөздерге нұсқайтын сілтемелерден тұрады. Бұларға терминологиялық сөздік және оқу процесінің негізгі параметрлері: жұмыс уақыты, бақылау және тәжірибелік тапсырмаларды орындау нәтижесі белгіленетін электрондық журнал енгізілген. Электрондық дереккөздер оқыту үдерісіне оңай енгізіліп, түрлі оқу бағдарламаларына бейімделе алады.

Тағамдардың сапасы, ең біріншіден аспаздың шеберлігіне, тағамды дайындаудың, қолданатын шикізатты, жартылай дайын өнімді, дайын тағамдарды және аспаздық өнімдерді бағалаудың технологиялық үдерісін қаншалықты дұрыс игеруіне байланысты.

Оқу құралында оқушылардың кәсіби білімін бағалаудың жаңа тәсілі ұсынылады. Ұсынылатын сұрақтар арнайы пәндер жинағының әрбір пәні бойынша емес, кешенді түрде ұсынылып отыр. «Аспаздық» пәнінің құрылымы негізге алынған. Бақылау тапсырмаларын орындаудың мақсаты – теориялық білімдерін бекіту және нормативтік құжаттармен тәжірибелік жұмыстарды жүргізу дағдыларын игеру.

Аталған оқулықтың бақылау сұрақтары теориялық материалды игеру дәрежесін өз бетінше тексеруге және түрлі бақылау жұмыстарына: бақылау және практикалық жұмыстарына, семинарға, сынаққа, емтиханға, жобалау жұмыстарына дайындалуына мүмкіндік береді.

«АСПАЗДЫҚ» КУРСЫНЫҢ ЗАТТАРЫ ЖӘНЕ МІНДЕТТЕРІ. ТАҒАМДЫ ДАЙЫНДАУДЫҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ҮДЕРІСІ ТУРАЛЫ ҰҒЫМДАР

ТАҚЫРЫП БОЙЫНША БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Әлеуметтік мәселелерді шешу барысында қоғамдық тамақтанудың алатын орны қандай?
2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының мақсаты не?
3. Халыққа қоғамдық тамақтану кәсіпорындарымен ұсынылатын қызметтер туралы айтып беріңіз.
4. Аспаздық өнімдерінің өндірісінде технологиялық үдерістің құрала-тын сатылары қандай?
5. Өндірістік-сауда белгісі бойынша қоғамдық тамақтану кәсіпорында-рының жіктелуін айтып беріңіз.
6. Қоғамдық тамақтануда толық даярлау кәсіпорындарының дайындау кәсіпорындарынан түбегейлі айырмашылығы неде?
7. Шығарылатын өнімдердің сұрыпталымы бойынша жіктелуін айтып беріңіз.
8. Кәсіпорын түрін анықтау барысында қандай факторлар ескеріледі?
9. Люкс, жоғары және бірінші топтағы қызмет көрсету деңгейі мен көрсетілетін қызмет түрлері бойынша ерекшеліктері туралы айтып беріңіз.
10. Асхананың кафеден; дәмхананың кафе-рестораннан, буфеттің шайханадан түбегейлі айырмашылығы неде?
11. Мейрамханалардың түрлері туралы және олардың негізгі ерек-шеліктері туралы айтып беріңіз.
12. Қоғамдық тамақтанудың ірі кәсіпорындарының құрамына кіретін цехтарды атап беріңіз.
13. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының желісін ұтымды орналас-тыру деген нені білдіреді?
14. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын орналастыруда қандай фактор-ларды ескеру қажет?
15. Аспаздық өнімдердің сапасын анықтайтын әдістерді атап шығыңыз.

16. Қалдықтардан өндірістік шығындардың айырмашылығы неде? Тағамдық, техникалық және жемшөп қалдықтарының негізгі ерекшеліктері туралы айтып беріңіз.

17. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қандай нормативтік құжаттар қолданылады?

18. Дайын өнімдердің сапасын көтерудің негізгі жолдарын атап өтіңіздер.

19. Тағамдық уланудың негізгі көздерін және олардың алдын алудың шараларын атап көрсетіңіз.

20. Тағамдарды дайындау технологиясына, дайын тағамдық өнімдерді тұтынуға және оларды сақтауға қойылатын негізгі санитарлық талаптар қандай?

21. Өнімнің санитарлық жағынан қауіпсіз дайындалуын қамтамасыз ететін факторларды атап шығыңыз.

22. Қоғамдық тамақтанудағы өнімдердің сұрыпталымын жетілдірудің негізгі бағыттарын атап көрсетіңіз.

23. Әртүрлі мемлекеттердің ұлттық аспазхана ерекшеліктеріне қандай факторлар әсер етеді?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Халық шаруашылығы саласы ретінде қоғамдық тамақтану қандай рөл атқарады:

- а) жасына қарай жоғары сапалы тағамдармен халықты қамтамасыз ету;
- б) өндірісті ұйымдастыру және дайын тағамды жүзеге асыру , келушілерге қызмет көрсету;
- в) жасына, мамандығына, адамдардың денсаулығына, сонымен қатар климаттық жағдайларға байланысты халықты жоғары сапалы тағаммен қамтамасыз ету?

2. Толық даярлау кәсіпорнының технологиялық үдерісінің сызбасын көрсетіңіздер :

- а) шикізатты қабылдау және сақтау; шикізатты өңдеу; жартылай дайын өнімдерді әзірлеу;
- б) дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай дайын өнімдерді әзірлеу; тұтынуға дайын өнімдерді әзірлеу; өнімдерді сату;
- в) шикізатты қабылдау және сақтау, шикізатты өңдеу, жартылай дайын өнімдерді әзірлеу, тұтынуға дайын өнімдерді әзірлеу; өнімдерді сату.

3. Толық (аяқталған) технологиялық кезеңі бар кәсіпорынның технологиялық үдерісінің сызбасын көрсетіңіздер:

- а) шикізатты қабылдау және сақтау; шикізатты өңдеу; жартылай дайын өнімдерді әзірлеу; тұтынуға дайын жартылай өнімдерді әзірлеу; өнімдерді сату;
- б) дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай дайын өнімдерді әзірлеу; тұтынуға дайын өнімдерді әзірлеу; өнімдерді сату;
- в) шикізатты қабылдау және сақтау; шикізатты өңдеу; жартылай дайын өнімдерді әзірлеу.

4. Тамақтануды алдын ала дайындау кәсіпорнының технологиялық сызбасын көрсетіңіздер:

- а) шикізатты қабылдау және сақтау; шикізатты өңдеу; жартылай дайын өнімдерді әзірлеу; тұтынуға дайын өнімдерді әзірлеу, өнімдерді сату;
- б) дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай дайын өнімдерді әзірлеу; тұтынуға дайын өнімдерді әзірлеу; өнімдерді сату;
- в) шикізатты қабылдау және сақтау; шикізатты өңдеу; жартылай дайын өнімдерді әзірлеу.

5. Кәсіпорынның түрін анықтау барысында қандай факторларды ескеру қажет:

- а) өнімнің сұрыптамасын, қызмет көрсету әдістерін, қызмет көрсету сапасын;
- б) өнімнің сұрыптамасы, техникалық жабдықталуы, қызмет көрсету әдістері, қызмет көрсету сапасы, тұтынушыларға көрсетілетін қызметтердің номенклатурасы, қызметкерлердің жіктелуі;
- в) техникалық жабдықталуы, қызмет көрсету әдістері, қызмет көрсету сапасы?

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Тамақтану мәселелері: бұрын және қазір.
2. Тамақ туралы аңыздар мен мифтер.
3. Тағамдық қышқылдар және ағзаның қышқылдығы.
4. Шикізат пен тағамның сапасына топырақ құрамының әсері.
5. Нені, қанша, қашан және қалай жеу керек?
6. Тамақтану туралы заманауи ғылым.
7. Тағамдық аллергия.
8. Тамақтанудың баламалы түрлері.

КӨКӨНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Көкөністердің тағамдық құндылығы неде, олардың қоғамдық тамақтануда қолданылуы?
2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына келетін көкөністердің балғын және өңделген көкөністердің сапасы қандай болу керек?
3. Көкөністерді алғашқы өңдеудің технологиялық сызбасын салыңыз (амалдары және олардың қолданылуы).
4. Көкөністерді алғашқы өңдеуде олардың тағамдық құндылықтары мен дайын өнімнің сапасына әсері қандай?
5. Картопты алғашқы өңдеу деген не? Сіз картопты кесудің қандай түрлерін білесіз? Оларды қандай мақсатта қолдануға болады?
6. Тазартылған картопты ауада сақтау кезінде қараюдың қандай себептері болуы мүмкін? Қараюдан сақтап қалу үшін картопты өңдеудің қандай түрлері қолданылады?
7. Тамыр жемісті алғашқы өңдеу деген не? Сіз кесудің қандай түрін білесіз және олар қандай мақсатта қолданылады?
8. Пиязды және жемісті көкөністерді алғашқы өңдеу және оларды кесу мен аспаздық қолданылуы туралы айтып беріңіз.
9. Қырыққабат көкөнісін алғашқы өңдеу деген не, оларды кесу үлгілері және аспаздықта қолданылуы қандай?
10. Салатқа қосатын, көкөніс саумалдықтары мен дәмді көкшөптерді алғашқы өңдеуді сипаттап беріңіз. Олардың түрлері мен аспаздық қолданылуы туралы айтып беріңіз.
11. Десерт көкөністерін алғашқы өңдеу, олардың аспаздықта қолданылуы қандай?
12. Турамамен толтыруға арналған көкөністерді қалай дайындайды? Турамамен толтыру үшін тураманың қандай түрін қолданады?

13. Сізге консервіленген, кептірілген және тоңазытылған көкөністерді өңдеудің қандай тәртібі белгілі?

14. Тазартылған көкөністер мен жартылай дайын өнімдердің сапасына қойылатын талаптар қандай?

15. Тазартылған көкөністер мен жартылай дайын өнімдерді сақтау жағдайы мен мерзімі қандай болу керек?

16. Саңырауқұлақтардың тағамдық құндылығы неде? Оларды қоғамдық тамақтануда қалай қолданады?

17. Балғын, консервіленген және кептірілген саңырауқұлақтарды өңдеудің технологиялық реттілігі туралы айтып беріңіз.

18. Көкөністерді механикалық өңдеу кезінде қандай әмбебап жетегін және ауысымды механизмді қолданады?

19. Картопты тазартуға арналған машинаның әрекет қағидасы және пайдалану тәртібі қандай?

20. ММКВ-2000 дірілдеткіш көкөніс жуатын машинаның қызметі, жұмыс қағидасы және пайдалану тәртібі қандай? Оның негізгі сипаттамасын айтып беріңіздер.

21. МОК-250 картоп тазартатын машинаның қызметі, жұмыс қағидасы және пайдалану тәртібі қандай?

22. Сіз көкөніс кесетін машинаның қандай түрін білесіз? МРО-50-200 көкөніс кесетін машинаның қызметі, жұмыс қағидасы және пайдалану тәртібі қандай?

23. МС 27-40 механизмнің жұмыс қағидасы және әмбебап жетегіне арналған балғын көкөністерді кесуге арналған тәртібі туралы айтып беріңіз.

24. МС 28-100 кескішпен шикі көкөністерді пішінді тураудың ретін сипаттап беріңіз.

25. Көкөніс цехтарын орналастыруда қойылатын талаптар қандай?

26. Көкөніс цехының жұмысын ұйымдастыру, оны жабдықтармен және құрал-саймандармен жабдықтау туралы айтып беріңіз.

27. Картопты және тамыржемістерді қосымша тазалауға арналған жұмыс орындарын ұйымдастырудың ерекшеліктері қандай?

28. Пиязды, қырыққабатты өңдеуге арналған жұмыс орындарын ұйымдастырудың ерекшеліктері неде?

29. Көкөністерді механикалық аспаздық өңдеудің санитарлық талаптарын атап шығыңыз.

30. Жабдықтарға, құрал-саймандарға, ыдыс-аяқтарға, ыдыстарға қойылатын санитарлық талаптар деген не?

31. Жартылай дайын көкөніс өнімдерін тасымалдауға және сақтауға қандай талаптар қойылады?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Қандай көмірсулар суда жақсы ериді:
 - а) крахмал, сахароза;
 - б) жасұнық, фруктоза, инулин;
 - в) сахароза, глюкоза?
2. Қай көкөністің құрамында крахмал көбірек:
 - а) сәбіз, шалғам;
 - б) қияр, қызанақ;
 - в) картоп, жүгері?
3. Сәбіздің түсін қамтамсыз ететін қай заттар:
 - а) хлорофилл;
 - б) каротин;
 - в) антоцианы (күлгін)?
4. Қандай көкөністің құрамында фитонцидтердің саны жоғары:
 - а) қызанақ, баялды;
 - б) пияз, сарымсақ;
 - в) қырыққабат, сәбіз?
5. Қандай саңырауқұлақтар (құрылысына қарай) қатпарлы тобына жатады:
 - а) груздь және арыштар;
 - б) ақ саңырауқұлақтар және терекқұлақ;
 - в) түлкішектер, сөзқатпалар және тыржыңқұлақтар?
6. 1г көмірсуларын ажыратуда қанша энергия саны бөлінеді:
 - а) 3,75 ккал;
 - б) 4,1 ккал;
 - в) 4,9 ккал?
7. Адам ағзасында қандай көмірсулар сіңірілмейді:
 - а) лактоза;
 - б) фруктоза;
 - в) жасұнық.
8. Ас картобының белгілері:
 - а) орташа көлемді, құрамында крахмалы орташа, таяз көздері аз, қабығы жұқа;
 - б) кез келген мөлшер, крахмалы көп, көздері терең;
 - в) ірі көлемді, крахмалы аз, таяз көздері аз.
9. Қандай көкөністердің құрамында эфир майының мөлшері жоғары:
 - а) қызылша, қарбыз;
 - б) ақжелкен, аскөк, балдыркөк;
 - в) қызанақ, баялды?

10. Неліктен картопты сульфиттейді:
- а) дәрумендерін сақтап қалу үшін;
 - б) пісіру мерзімін қысқарту үшін;
 - в) қараюдан сақтап қалу үшін?
11. Көкөністің қай түрін қайнатар алдында түйіндейді:
- а) қояншөпті;
 - б) бөрікгүлдерді;
 - в) рауғаш?
12. Шикі азартылған картопты қараюдан қалай сақтауға болады:
- а) суық суда сақтау керек;
 - б) оған тұз бен қантты себу керек;
 - в) ауа баруын тоқтату?
13. Картоптың ұзақ сақталу оның механикалық өңделуіне қалай әсер етеді:
- а) өңдеу ұзақтығы ұзарады;
 - б) шығын саны ұлғаяды;
 - в) жартылай дайын өнімнің сапасы нашарлайды?
14. Егер қырыққабатты өңдеу кезінде ішінен қырықбуын немесе ұлу табылған жағдайда не істеу керек:
- а) 15-20 мин. аралығында тұз суда ұстау;
 - б) 15-20 мин. аралығында ыстық суда ұстау;
 - в) 15-20 мин. аралығында суық суда ұстау?

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын табыңыз.

15. Картопты және тамыржемісті кесудің түрі мынаған байланысты:
- а) оларды аспаздық пайдалануына;
 - б) кесу әдісіне (машинамен және қолмен кесу әдісі);
 - в) олардың көлеміне.
16. Көкөністерді қарапайым кесудің ұзартылған түріне қай түрі жатады:
- а) сабан, кесек және тілім;
 - б) сабан, кесек, бөлік;
 - в) кесек, текше пішінді, жоңқа?
17. Көкөністерді қарапайым тураудың әдісі қандай:
- а) тек қана қолмен;
 - б) қолмен және көкөніс кескішті қолданады;
 - в) тек қана көкөніс кескішті қолданады?
18. Көкөністерді пішінді турау әдісі қалай орындалады:
- а) тек қана қолмен;
 - б) қолмен және көкөніс кескішті қолданады;
 - в) пуансондық көкөніс кескішпен.

19. Көкөністерді майдалап кесетін және турайтын тақтайларды қалай таңбалайды:

- а) «ОС»;
- б) «ОВ» және «ОС»;
- в) «ОВ»?

20. Сульфиттелген картопты қолданар алдында неліктен жуады:

- а) аспаздық қасиеттерін қалпына келтіру үшін;
- б) удаления күкіртті ангидридті жою үшін;
- в) крахмалды жою үшін?

21. Қай машина шикі көкөністерді турауға арналған:

- а) МРОВ-160;
- б) МКП-60;
- в) МРО-50-200?

22. МРО-50-200 машинасының қай жұмыс құралы көкөністі кесектеп турауға арналған:

- а) үккіш диск;
- б) жалпақ пышақтары және тарақтары бар диск;
- в) орақ тәрізді пышағы бар диск?

21. Картоп тазартатын машинаның айналып тұратын жұмыс құралы қалай аталады:

- а) пышақтары бар диск;
- б) түрпілі сегменттер;
- в) конус пішінді диск?

22. Көлем бойынша картоптың түйнектерін сұрыптауды (калибрлеуді) қандай мақсатта орындайды:

- а) картопты машинамен тазарту кезінде қалдықтарын азайту;
- б) тазарту уақытын азайту;
- в) еңбек өнімділігін көтеру?

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ЕСЕПТЕР

1. Асханада өнген сарымсақ бар. Осындай сарымсақты қолдануға бола? Егер иә болса, онда оны қалай қолданады?

2. Кәсіпорынға вакуумдық қорапқа салынған балғын қызанақтар келіп түсті. Олардың сапасын қалай сақтап қалуға болады?

3. Сізде манго жемістері бар. Аталған жемістің дәмі қандай? Қандай жемістер піскен болып саналады және оларды қалай пайдаланады?

4. Сізде авакадо жемісі бар. Авакадо жемісінің жұмсағы қандай болады? Бұл жемістерді аспаздықта қалай қолдануға болады?

ШИКИЗАТТЫ ЕСЕПТЕУ ЖӨНІНДЕГІ ЕСЕПТЕР

1 - НҰСҚА

1. Салмағы 0,756 кг жас картопты механикалық аспаздық өңдеуден өткізгеннен кейін қалдықтың нормативтік салмағы аталған өнім түрінің 20 % құрайтын жағдайда оның қалдық мөлшерін анықтаңыз.

2. Қаңтарда таза массасы 125 кг болып алынған шикі тазартылған картоптың салмағын анықтаңыз.

3. 120 кг картопты суықтай өңдеу кезінде қыркүйектегі және наурыз-дағы қалдық мөлшерінің айырмашылығын анықтаңыз.

2 - НҰСҚА

1. Таза салмағы 17-25 кг сәбізді механикалық аспаздық өңдеу кезінде шығатын қалдықтың мөлшері 25 % құрайтыны белгілі, енді сәбіздің таза салмағының массасын анықтаңыз.

2. 15,5 кг зәйтүнді өңдеу кезінде шығатын қалдықтың мөлшерін анықтаңыз.

3. Қазанда 75 кг тазартылған шикі картопты алу үшін қажетті картоптың мөлшерін анықтаңыз.

3 - НҰСҚА

1. Салмағы 0,535 кг балғын ақбас қырыққабатты механикалық аспаздық өңдеу кезінде қалдық мөлшері 20 % құрайтыны кестелік мәліметтерден белгілі, енді ақбас қырыққабаттың таза салмағының массасын анықтаңыз.

2. Ақпанда 40 кг шикі қызылшаны өңдеу кезінде шығатын қалдықтың мөлшерін анықтаңыз.

3. Таза салмағы 12,5 кг тұздалған қиярдың таза салмағын анықтаңыз.

4 - НҰСҚА

1. Кәдінің таза массасы 0,1 кг болғанда оның таза салмағы 0,166 кг құрайтыны анықтамалық мәліметтерден белгілі, енді таза массасы 0,482 кг кәдінің таза салмағын анықтаңыз.

2. Қауданның таза массасы 0,1 кг болғанда таза салмағы 0,149 кг құрайтыны кестелік мәліметтерден белгілі, енді таза салмағы 0,264 кг болғанда қауданды салаттың таза массасын анықтаңыз.

3. Балғын, ақ, жұқа кесілген, қабығынан тазартылған 50 кг шалғамды өңдеу кезінде шығатын қалдықтың мөлшерін анықтаңыз.

5-НҰСҚА

1. Таза массасы 2,5 кг балғын (жасыл) ақжелкеннің таза салмағын анықтаңыз.

2. 5 кг балғын өңделген қозықұйрық алу үшін қанша массада қозықұйрық қажет болатынын анықтаңыз.

3. Пиязды өңдеу кезінде оның қалдықтары 48 кг немесе өңделген пияздың массасынан 16 % болды, қанша пияз өңделгенін анықтаңыз.

6-НҰСҚА

1. Турамаға арналған 35 кг шикі дайын тәтті бұрыш алу үшін қанша мөлшерде тәтті бұрыш қажет болатынын анықтаңыз.

2. Өңдеу үшін 80 кг картоп алынды. Егер картопты суықтай өңдеу кезінде оның салмағы 24 кг болса, онда қалдықтардың сапасын пайызбен анықтаңыз.

3. Қазақда 100 кг сәбізді өңдеу кезінде пайда болған қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз.

7-НҰСҚА

1. 3,5 кг балғын тазартылған сарымсақ алу үшін қажетті сарымсақтың мөлшерін анықтаңыз.

2. 80 кг балғын топырақты қызанақты өңдеу кезінде жартылай дайын өнімнің салмағын және қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз.

3. Өңдеу үшін 80 кг картоп алынды. картопты суықтай өндегеннен кейін 56 кг картоп алынды. Қалдықтардың пайызын анықтаңыздар.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫН ӨТКІЗУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАНЫҢ ҮЛГІ НҰСҚАЛАРЫ

1-НҰСҚА

1. Түйнекжемістерді алғашқы өңдеудің технологиялық сызбасын салыңыз. Өзіңіз білетін кесудің түрлерін және олардың аспаздық қолданылуы туралы б ілесіз?

2. Тамыржемісті механикалық аспаздық өңдеуге арналған жабдықтар, құрал-саймандар және құрылғыларды сипаттап беріңіз.

2 - НҰСҚА

1. Тамыр жемістерін алғашқы өңдеудің технологиялық сызбасын түсіріңіз. Оларды кесудің қандай түрін және аспаздық қолданылуын білесіз?

2. Көкөністерді механикалық аспаздық өңдеуге қойылатын санитарлық талаптары деген не?

3 - НҰСҚА

1. Қырыққабаттар мен пияз көкөністерін алғашқы өңдеудің технологиялық сызбасын түсіріңіз. Оларды кесудің қандай түрін және аспаздық қолданылуын білесіз?

2. Картопты механикалық аспаздық өңдеуге арналған жабдықтар, құрал-саймандар және құрылғыларды сипаттап беріңіз.

4 - НҰСҚА

1. Қызанақ және асқабақ көкөністерін алғашқы өңдеудің технологиялық сызбасын түсіріңіз. Оларды кесудің қандай түрін және аспаздық қолданылуын білесіз?

2. Гүлді қырыққабатты өңдеуге арналған жұмыс орны қалай ұйымдастырылады?

5 - НҰСҚА

1. Саңырауқұлақтарды (балғын, құрғақ, тұздалған) алғашқы өңдеудің технологиялық сызбасын салыңыз. Олардың аспаздық қолданылуы туралы не білесіз?

2. Тазартылған көкөністердің сапасына қойылатын талаптар, оларды сақтау жағдайы және мерзімі қандай?

6 - НҰСҚА

1. Десерттік көкөністерді алғашқы өңдеудің технологиялық сызбасын түсіріңіз. Олардың аспаздық қолданылуы туралы не білесіз?

2. Картопты өңдеуге арналған жұмыс орны қалай ұйымдастырылады?

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМАЛАР ЭССЕ ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Қарбыз: көкөніс немесе жеміс?
2. Көкөністердің – пайдасы мол.
3. Әртүрлі көкөністер...
4. Жапырақты көкшөп. Қысқа шыбықтар және жас бұтақтар.
5. Аспазханадағы бөрікгүлдер.
6. Көкөністер – жемістер (қызанақ, баялды, кияр, авокадо).
7. Тәтті және ащы бұршаққынды бұрыш.
8. Саңырауқұлақтар – табиғат тартуы.
9. Қырыққабат: барлық көкөністің ішінен – бірінші.
10. Еуропа елдеріндегі картоптың оқиғасы.
11. Кияр бізге қай жақтан келді? Оларды корнишон және пикуля деп қай кезде атайды?
12. Қызанақтар бізге қай жақтан келді және оларды неліктен олай атайды?
13. Қызылша – «көкөністердің патшайымы».
14. Қызанақ – алтын алма?
15. Өрік, қара өрік, өрік қағы.
16. Көкөністер мен жемістердің бактерицидті қасиеті.
17. Кәді және асқабақ.
18. Татымды шөптер.
19. Экзотикалық жемістер (киви, құрма, карамболь, пепино, гуава және басқалары).
20. Жаңғақтар мен дәнектер.
21. Дәмдеуіштер.

БАЛЫҚТЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

МАТЕРИАЛДЫ МЕҢГЕРУІН ТЕКСЕРУГЕ АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Балықтың тағамдық құндылығы және оның аспаздық қолданылуы неде?
2. Балықтың жіктелуіне, қоғамдық тамақтануда қолданылатын балық түрлеріне қысқаша сипатама беріңдер.
3. Сүйек қаңқасы бар балықты алғашқы өңдеуден өткізудің сызбасын айтып беріңіз (опарциялар және олардың қолданылуы).
4. Тоңазытылған жайларда балықты сақтаудың ерекшеліктері?
5. Тоңазытылмаған жайларда балықты сақтаудың ерекшеліктері?
6. Тоңазытылған балық деп нені айтады? Балықты мұздан ерітудің әдісін сипаттап беріңдер.
7. Мұздатылған балықтың сапасына қойылатын талаптар? Оның сақтаудың шарттары мен мерзімдері қандай?
8. Балықты тұздаудың қандай әдістері бар? Тұздалған балықты суға салып қою тәсілін сипаттап беріңдер. Тұздалған балықтың аспаздық қолданылуы туралы айтып беріңдер.
9. Механикалық өңдеу әдісінен кейін балықтың физико-химиялық өзгерістерін сипаттаңыз.
10. Жақпарланып қолданған қабыршақты балықты мүшелейді? Жартылай дайын балық өнімдерінің аспаздық қолданылуы туралы айтып беріңіз. Жақпарланып қолданған қабыршақты балықты өңдеу кезінде алынған қалдықтардың пайызы қаншалықты?
11. Қабыршақты балықтың таза етін алу үшін өңдеу жұмысы қалай жүргізіледі? Жартылай дайын өнімнің аспазханада қолданылуы? Таза етке қабыршақты балықты өңдегеннен кейін алынған қалдықтардың пайызы қандай?
12. Тұтасымен турама етке арналған балықты (көксерке) қалай өңдейді? Бұл жағдайда қалдық пайызы қандай?

13. Тұтасымен турама етке арналған балықты (шортан) қалай өңдейді? Бұл жағдайда оның қалдық пайызы қандай?

14. Тұздалған майшабақты қалай өңдейді? Бұл жағдайда қалдық пайызы қанша?

15. Шеміршекті қаңқасы (жолдары және оларды қолданылуы) бар балықты алғашқы өңдеудің технологиялық сызбасын айтып беріңіз.

16. Бекіре балықты тұқымдас балықтарды жібіту мен жылулық өңдеуге дайындау ерекшеліктері неде?

17. Балықтан эсірленетін жартылай дайын өнімдерін дайындау кезінде қолданылатын амалдарды атып шығыңыз.

18. Пісіруге және бөктіруге арналған балықтан эсірленетін жартылай дайын өнімдеріне сипаттама беріңіз.

19. Қуыруға арналған балықтан эсірленетін жартылай дайын өнімдеріне сипаттама беріңіз.

20. Балықтан эсірленетін жартылай дайын өнімдерін дайындау кезінде қолданылатын қосымша амалдар (ұнтаққа аунату, маринадтау) туралы айтып беріңіз.

21. Балықтан жасалатын котлет массасын сипаттап беріңіз.

22. Балықтан жасалатын котлет массасынан эсірленетін жартылай дайын өнімдерінің тұржинағы мен ерекшеліктері неде?

23. Балықтан эсірленетін жартылай дайын өнімдердің сапасына, сақтау мерізімі мен жағдайларына қойылатын талаптар?

24. Қоғамдық тамақтануда қолданылатын балық емес теңіз өнімінің түрлері мен тағамдық құндылығы туралы айтып беріңіз.

25. Балық емес теңіз өнімдерін өңдеу және оларды аспаздықта қолдану деген не?

26. Тағамдық балық қалдықтарының түрлері және оларды өңдеу мен аспаздықта қолданылуы туралы айтып беріңіз.

27. Өзіңіз білетін балықтың сүйек-қаңқаларын мүшелеу кезінде қолданылатын механикалық жабдықтардың түрлерін айтыңыз?

28. РО-1 балық тазалайтын машинаның қолданылуы мен әрекет қағидасы туралы айтып беріңіз?

29. МС2-70 (МС2-150) үлгідегі ет тартқыштың қолданылуы мен әрекет қағидасы туралы айтып беріңіз?

30. МС12-15 механизмінің қолданылуы, әрекет қағидасы және қолдану тәртібі туралы айтып беріңіз?

31. МС17-40 үлгідегі балықты тазартатын механизмнің қолданылуы мен әрекет қағидасы туралы айтып беріңіз.

32. Балық цехының жұмысын ұйымдастыру, жабдықтармен және құрал-саймандармен жабдықталуын ұйымдастыру жұмыстары туралы баяндап беріңіз.

33. Балықтан әзірленетін жартылай дайын өнімдерді, жабдықтар мен құрал-саймандарды дайындау жұмыстарын ұйымдастыру туралы баяндап беріңіз.

34. Балықтан әзірленетін жартылай дайын өнімдерді технологиялық өңдеу кезінде қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар және оларды сақтау дегенді қалай түсінесіз?

35. Балықтан әзірленетін жартылай дайын өнімдерге арналған жабдықтарға, құрал-саймандарға, ыдыс-аяқтарға, ыдыстарға қойылатын санитарлық талаптар дегенді қалай түсінесіз?

36. Балықтан әзірленетін жартылай дайын өнімдерді тасымалдау және сақтау кезінде қойылатын санитарлық талаптар деген не?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын табыңыз.

1. Балықтың көлемі балықты аспаздық өңдеу кезінде қалай әсер етеді:
 - а) өңдеу әдісі соған байланысты, балықтың аспаздық қолданылуы, қалдықтың сапасы;
 - б) тек қана балықты өңдеу тәсіліне байланысты;
 - в) қалдық санына байланысты?
2. Балықты мұздатудың қандай әдістері бар:
 - а) табиғи, жасанды және аралас;
 - б) теңіз суымен айналысуына, суаруға, ұсақталған тұзбен;
 - в) тез және жай?
3. Мұздатылған балықтың қандай ақаулары жарамайтынға жатады:
 - а) шірік иіс, еттің сүйектен сылынуы;
 - б) бос консистенция, еттің сүйектен сылынуы, шірік иіс;
 - в) бос консистенция, қабыршағы бұлғанған, желбезектегі қышқыл иіс?
4. Балық етінің шіру себептері:
 - а) шылыштың пайда болуына жол беретін бактериялардың көбеюі;
 - б) фермент әсері;
 - в) шылыш тәрізді бактериялардың көбеюі?
5. табан балығы және мөңке балығы қандай тұқымдастарға жатады:
 - а) нәлім;
 - б) тұқы;
 - в) майшабақтар?

6. Алабұға тұқымдастарға жататын балықтар:
 - а) көксерке, алабұға, таутан;
 - б) көксерке, налім, таутан;
 - в) алабұға, таутан, майшабақ?
7. Албырт тұқымдасты балықтардың жалпы белгілерін атаңыз:
 - а) 2 арқа қанаты, біріншісі тікенекті, желбезегінде тікенек;
 - б) майлы жүзбеқанат, қызыл немесе ақ ет;
 - в) қызыл немесе ақ ет, майлы жүзбеқанат, қара уылдырық.
8. Алабұға тұқымдасты балықтардың ерекшеліктерін атап беріңіз:
 - а) сүйек тілімшелерінің 5 қатары, қара уылдырық;
 - б) 2 арқа қанаты, біріншісі тікенекті;
 - в) 2 арқа қанаты, біріншісі тікенекті, желбезегінде тікенек, ашық бүйір сызық.

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын табыңыз.

9. Сүйек қаңқалары (майда) бар балықты мұздан еріту кезінде қандай жағдайлар ескеріледі:

- а) температурасы 10-14°C болатын суық сумен 2-2,5 сағат аралығында ваннада ерітеді;
- б) температурасы 15 °C болатын үстелдерде немесе стеллаждарда бір қатарға орналастырып 4-10 сағат аралығында;
- в) температурасы 10-14 °C суық сумен 4-5 сағат аралығында ваннада ерітеді?

10. Сүйек қаңқасы бар бөлшектелген балықты мұздан еріту кезінде қандай жағдайлар ескеріледі:

- а) температурасы 10-14°C болатын суық сумен 2-2,5 сағат аралығында ваннада ерітеді;
- б) температурасы 15 °C болатын үстелдерде немесе стеллаждарда бір қатарға орналастырып 4-10 сағат аралығында;
- в) температурасы 10-14 °C суық сумен 4-5 сағат аралығында ваннада ерітеді?

11. Сүйек қаңқасы бар (орташа) балықты мұздан еріту кезінде қандай жағдайлар ескеріледі:

- а) температурасы 10-14°C болатын суық сумен 2-2,5 сағат аралығында ваннада ерітеді;
- б) температурасы 15 °C болатын үстелдерде немесе стеллаждарда бір қатарға орналастырып 4-10 сағат аралығында;
- в) температурасы 10-14°C суық сумен 4-5 сағат аралығында ваннада ерітеді?

12. Бекіре тұқымдас балықтарды мұздан еріту кезінде қандай жағдайлар ескеріледі:

- а) температурасы 10-14°C болатын суық сумен 2-2,5 сағат аралығында ваннада ерітеді;
 - б) температурасы 15°C болатын үстелдерде немесе стеллаждарда бір қатарға орналастырып, 4-10 сағат аралығында;
 - в) температурасы 10-14°C суық сумен 4-5 сағат аралығында
13. Ерітілген балықтың ішкі тіндерінің температурасы қандай болады:
- а) -2 °C;
 - б) 2 °C;
 - в) 0°C?

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын табыңыз.

14. Балықтың қандай жартылай дайын өнімдерінің түрін пісіру үшін қолданады:

- а) балықты бүтін күйінде, порциялық жартылай дайын өнімдерін, майда кесектелген жартылай дайын өнімдерін;
- б) балықты бүтін күйінде, порциялық жартылай дайын өнімдерін (таза етінен бөлек);
- в) балықты бүтін күйінде, майда кесектелген, порциялық жартылай дайын өнімдерін (таза етінен бөлек)?

15. Бөлшектеу үшін балықтың қандай жартылай дайын өнімдерін қолданады:

- а) балықты бүтін күйінде, майда кесектелген жартылай дайын өнімдерін;
- б) балықты бүтін күйінде, порциялық жартылай дайын өнімдерін (таза етінен бөлек);
- в) балықты бүтін күйінде (ұсақ, орташа), майда кесектелген, порциялық жартылай дайын өнімдерін (қабыршағы бар және таза етті кесек ет)?

16. Негізгі әдіс бойынша қуыру үшін балықтың қандай жартылай дайын өнімдерін қолданады:

- а) балықты бүтін күйінде (ұсақ, орташа), порциялық жартылай дайын өнімдерін, майда кесектелген жартылай дайын өнімдерін;
- б) балықты бүтін күйінде, порциялық жартылай дайын өнімдерін;
- в) балықты бүтін күйінде, майда кесектелген, порциялық жартылай дайын өнімдерін (таза етінен бөлек)?

17. Балықтың қандай жартылай дайын өнімдерінің түрін бөктіру үшін қолданады:

- а) бүтін балықтан, порциялық жартылай дайын өнімдерден, майда бөлшектелген жартылай дайын өнімдерден;

- б) бүтін балықтан, порциялық жартылай дайын өнімдерден (таза етінен бөлек);
- в) бүтін балықтан (орташа), майда бөлшектелген, порциялық жартылай дайын өнімдерден (қабыршығы бар және таза етті кесек ет, кесілу бұрышы 30°)?

18. Жартылай дайын өнімдерден негізгі әдіс бойынша қуыру үшін аунатудың қандай түрін қолданады:

- а) ұнға аунату, қызыл, ақ нан;
- б) екібетті, ұнға аунату, қызыл, ақ нан, сұйық қамыр;
- в) ұнға аунату, ақ нан?

19. Шыжып тұрған майда қуыру үшін жартылай дайын өнімді ұнтаққа аунатудың қандай түрін қолданады:

- а) екі еселенген;
- б) сұйық қамыр, льезонмен ұнды араластыру қоспасын және ақ нанға аунату;
- в) сұйық қамыр, екі еселенген ұнтаққа аунату?

20. Котлет массасының негізгі құрамында қандай ингредиент бар:

- а) балық, нан, тұз және бұрыш;
- б) балықтың таза кесек еті, қыртыссыз нан, сұйықтық, тұз, бұрыш;
- в) балықтың таза кесек еті, жұмыртқа, басты пияз, қыртыссыз нан, сұйықтық, тұз, бұрыш?

21. Балықтан әзірленетін котлетке піскен балықтың етін қандай мақсатта қосады:

- а) жабысқақтығын ұлғайту үшін;
- б) жұмсақтығын күшейту үшін;
- в) шырындылығын арттыру?

22. Балықтан әзірленетін котлетке шикі жұмыртқаны қандай мақсатта қосады:

- а) жабысқақтығын ұлғайту үшін;
- б) жұмсақтығын күшейту үшін;
- в) шырындылығын арттыру?

23. Балықтан әзірленетін котлетке нанды қандай мақсатта қосады:

- а) жабысқақтығын ұлғайту үшін;
- б) жұмсақтығын күшейту үшін;
- в) шырындылығын арттыру?

24. Котлеттерден және домалатпалардан әзірленген жартылай дайын өнімдерді қалай ажыратады:

- а) котлет массасының рецептурасының ерекшеліктерімен;
- б) жартылай дайын өнімдердің түрінен;
- в) аунату түрінен?

25. Балықтан эзірленетін жартылай дайын өнімдерді дайындау кезінде қандай санитарлық талаптар сақталуы тиіс:

- а) балықты мүшелеуге дейін және кейін мұздай сумен жуу қажет, алынған қалдықтарды уақытыл алып тастау, дайын болған жартылай дайын өнімдерді салқындату;
- б) балықты мүшелеуге дейін және кейін мұздай сумен жуу, алынған қалдықтарды уақытыл алып тастау, арнайы үстелде кесу және аунату, дайын болған жартылай дайын өнімдерді салқындату;
- в) балықты мүшелеуге дейін және кейін мұздай сумен жуу, дайын болған жартылай дайын өнімдерін салқындату?

26. РО-1 үлгідегі балық тазартатын механизмнің қай бөлшегі жұмысшы органы болып табылады:

- а) қалақшалары бар білік;
- б) иірімек;
- в) қырғыш?

27. Дербес тартпасы бар еттартқыш түрін көрсетіңіз:

- а) МС-2-150;
- б) МИМ-82;
- в) МС-8-150.

НҰСҚАЛАР БОЙЫНША ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ЕСЕПТЕР

1 - НҰСҚА

1. Салмағы 45 кг бөлінбеген көксеркенің таза кесек етін өңдеуден алынған қалдықтар мөлшерін анықтаңыз.

2. Егер таза салмағы 0,862 кг болса, онда қабығымен және шеміршегі бар деп буынға бөліп оларды өңдеу кезінде бекіренің басымен бірге өлшегендегі жалпы салмағын анықтаңыз.

2 - НҰСҚА

1. Салмағы 32 кг бөлінбеген капитан-балықты қабығымен кесек еттерге және қабырға сүйектеріне бөліп өңдеу кезінде алынған қалдықтар мөлшерін анықтаңыз.

2. Салмағы 120 кг балықты қабықсыз және шеміршексіз порциялық бөліктерге өңдеу кезінде шыққан басымен бірге орташа көлемдегі белуганың таза салмағын анықтаңыз.

3-НҰСҚА

1. Басымен бірге ішек-қарнынан тазартылған 62 кг тоқпан жілік шығыршығымен бірге қабатталмаған теңіз алабұғаларын өңдеу кезінде алынған қалдықтардың санын анықтаңыздар.

2. Егер бөктіріліп мұздатылған «Океан» акуызды пастаның жалпы салмағы 10 кг болса, онда таза салмағы қандай болады?

4-НҰСҚА

1. Салмағы 145 кг басымен бірге бекіре балығын, қабықсыз және шеміршексіз порциялық бөліктерге өңдеу кезінде алынған қалдықтардың мөлшерін анықтаңыздар.

2. Жалпы салмағы 2,65 кг болатын өз сөліндегі теңіз шаяндарының таза салмағын анықтаңыз.

5-НҰСҚА

1. Салмағы 27 кг басымен бірге шоқыр балығын қабықпен және шеміршекпен деген бөліктерге өңдеу кезде шыққан қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз.

2. Жалпы салмағы 66 кг болатын бассыз мұздатылған кальмардың таза салмағын анықтаңыз.

6-НҰСҚА

1. Салмағы 55 кг бекіре тұқымдасты балықтың бастарын өңдеу кезде шыққан қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз.

2. Жалпы салмағы 46 кг болатын бассыз бүтін бөлшектелмеген салаканың таза салмағын анықтаңыз.

7-НҰСҚА

1. Салмағы 33 кг мұздатылған кальмарды (тұлып) өңдеу кезде шыққан қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз.

2. Жалпы салмағы 46 кг болатын бассыз бүтіндей етіп өңдеу кезде мұздатылған бөліктердегі майда бөлшектелмеген салаканың таза салмағын анықтаңыз.

8-НҰСҚА

1. Салмағы 50 кг табиғи тірі қаратеңіз мидиясын жұмсақ етке өңдеу кезде шыққан қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз.

2. Балықтың жалпы салмағы 0,65 кг болса, ішек-қарнынан тазартылған құныс балықты қабығымен және қабырға сүйектерімен деп өңдеу кездегі таза салмақты анықтаңыз.

9-НҰСҚА

1. Салмағы 62 кг қабығымен бірге кесекпен порциялық болып өңделген балықтан қанша бөлшектелмеген стерлядь (бекіре тұқымдас балығы) қажет болады?

2. Қабықсыз және сүйексіз қуырылған филенің 75 порциясын дайындау үшін қанша мөлшерде бөлшектелмеген сквама қажет (мұндағы шығым 1 порцияда 100г)?

10-НҰСҚА

1. Салмағы 35 кг мұздатылған теңіз ирекшелерін филеге өндегенде шығатын қалдықтар мөлшерін анықтаңыз.

2. Жалпы салмағы 12,55 кг қабықпен және қабырға сүйектерімен бірге филеге өңдеу кезде шығатын бөлшектелмеген жыланбалықтың таза салмағын анықтаңыз. .

11-НҰСҚА

1. Жалпы салмағы 2,65 кг болатын өз сөліндегі теңіз шаянның таза салмағын анықтаңыз.

2. Салмағы 22 кг өңделген балық алу үшін бөлшектелмеген тұқының мөлшерін анықтаңыз.

12-НҰСҚА

1. Жарылмаған кесекке өңделген 0,262 кг балықты алу үшін қанша мөлшерде бөлшектелмеген шортан (теңізден өзгесі) қажет.

2. Кәсіпорынға мөлшері 55 кг болатын бөлшектелмеген ақбалық келіп түсті. Осыдан қанша мөлшерде қабығымен және қабырға сүйектерімен бірге қуырылған балық дайындауға болатынын анықтаңыз.

БАҚЫЛАУ ТАПСЫРМАЛАРЫНЫҢ МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАРЫ

1 - НҰСҚА

1. Бүгін күйінде қолдану үшін сүйек қаңқасымен балықты дайындаудың қандай ерекшеліктері бар? Жылулық өңдеудің түрлі әдістеріне арналған сүйек қаңқалары бар балықтан әзірленген жартылай дайын өнімдердің түрін атап шығыңыз. Бұл жағдайда қалдық пайызы қаншалықты болады?

2. Балықты механикалық аспаздық өңдеу үшін қолданылатын жабдықтар мен құрал-саймандарды сипаттап беріңіз.

2 - НҰСҚА

1. Механикалық өңдеуге бекіре тұқымдас балықтарын дайындаудың ерекшеліктері қандай? Жылулық өңдеудің түрлі әдістеріне арналған бекіре тұқымдас балықтардан әзірленген жартылай дайын өнімдердің түрін атап шығыңыз. Бұл кезде қалдықтар мөлшері қандай болмақ (%)?

2. Балықтан дайындалған жартылай дайын өнімдердің сапасына, сақтау шарттары мен мерзіміне қандай талаптар қойылады?

3 - НҰСҚА

1. Порциялық кесек етіп дайындау үшін сүйек қаңқасы бар балықты дайындаудың ерекшеліктері қандай? Жылулық өңдеудің түрлі әдістеріне арналған бекіре тұқымдас балықтардан әзірленген жартылай дайын өнімдердің түрін атап шығыңыз. Бұл кезде қалдықтар мөлшері қандай болмақ (%)?

2. Балықтың тағамдық қалдықтары қалай өңделеді, сақталады және қолданылады, осы туралы айтып беріңіз.

4 - НҰСҚА

1. Турамамен толтыруға арналған сүйек қаңқасы бар балықты (тұқы, көксерке) дайындаудың қандай ерекшеліктері бар?

2. Балықты мұздан ерітудің түрлерін айтып беріңіз.

5 - НҰСҚА

1. Таза филеге балықты бөлшектеудің қандай ерекшеліктері бар? Таза филеге арналған жартылай дайын өнімдердің түрлерін атап беріңіздер?

2. Балықты өңдеу үшін механикалық жабдықтардың қандай түрі қолданылады?

6 - НҰСҚА

1. Турамамен толтыру үшін сүйек қаңқасы бар балықты дайындаудың қандай ерекшеліктері бар (шортан, порциялы кесек)?

2. Балықтан дайындалған жартылай дайын өнімдерді сақтауға қойылатын санитарлық талаптар деген не?

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Балық – әмбебап, дәмді және пайдалы ас.
2. Нептунның сияпаты.
3. Балық туралы не білу керк.
4. Теңіз өнімдері туралы не білу керек?
5. Теңіз балдырларынан дайындалған өнім.
6. Қызыл, қара және жасанды уылдырық.
7. Балықтарға арналған маринадтар мен аунатылатын ұнтақтар.
8. Бүтін балықты филеге бөлу (жалпак, дөңгелек, іш аркылы).
9. Экзотикалық балық (тропикалық сулардан келген балықтар).
10. Консервіленген және қақталған балық.
11. Қос жармалы және құсақаяқты ұлулар (таңдау, сақтау, тазалау, сою)

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІН МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Еттің тағамдық құндылығы қандай? Олардың аспаздық қолданылуы?
2. Еттің негізгі ұлпаларына сипаттама беріңіз. Оның құрылысы, химиялық құрамының ерекшеліктері, тағамдық және энергетикалық құндылығы?
3. Өзіңізге белгілі термиялық жағдайы бойынша еттің түрлерін атап шығыңыз. Еттің сапасы қалай жүзеге асырылады? Сапалы еттің белгілері қандай?
4. Ет ұлпаларында тоңазыту, тоңазытылған жағдайда сақтау және жібіту кезінде қандай өзгерістер болатыны туралы айтып беріңіз? Аталған өзгерістер өнімнің сапасына және тағамдық құндылығына қандай әсер етеді?
5. Салқындатқыш жайларда етті сақтаудың қандай ерекшеліктері бар?
6. Салқындатылмаған жайларда етті сақтаудың қандай ерекшеліктері бар?
7. Тағамды дайындау кезінде еттің сығып алынған заттектер мен олардың маңыздылығы туралы айтып беріңіз.
8. Етті алғашқы өндеудің технологиялық сызбасын салыңыз (операциялар және олардың қолданылуы).
9. Ірі кесек жартылай дайын өнімдерді дайындау ерекшеліктері мен түр жинақтары туралы айтып беріңіз?
10. Порциялық жартылай дайын өнімдерді дайындау ерекшеліктері және түр жинақтары туралы айтып беріңіз?
11. Майда бөлшектелген жартылай дайын өнімдерді дайындау ерекшеліктері және түр жинақтары туралы айтып беріңіз?
12. Еттен дайындалған жартылай дайын өнімдерді дайындауға арналған технологиялық операциялар туралы айтып беріңіз.

13. Ұсақталған етті дайындаудың технологиялық сызбасын салыңыз.
14. Ұсақталған еттен дайындалған жартылай дайын өнімдерді дайындау ерекшеліктері және түр жинақтары туралы айтып беріңіз?
15. Ұсақталған еттен дайындалған жартылай дайын өнімдерді және котлет массасын дайындау кезінде қолданылатын механикалық жабдықтар туралы айтып беріңіз.
16. Еттен дайындалған жартылай дайын өнімдердің сапасына және сақтау жағдайларына қойылатын талаптар туралы айтып беріңіз?
17. МИМ-82М үлгідегі еттартқыштың қолданылуы, әрекет қағидасы және пайдалану тәртібі туралы айтып беріңіз.
18. МС8-150 үлгідегі турама араластырғыштың қолданылуы, әрекет қағидасы және пайдалану тәртібі туралы айтып беріңіз?
19. МРМ-15 үлгідегі ет қопсытатын машинаның қолданылуы, әрекет қағидасы және пайдалану тәртібі туралы айтып беріңіз.
20. МФК-2240 үлгідегі котлет қалыптайтын машинаның қолданылуы, әрекет қағидасы және пайдалану тәртібі туралы айтып беріңіз?
21. Әмбебап жетектің пайдалану тәртібі туралы айтып беріңіз?
22. Ет цехына арналған ПМ-1,1 үлгідегі әмбебап жетектің жұмысына сипаттама беріңіз. Атқарушы механизмдерінің түрлері мен қолданылуы туралы айтыңыз?
23. МС15-30 үлгідегі механизмнің қолданылуы, әрекет қағидасы және пайдалану тәртібі туралы айтып беріңіз.
24. Етті қопсытуға арналған МС19-1400 үлгідегі механизмнің қолданылуы, әрекет қағидасы және пайдалану тәртібі туралы айтып беріңіз?
25. Негізінде ет цехының өндірісінде қандай технологиялық желілер ұйымдастырылған?
26. Ет цехының жұмысын ұйымдастыру, оны жабдықтармен және құрал-саймандармен жарактандыру туралы сипаттап беріңіз.
27. Еттен әзірленген аунатылған жартылай дайын өнімдерді дайындауға арналған жұмыс орындарын ұйымдастыру, жабдықтар мен құрал-саймандар туралы айтып беріңіз.
28. Котлет массасынан әзірленген жартылай дайын өнімдерді дайындауға арналған жұмыс орындарын ұйымдастыру, жабдықтар мен құрал-саймандар туралы сипаттап беріңіз.
29. Еттен әзірленген майда бөлшектелген жартылай дайын өнімдерді дайындауға арналған жұмыс орындарын ұйымдастыру, жабдықтар мен құрал-саймандар туралы сипаттап беріңіз.
30. Құс етін өңдейтін цехта сорпалық өнімдерін өңдеу деген не?
31. Жабдықтарға, құрал-саймандарға, ыдыс-аяқтарға және ыдыстарға қойылатын санитарлық талаптар туралы айтып беріңіз?

32. Өнімдерді механикалық аспаздық өңдеуден өткізудегі санитарлық талаптар деген не?

33. Тағам өнімдерін тасымалдауға және сақтауға қойылатын санитарлық талаптар деген не?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын табыңыз.

1. Ет қандай ұлпадан тұрады:
 - а) бұлшықет тіні, майлы тін, дәнекер тін;
 - б) бұлшықет тіні, дәнекер тін, сүйек ұлпасы;
 - в) бұлшықет тіні, майлы тін, сүйек ұлпасы?
2. Етке қойылатын талаптар:
 - а) ет қолданыстағы стандарттар мен техникалық жағдайларға сәйкес болуы тиіс;
 - б) ет салқындатылған немесе жібітілген болуы тиіс;
 - в) денелі малдың еті болуы тиіс?
3. Термиялық жағдайы бойынша еттер қалай жіктеледі:
 - а) булап, суыған, салқындатылған, үсіңкіреген, мұздатылған;
 - б) булап, салқындатылған, жылыған, мұздатылған, жібіген;
 - в) ыстықпен-булап, салқындатылған, мұздатылған, жібіген?
4. Сиыр етін категориясына қарай қалай ажыратады:
 - а) бұлшықеттердің дамуына, майдың жиналуына қарай;
 - б) малдың сырт бітімі мен жасына қарай;
 - в) бұлшықет тінінің дамуына және сырт бітіміне қарай.
5. Еттің жоғары тағамдық құндылығы мен аспаздық ерекшеліктеріне қарай қалай ажыратады:
 - а) булап;
 - б) салқындатылған;
 - в) суыған?
6. Малды сойғаннан кейін оның тұтас етінде болатын өзгерістер туралы айтып беріңіз:
 - а) өлгеннен кейін қатып қалуы, балбырап қалуы, бұзылуы;
 - б) өлгеннен кейін қатып қалуы және бұзылуы;
 - в) өлгеннен кейін қатып қалуы.
7. Мұздатылған еттің бұлшықеттеріндегі температураны көрсетіңіз:
 - а) 0°C;
 - б) 4°C;
 - в) -6°C жоғары емес?

8. I категориялы сорпалық өнімдерге не жатады:
- а) тіл, жүрек, милар, бүйректер, бауыр, сиырдың етті-сүйекті құйрығы;
 - б) тіл, жүрек, милар, бауыр, көкбауыр, бүйректер;
 - в) тіл, жүрек, бауыр, өкпе, бүйректер, милар?
9. Сүйектен етті сылып алып тастар алдында сиырдың жарты ұшасын қандай бөліктерге бөледі:
- а) жауырын бөлігіне, қораптау, бел бөлігіне, артқы бөлігіне;
 - б) жауырын бөлігіне, алдыңғы бөлігіне, бел бөлігіне, артқы бөлігіне;
 - в) жауырын бөлігіне, алдыңғы бөлігіне, арқа-омыртқасына, артқы бөлігіне.
10. Еттің сіңірінен ажырату және сұрыптау деген не:
- а) кеңірдектерден, қабықшасынан, қан тамырларынан етті ажырату және оларды сұрыпқа бөлу;
 - б) майда сүйектерден, дәнекер тіннен және кеңірдектен етті ажырату;
 - в) майда сүйектерден, дәнекер тіннен етті ажырату және оны үш сұрыпқа бөлу?
11. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында етті мүшелеу кезінде алынатын тағамдық сүйектерді қалай қолданады:
- а) сорпа дайындау үшін;
 - б) желатин алу үшін;
 - в) майды қайнату үшін?
12. Еттің қай тіні негізгі болып саналады:
- а) бұлшықет, майлы және сүйек;
 - б) бұлшықет, дәнекер тін және костная;
 - в) бұлшықет, майлы және дәнекер тін;
 - г) бұлшықет, майлы және жүйке?
13. Ерітудің мақсатын көрсетіңіз:
- а) жартылай дайын өнімдерді дайындаудың қолайлығы;
 - б) еттің бастапқы қасиеттерін барынша қалпына келтіру;
 - в) еттің бетін залалсыздандыру.
14. Ет қопсытатын машинаның маркасын атаңыз:
- а) МС-12-15;
 - б) МС 19-1400;
 - в) МРМ-15?
15. Котлет қалыптайтын машинаның жұмыс камерасын атаңыз:
- а) айналмалы қалыптайтын үстел;
 - б) тартылған етке арналған бункер;
 - в) кептірілген нанға арналған бункер?

16. Турама араластырғыштың жұмысшы органына не жатады:
- а) қалақшалары бар жұмысшы білік;
 - б) тілікше торлар;
 - в) иірімек?
17. Еттартқышты артық жүктеген жағдайда не болады:
- а) еңбек өнімділігі төмендейді;
 - б) өнімнің сапасы төмендейді;
 - в) жұмысшы органдары тозып кетеді?

НҰСҚАЛАР БОЙЫНША ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ЕСЕПТЕР

1 - НҰСҚА

1. I категориялы 250 кг сиыр етін суықтай өңдеу кезінде алынатын қалдықтар мен шығындарды анықтаңыз.

2. Кәсіпорынға салмағы 58 кг шошқа етінің мүшеленбеген тұтас еті келіп түсті. Табиғи жартылай дайын өнімдерді және котлет қоспасын қанша мөлшерде дайындауға болатынын есептеп шығарыңыз.

2 - НҰСҚА

1. II категориялы 40 кг қой етін суықтай өңдеу кезінде алынатын қалдықтар мен шығындарды анықтаңыз .

2. Кәсіпорынға салмағы 42 кг II категориялы қой етінің мүшеленбеген тұтас еті келіп түсті. Осы қой етінен қанша мөлшерде табиғи жартылай дайын өнімдерді және котлет қоспасын дайындауға болатынын есептеп шығарыңыз.

3 - НҰСҚА

1. II категориялы 210 кг сиыр етін бөлшектеу нәтижесінде қанша мөлшерде котлет қоспасы шығатынын анықтаңыз.

2. Кәсіпорынға салмағы 200 кг I категориялы сиыр етінің мүшеленбеген тұтас еті келіп түсті. Осы еттен қанша мөлшерде табиғи жартылай дайын өнімдерді және котлет қоспасын дайындауға болатынын есептеп шығарыңыз.

4-НҰСҚА

1. Салмағы 25 кг мөлшерде салқындатылған жүрек келіп түскенде одан өңделіп шығатын жүректің салмағын анықтаңыз.

2. I категориялы сиыр етін бөлшектеу кезінде мынадай шығым нормасы бекітілген: арқа және бел бөліктері - 3,5 %, артқы жамбасы - 16,5%, жауырын және жауырынасты - 6,5%, төс және жиек - 4,5 %, котлеттік еті 43 %, қалдықтар мен шығындар - 26 %. Салмағы 500 кг болатын бөлшектелмеген тұтас еттің шығымын анықтаңыз.

5-НҰСҚА

1. Бөлшектеу кезінде сүйексіз жұмсақ еттің шығымы 117 кг болғанда, етті шошқаның жалпы салмағын анықтаңыз.

2. I категориялы сиыр етін бөлшектеу кезінде мынадай шығым нормасы бекітілген: арқа және бел бөліктері - 3,5 %, артқы жамбасы - 16,5%, жауырын және жауырынасты - 6,5%, төс және жиек - 4,5 %, котлеттік еті - 43 %, қалдықтар мен шығындар - 26 %. Салмағы 600 кг болатын бөлшектелмеген тұтас еттің шығымын анықтаңыз.

6-НҰСҚА

1. Салмағы 180 кг бөлшектелген сиыр еті. Шығым нормасы - 26 % құрайтын болса, онда жұмсалған сиыр етінің жалпы салмағын анықтаңыз?

2. Етті шошқаны бөлшектеу кездегі жұмсақ еттің шығымы - 86 %, қалдықтар - 13,5 %, бөлшектеу кездегі қалдықтар - 0,5 % құрайды. Тұтас бөлшектенбеген еттің салмағы 120 кг болғанда жұмсақ еттің, қалдықтар мен шығындардың салмағын анықтаңыз.

7-НҰСҚА

1. Өндірісте кептірілген нан ұнтағы жоқ. 1 порцияға 20 г кептірілген нан қажет болған жағдайда, 100 порция табиғи шабылған шницель дайындау үшін қанша мөлшерде 1-сұрыпты бидай наны қажет болады?

8-НҰСҚА

1. 1 порцияға таза салмағы 74 г сиыр еті қажет болғанда, салмағы 140 кг II категориялы бөлшектенбеген тұтас сиыр етінен қанша домалатпалар дайындауға болады?

2. 1 порцияға таза салмағы 147 г төс еті мен жамбас бөліктері қажет болса, онда 40 порция кәуап дайындау үшін қанша шошқа еті қажет болады?

9-НҰСҚА

1. Шпиктелген еттен 50 порция дайындау үшін 15,9 кг қойдың жауырын ет бөліктерін алу қажет. Бұл үшін қанша I категориялы қой етін бөлшектеу қажет?

2. Салмағы 200 кг кесетін шошқаны механикалық аспаздық өңдеу кезінде алынатын қалдықтар мен шығындардың нормасын анықтаңыз.

10-НҰСҚА

1. 300 кг I категориялы сиыр етінен дайындауға болатын ірі кесекті жартылай дайын өнімдердің санын есептеңіз.

2. 48 кг I категориялы қой етін бөлшектеу кезінде шығатын қалдықтар мен шығындардың нормасын анықтаңыз.

11-НҰСҚА

1. Ет цехы шошқадан 30 кг жартылай дайын өнімдерін шығарады. Егер цехқа 40 кг сүйектері бар кесетін шошқа еті қабылданатын болса, цех өндірістік бағдарламасын орындай алады ма?

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСТАРЫНЫҢ МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАРЫ

1-НҰСҚА

1. Еттен дайындалған ірі кесекті жартылай дайын өнімдерді дайындау технологиясы мен түр жинақтарын сипаттап беріңіз және олардың аспаздық қоданылуы.

2. Антрекот дайындау үшін жұмыс орнын ұйымдастыру, қажетті жабдықтар мен құрал-саймандарды сипаттап беріңіз .

2 - НҰСҚА

1. Табиғи шабылған ет массасын дайындау технологиясын, жартылай дайын өнімдердің түр жинақтарын сипаттап беріңіз.

2. Еттен дайындалған жартылай дайын өнімдерді сақтауға қойылатын санитарлық талаптар деген не?

3 - НҰСҚА

1. Еттен дайындайтын порциялық жартылай дайын өнімдерді әзірлеудің технологиясын және олардың кулинарлық қолданылуын сипаттап беріңіз.

2. Котлет массасынан әзірленген жартылай дайын өнімдерді дайындау кезінде қолданатын механикалық жабдықтардың қандай түрін білесіз?

4 - НҰСҚА

1. Котлет массасын дайындау технологиясын және жартылай дайын өнімдердің түр жинақтарын сипаттап беріңіз.

2. Жабыдықтарға, құрал-саймандарға, ыдыс-аяқтарға және ыдыстарға қойылатын санитарлық талаптар деген не?

5 - НҰСҚА

1. Майда бөлшектелген жартылай дайын өнімдерді дайындау технологиясын, түр жинақтарын және олардың аспазханада қолданылауын сипаттап беріңіз.

2. Өзіңізге белгілі еттен әзірленетін жартылай дайын өнімдерді дайындау кезде қолданылатын механикалық жабдықтар, құрал-саймандар мен аспаптар туралы айтып беріңіз?

6 - НҰСҚА

1. Сиырдың тұтас етін аспаздық кескілеу деген не? Алынған бөліктер қалай қолданылады?

2. Котлеттер мен домалатпаларды дайындауға арналған жұмыс орындарын, жабдықтар мен құрал-саймандарды ұйымдастыру туралы айтып беріңіз.



ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Вегетариандықтар жемейтін тағам туралы.
2. Ет туралы не білу керек.
3. Етсіз адам адам бола алар ма еді.
4. Құрбақа табандары, қолтырауынның тілімдері, пілдің аяқтары
5. Еттен әзірленген жартылай дайын өнімдердің түржинағы.
6. Еттің құпиялары.

АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҚ ҚҰСЫН МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Ауыл шаруашылық құстың тағамдық және аспаздық құндылығы неде?
2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына әкелінетін қандай құстардың түрлері және сапалы құс еті сіздерге белгілі?
3. Ауыл шаруашылық құсты бастапқы өндеудің (операциялар мен олардың қолданылуы) технологиялық сызбасын келтіріңіз.
4. Құсты тұздау/ дәмдеуіштеу деген не? Оны қолдану және орындау тәсілі.
5. Құсты тұтастай дайындау ерекшеліктері мен жартылай өнімдер сұрыпталымы қандай?
6. Құстың ұшасынан жартылай өнімдерды дайындау ерекшеліктері қандай? Олардың сұрыпталымын атаңыз.
7. Ауыл шаруашылық құстан котлет қоспасын қалай жасайды? Сұрыпталымы мен турама жартылай өнімдерды дайындау жайлы сипаттап айтып беріңіз.
8. Еттен жасалған жартылай өнімдердың сапасы мен сақтауға қатысты қандай талаптар қойылады?
9. Құс етінен жасалған жартылай өнімдердың сапасы мен оны сақтауға қатысты қандай талаптар қойылады?
10. Құстың бөлшектері цехын ұйымдастыру, қондырғылар мен құрал-жабдықтармен жарақтандыру туралы айтып беріңіз.
11. Құстан жасалған жартылай өнімдерды дайындау мен сақтауда санитарлық-гигиеналық талаптарға не кіреді?
12. Қондырғылар, құрал-жабдықтар, ыдыс-аяқ, ыдысқа қатысты санитарлық талаптарға не кіреді?
13. Тасымалдау кезінде сапалы өнімді сақтау мәселелері бойынша арнайы көлікке қандай талаптар қойылады?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе толық жауап нұсқасын таңдаңыз.

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына үй құсының ұшасы қандай термикалық жағдайда әкелінеді?
 - а) суытылған, салқындатылған, қатырылған;
 - б) буланған, суытылған, қатырылған;
 - в) суытылған, қатырылған?
2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына жабайы құс қандай жағдайда әкелінеді:
 - а) салқындатылған, қатырылған;
 - б) жүнімен, қатырылған;
 - в) жүнімен, қатырылған, бөлшектелмеген, ішек-қарынсыз?
3. II категориялы, ақтармаланған, қатырылған құстарды таңбалау қандай таңбалауға жатады:
 - а) ЦБЕ 2;
 - б) КЕ 2;
 - в) КР 2?
4. Сойыс малының етіне қарағанда үй құсы етінің көрсеткіштер бойынша қандай артықшылықтары бар?
 - а) жетілушілдігі жоғары, өсімталдық, еттің түсімі мен сіңімділік;
 - б) жетілушілдігі жоғары, өсімталдық, еттің түсімі 70%;
 - в) жетілушілдігі жоғары, өсімталдық, еттің түсімі біршама төмен, ал сіңімділігі жоғары;
5. Құсты қалай жібіту керек:
 - а) суық суда;
 - б) ауада;
 - в) ыстық суда ?
6. Өңдеу кезінде еттің көлемі ұлғаятын машинаның түрін көрсетіңіз:
 - а) МРМ-15;
 - б) МС-2-150;
 - в) МС-19-1400.
7. Етті жұмсартуға арналған машиналар қандай қызмет атқарады:
 - а) үлестеп бөлінген еттің сыртының ұлғаюы;
 - б) дәнекер тін талшығының бұзылуы;
 - в) үлестеп бөлінген еттің сыртының жұмсартуы;
8. Еттартқышқа шикізатты кем салғанда не болады?
 - а) еңбек өнімділігі төмендейді;
 - б) өнім сапасы нашарлайды;
 - в) жұмыс органдары уақытынан бұрын істен шығады;

9. Турама араластырғыштың қызметін көрсетіңіз:
- а) котлет қоспасын дайындау ;
 - б) қоспаны оттегімен байыту;
 - в) котлет қоспасын араластыру және дайындау.
10. Турама араластырғыштағы котлет қоспасын араластыру процесінің ұзақтығы қандай?
- а) 40...60 с;
 - б) 5...10 мин;
 - в) 3 мин?

НҰСҚАЛАР БОЙЫНША ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. I категориялы ақтармаланған 65 кг қазды өндеуде көжелік өнімнің шығынын және қалдығын анықтаңыз.
2. II категориялы жартылай ақтармаланған 42 кг құсты, соның ішінде мойын терісін өндегенде тағамдық өңделген көжелік өнімнің мөлшерін анықтаңыз.

2 - НҰСҚА

1. I категориялы жартылай ақтармаланған үйректен 57 кг терісіз жұмсақ етінің брутто салмағын анықтаңыз.
2. II категориялы жартылай ақтармаланған 180 кг құсты өндегенде қанша ұша, көжелік өнім, май мен қалдық шығады?

3 - НҰСҚА

1. I категориялы 230 кг күркетауықты өндегенде қанша ұша, көжелік өнім, май мен қалдық шығады?
2. I категориялы жартылай ақтармалаған 174 кг үйректі өндегенде қанша ұша, көжелік өнім, май мен қалдық шығады?

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСТАРЫНЫҢ МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАРЫ

1 - НҰСҚА

1. Құсты жылулық өңдеуге дайындаудың технологиялық сызбасын сипаттаңыз.
2. Құс еті бөлшектері цехын ұйымдастыру жұмыстарына қойылатын санитарлық талаптардың мәні қандай?

2 - НҰСҚА

1. Құстың жұмсақ етін қалай алады? Түрлі жылулық өңдеуге арналған құстың жұмсақ етінен дайындалған жартылай өнімдерға сипаттама беріңіз.
2. Құстың котлет қоспасынан жасалатын жартылай өнімдерды дайындауға арналған жұмыс орындарын ұйымдастыру туралы айтыңыз.

3 - НҰСҚА

1. Құсты қалай дәмдеуіштейді? Құсты дәмдеуіштеу жолдары және тәсілдері қандай?
2. Құсты дәмдеуіштегенде қондырғыларға, құрал-жабдықтарға, ыдыс-аяққа және ыдысқа қойылатын санитарлық талаптарға не кіреді?

4 - НҰСҚА

1. Құс котлеті қоспасын дайындау технологиясының ерекшеліктері қандай? Құс котлеті қоспасынан дайындалған жартылай өнімдердың сұрыпталымын суреттеп, сипаттама беріңіз.
2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына әкелінетін құстың түрлерін сипаттаңыз және құстың сапасын бақылауға тоқталыңыз.

5 - НҰСҚА

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына әкелінетін жабайы құстың түрлерін, оның бастапқы өңделуі, қолданылуы жайлы айтып беріңіз.
2. Құс етінен дайындалған жартылай өнімдердың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптар қандай?

6 - НҰСҚА

1. Кнель массасын дайындау мен оның аспаздық қолданылу технологиясы қандай?

2. Құстың жұмсақ етінен жартылай өнімдер дайындауға арналған жұмыс орнын, қондырғыларды, құрал-жабдықтарды ұйымдастыру.

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘН ЭССЕ ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Құс және жабайы құс
2. Семіз тауық , союға семіртілген қораз.
3. Құс туралы не білу керек.
4. Жабайы құс туралы не білу керек.
5. Құстан дайындалған жартылай өнімдердың маринады, дәмдеуіштері мен кептірілуі
6. Тартылған құс етінен дайындалған жартылай өнімдер сұрыптамасы.
7. Аңшының олжасы мен аспаздың фантазиясы.
8. Мерекелік дастархандағы күрке тауық пен қаз.
9. Тауықтар – тұрмыс-салт құсы.
10. Тауықтан және тауықпен жасалған орамалар.
11. Бөдене фантазиялары.
12. Құстан жасалған тағамдарды безендіру жолдары.

ӨНІМДЕРДІ ЖЫЛУЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Дайын өнім өндірісінде өнімдерді жылулық өндеудің рөлі қандай? Жылулық аспаздық өндеу тәсілдері қандай?
2. Жылулық өндеуде өнімдерде қандай процестер жүреді?
3. Аспаздық өнімді дайындау көрсеткішінің сипаттамасын беріңіз (түйістік талдау әдісі).
4. Өнімдерді пісіру тәсілдерінің салыстырмалы сипаттамасын беріңіз.
5. Өнімдерді қуыру тәсілдерінің салыстырмалы сипаттамасын беріңіз.
6. Жылулық өндеудің құрамдастыру тәсілдерінің салыстырмалы сипаттамасын беріңіз.
7. Жылулық өндеудің көмекші тәсілдерінің салыстырмалы сипаттамасын беріңіз.
8. Дайын өнімнің түйістік талдауын құрастырудың меланоидтау, карамельдеу және декстринизациялаудағы рөлі қандай?
9. Өнімдерді жылулық өндеу процесінде белоктар қалай өзгереді? Дайын өнімнің тағам құндылығына әсері.
10. Өнімдерді жылулық өндеу процесі кезінде майлар қалай өзгереді? Дайын өнімнің тағам құндылығына жылулық өндеудің әсері.
11. Аз май мен шығып тұрған майды қуыруда майда болатын процестердің ерекшелігі қандай?
12. Өнімдерді жылулық өндеу процесіндегі көмірсудың өзгерісі және дайын өнімнің тағам құндылығына әсері қандай?
13. Өнімді жылулық өндеу процесінде дәрумендерде қандай өзгерістер болады және сығынды заттар қалай пайда болады? Жылулық өндеуде өнімдердің сапасы неге өзгереді?
14. Жылулық өндеу кезінде өнімдердің сапасын қалай арттыруға болады?
15. Жылу қондырғысының жіктемесін беріңіз.

16. Жылу алмасу туралы түсіндіріңіз. Жылу көздері мен жылутасымалдағыштар туралы айтып беріңіз.

17. Тағам пісіретін қазандардың жіктемесі мен құрылымы қандай?

18. Тағам пісіретін электрлі қазандардың қолданылуы, әрекет қағидасы мен тасымалдау ережелері туралы айтыңыз.

19. Мармиттердің қолданылуы, әрекет қағидасы мен тасымалдау ережелері туралы айтып беріңіз.

20. Ыстық цехтың жұмысын ұйымдастыру, өзге цехтармен және жайлармен өзара байланысуы мен орналасуын сипаттап беріңіз.

21. Аспаздық цех не үшін керек?

22. Аспаздық цехтың ыстық бөлімшесінде қолданылатын мамандандырылған қондырғыларды сипаттаңыз.

23. Ыстық цехта болатын технологиялық процестердің мәні қандай?

24. Азық-түлік өнімдерін аспаздық өңдеу мен тағамдарды дайындау процесінің санитарлық талаптары қандай?

25. Дайын тағамды санитарлық бақылауға не кіреді?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Жылулық өңдеудің мәні қандай:
 - а) тағамның сіңірімділігін жоғарылатады, өнімдерді жұмсартады және зарарсыздандырады, жаңа дәм мен хош иіс береді;
 - б) консистенциясын өзгертеді, жаңа дәм мен хош иіс береді;
 - в) өнімдерді зарарсыздандырады;
2. Өнімдерді жылулық өңдеудің негізгі тәсілдерін көрсетіңіз:
 - а) бұқтыру;
 - б) бөктіру; пассерлеу;
 - в) пісіру, қуыру.
3. Өнімдерді жылулық өңдеудің көмекші тәсілдерін көрсетіңіз:
 - а) бұқтыру;
 - б) бөктіру; пассерлеу; жидіту, үйіту;
 - в) пісіру, қуыру.
4. Жылулық өңдеу тәсілдерінің құрамдасқан тәсілдерін көрсетіңіз:
 - а) пассерлеу, көмбештеу;
 - б) қуыру, сөл сорпалау, бұқтыру;
 - в) көмбештеу, бұқтыру.
5. Кей көкөністерді пісіруде неліктен сірке суын қосады:
 - а) Түстерін сақтау үшін;
 - б) түстерін сақтау үшін, пісірілу қасиетінің алдын алу үшін;

- в) түрін сақтау үшін?
6. Технологиялық қолданылуы бойынша жылу қондырғыларының жіктелімін көрсетіңіз:
- а) электрлі және булы;
 - б) әмбебап және мамандандырылған;
 - в) жанама және тікелей жылытуы.
7. Әмбебап қондырғыны көрсетіңіз:
- а) плиталар;
 - б) қазандар;
 - в) қуыру шкафтары.
8. Тікелей жылытатын қондырғыларды көрсетіңіз:
- а) плиталар;
 - б) қуыру шкафтары;
 - в) қазандар.
9. Қазанның су мен бу күйінің қысымын реттейтін және тексеретін аспабын көрсетіңіз:
- а) қосарлы сақтандырғыш қақпақша;
 - б) манометр;
 - в) турбинка-қақпақша.
10. Электрлі қазандарда су мен бу күйінің орналасатын жерін көрсетіңіз:
- а) қазанның түбінде;
 - б) пісіру ыдысы мен сыртқы қазан арасы;
 - в) бу генераторында.
11. Қазанның пісіру ыдысындағы қысымды реттеуші аспапты көрсетіңіз:
- а) турбинка-қақпақша;
 - б) қосарлы сақтандырғыш қақпақша;
 - в) манометр.
12. Қыздыру кезінде қант қандай өзгеріске ұшырайды:
- а) гидролиздену;
 - б) карамелизациялану;
 - в) кристаллдану;
13. Сәбізді майда пассерлеу не үшін қажет:
- а) тезірек жұмсарады;
 - б) каротин оны сары түске бояп, майға айналады;
 - в) жаңа дәмге ие болады?



ӨЗ БЕТІНШЕ ОРЫНДАУҒА АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Егер нормативті қалдық мөлшері 27 %, ал жылумен өндегендегі шығыны – 18 % болса, онда 0,756 кг теңіз алабұғасының дайын өнімінің салмағын анықтаңыз.

2. Дайын өнімнің салмағы 1,235 кг болса, шартты өнімнің брутто салмағын анықтаңыз. Механикалық аспаздық өңдеу кезіндегі қалдықтардың нормативтік мөлшері 40 %, ал жылумен өндегендегі шығыны — 16 %.

2 - НҰСҚА

1. Егер норматив бойынша аталған шикізаттың түрі мен оны аспаздық өңдеудің брутто салмағы 0,238 кг, ал дайын өнімнің салмағы – 0,125 кг болса, шартты өнімнің брутто салмағы 0,66 кг болғандағы дайын өнімнің салмағын анықтаңыз.

2. 75 кг пісірілген картоптың наурыздағы шығу брутто салмағын анықтаңыз.

3. 3,2 кг тұтас пісіру үшін II категориялы ақтармаланған құстың брутто салмағын анықтаңыз.



БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСТАРЫНЫҢ МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАРЫ

1 - НҰСҚА

1. Пісіру кезінде болатын процестердің мәні неде?
2. Жылумен өндегенде белоктар қандай өзгеріске ұшырайды?

2 - НҰСҚА

1. Жылумен өндегенде өнімдерде болатын процестерді сипаттаңыз.
2. Жылумен өндегеннен кейін өнімдер сапасына бақылау қалай жүзеге асады?

3 - НҰСҚА

1. Қуырғанда өнімдерде жүретін процестердің мәні неде?
2. Жылумен өндегенде майлар қандай өзгеріске ұшырайды?

4 - НҰСҚА

1. Жылумен өндеудің шикізатқа қандай жақсы әсері бар?
2. Өнімдерді пісіруге арналған электр қондырғыларын сипаттаңыз.

5 - НҰСҚА

1. Бұқтырғанда, көмбештегенде және күйдіргенде өнімдерде қандай процесс жүреді?
2. Жылумен өндегенде белоктар қандай өзгеріске ұшырайды?

6 - НҰСҚА

1. Жылумен өндеудің шикізаттың сапасына кері әсері қандай?
2. Өнімдерді қуыруға арналған электрқондырғыларына сипаттама беріңіз.

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Тағам дайындағанда жылу беру тәсілдері.
2. Микротолқынды пештер.
3. «Профессии» орыс пештері .
4. Түскі қасықтың шығу тегі
5. Сусыз пісіру, майсыз қуыру — шындық па, фантастика ма?
6. Булау, сөл сорпалау, қақтау ...
7. Электрқақтағышта қуыру
8. Барбекю, қақтама, кәуәп
9. Стер-фай (қондырғы, өнімді алдын ала дайындау).
10. Индукциялы плиталардың жетістігі мен кемшілігі.
11. «Вок» табасы бар индукциялы плиталардың мүмкіндіктері.

БІРІНШІ ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ

БІЛІМДЕРІН БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Сорпалардың тағамдық құндылығы қандай?
2. Сорпалардың тізімін жасаңыз. Оларды дайындау ережелері қандай?
3. Сүйек сорпасын дайындаудың ерекшелігі?
4. Ет сүйегін дайындаудың қандай ерекшеліктерін білесіз?
5. Балық сорпасын дайындаудың ерекшелігі?
6. Шоғырландырылған сорпаларды дайындау ерекшеліктері бар ма?
7. Сорпаларды толтыру арқылы технологиялық амалдарының тізбегі қандай? Олардың сұрыпталымы?
8. Борщ, қырыққабат сорпасы және рассольниктің ерекшеліктері қандай?
9. Көкөніс сорпаларына, сондай-ақ макарон, дәмді дақылдар мен бұршақ тұқымдастары бар сорпаға тән ерекшеліктер қандай?
10. Сүтті сорпаларды дайындаудың технологиялық амалдарының тізбегі қандай? Олардың сұрыпталымы?
11. Дәмді сорпалардың технологиялық амалдарының тізбегі қандай? Олардың сұрыпталымы?
12. Салқын көжелерді дайындау технологиялық амалдарының тізбегі қандай? Олардың сұрыпталымы?
13. Езбе сорпаларын дайындау технологиялық амалдарының тізбегі мен жеке қоспаларының сұрыпталымы қандай?
14. Мөлдір сорпалар мен басқалардың арасында қандай айырмашылық бар? Мөлдір сорпалар мен олардың сұрыпталымы дайындау технологиясының ерекшеліктері қандай?
15. Мөлдір сорпаға арналған гарнирді қалай дайындайды?
16. Сорпалардың сапасына және оларды сақтауға қойылатын талаптар қандай?

17. Сорпалардың органолептикалық талдауы (бракераж) қалай жүргізіледі?

18. Жартылай дайын өнімдерден дайындалған сорпалардың ерекшеліктері неде?

19. УЭВ-40 пісіру электр плитасы құрылғысының қолданылуы, әрекет қағидасы және жұмыс істеу ережелері туралы айтып беріңіз.

20. Ыстық цехтың сорпа дайындайтын бөлімшесінің жұмысын ұйымдастыру, жабдыктармен, ыдыс-аяктармен, құрал-саймандармен және құралдармен жабдықталуы туралы сипаттаңыз?

21. Өнімдерді жылумен өңдеуге және тағамдарды дайындау процесіне қойылатын санитарлық талаптар туралы айтып беріңіз.

22. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында дайын тағамдардың сапасына санитарлық бақылау қалай жүзеге асырылады?

23. Сорпаларды жеткізуге және сақтауға қойылатын санитарлық талаптар қалай жүзеге асырылады?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс және толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Балықты дайындау кезінде сорпаның қасиеттеріне экстракттар қалай әсер етеді:

- а) калориясы көбейеді;
- б) түс береді;
- в) дәмімен иіс береді?

2. Сүйек сорпасын дұрыс дайындау алгоритмі:

- а) сүйек жууға, ұсақтауға, суық суға құйып, қайнатуға әкеліп, көбікті алып тастайды және ашық қақпағы бар әлсіз қайнатады;
- б) сүйектерді жуады, ұсақтайды, ыстық су құйып, қайнатады, көбікті алып тастайды және ашық қақпақпен әлсіз қайнатпаңыз;
- в) сүйек жууға, ұсақтауға, суық суға құйып, қайнатуға әкеліп, көбікті алып тастайды және қақпақпен әлсіз қайнатып пісіреді?

3. Ет сүйегі сорпасын дайындаудың қандай алгоритмі дұрыс:

- а) ет сүйектерімен бір уақытта суық суға құйып, қайнатыңыз, көбік алыңыз және ашық қақпақпен әлсіз қайнату;
- б) Сүйектермен ет суық суға құйып, қайнату, көбігін алып тастап және қақпақпен әлсіз қайнату;
- в) ет сорпасын пісіріп, оған төс немесе жауырын қосып, дайын болғанға дейін 2-2,5 сағ. пісіру?

4. Сорпаларға арналған көкөністер қандай мақсатта қуырылады:
 - а) дайын өнімнің дәмін және иісін кіргізу үшін;
 - б) пісірудің ұзақтығын азайту үшін;
 - в) консистенциясының өзгеруі үшін?
5. Құйылатын көжелерге кейбір қуырылған өнімдер қандай мақсаттарға қолданылады:
 - а) гарнирлерді бөлу және түс жақсарту тегістігі үшін;
 - б) сорпадағы калория мөлшерін, гарнир бөлудің бірдейлігін және С дәруменің тұрақтандырылуын арттыру;
 - в) сорпадағы калориялардың мөлшерін арттыру, гарнирлерді бөлу?
6. "Москвалық" борщ дайындау кезінде қандай қырыққабатты кесу пішіндері пайдаланылады:
 - а) соломка;
 - б) шашки;
 - в) кесу?

Жауаптың дұрыс және ең толық нұсқасын таңдаңыз.

7. Сорпаларды дайындаған кезде ақ түбірлер мен сәбіздерге қандай жылумен өңдеу беріледі?:
 - а) қуырылуы;
 - б) пісірілуі;
 - в) бөктіру?
8. Қандай борщқа берер алдында сарымсақ қосады:
 - а) «Москвалық»;
 - б) «Украиндық»;
 - в) «Сібірлік»?
9. Борщтың қандай дәмі болу керек:
 - а) қышқыл;
 - б) тәтті;
 - в) қышқыл-тәтті?
10. Қырыққабат сорпасын дайындаған кезде пісірудің қандай түрлері қолданылады:
 - а) пісіру;
 - б) бөктіру;
 - в) бұқтыру?
11. Үй россољнигін дайындау кезінде қандай қырыққабатты кесу пішіндері пайдаланылады:
 - а) сабан;
 - б) шашка;
 - в) бөлік?

12. Рассол көжесін дайындауда тұздалған қияр қандай жылулық өңдеуге тартылады:

- а) пісіру;
- б) шарпылау;
- в) бөктіру?

13. Етті ащы көженің құрама етті ащы көжеден артықшылығы неде:

- а) ет өнімдерінің құрамымен;
- б) берілуімен;
- в) жіберілуімен?

14. Ыстық көже қандай температурада беріледі:

- а) 40-50°C;
- б) 70-75 °C;
- в) 80-85°C?

15. Сорпаларды дайындаған кезде картопты қай реттілікпен салу керек?

- а) қышқыл бар өнімдерге дейін;
- б) қышқыл бар өнімдерден кейін;
- в) қышқыл бар өнімдермен бірге?

16. Жылыту жабдығының жылыту әдісімен жіктелуін көрсетіңіз:

- а) электрлі, булау;
- б) универсалды, мамандандырылған;
- в) жанама және тікелей қыздыруы.

17. Қазандықтағы қосарлы қауіпсіздік клапанының қызметі қандай?

- а) сыртқы қабық ішіндегі қысымды өлшеу;
- б) пісіретін ыдыс ішіндегі қысымның реттелуі;
- в) бұмен пісірілетін құтының ішіндегі қысымның реттелуі.

18. Сорпаларды дайындаған аспазшы жұмыс орнында қандай мақсатпен салқындатқыш шкафтарды немесе тоңазытқышты орнатады?

- а) ұзақ уақыт бойы май, қаймақ, көк және басқа да өнімдерді сақтауға арналған;
- б) концентрацияланған сорпаны сақтау;
- в) қуыруларды сақтау.

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН НҰСҚА ТАПСЫРМАЛАРЫ

1 - НҰСҚА

1. Наурызда ашытылған қырыққабаттан 2 және 75 порция шиді дайындау үшін қажетті шикізат мөлшерін есептеңіз. Қорытындысын 7.1-кестесіне жазыңыз.

7.1-кесте. Наурызда ашытылған қырыққабаттан 2 және 75 порция шиді дайындауға арналған шикізат есебі					
Өнім атауы	Масса			% қалдықтар (наурыз)	75 порцияға жалпы салмақ массасы, кг
	2 порцияға жалпы салмағы, г	2 порцияға таза салмағы, г	75 порцияға таза салмағы, кг		
Ащытылған қырықабат					
Сәбіз					
Ақжелкен (тамыры)					
Пияз					
Томат езбесі					
Бидай ұны					
Аспаздық майы					

2. Қаңтар айында 29 кг картоптан қанша порция картоп сорпасын дайындауға болатынын есептеңіз.

2 - НҰСҚА

1. Құрама еттен ащы көженің 15 порциясын дайындау үшін қосылатын тұз бен дәмдеуіштерді есептеңіз (шығуы: 1 порция — 500 г).

2. Наурызда ашытылған қырыққабаттан 1 порция мен 75 порция сорпа дайындау үшін қажетті таза салмағы бар шикізат мөлшерін есептеңіз. Нәтижесін кестеге жазыңыз.

7.2-кестесі. Ашытылған қырыққабаттан щи дайындауға арналған шикізаттың таза салмағын есептеу		
Өнімдер атауы	Таза салмағының массасы	
	1 порцияға, г	75 порцияға, кг
Ашытылған қырыққабат		
Сәбіз		
Ақжелкен (тамыры)		
Пияз		
Томат езбесі		
Бидай ұны		
Аспаздық майы		

3 - НҰСҚА

1. Сүтті үзбе кеспе көжесінің 20 порциясын дайындау үшін қосылатын тұз бен дәмдеуіштерді есептеңіз (шығуы: 1 порция-500г).

2. Жас саңырауқұлақтардан езбе көжесінің 40 порция дайындалуына қосылатын тұз бен дәмдеуіштерді есептеңіз (шығуы: 1 порция- 300 г).

4 - НҰСҚА

1. Қыста сорпа дайындау кезінде кейде тұздалып ұсақталған жасыл шөп қосылады. 1500 г жас жасыл шөпті алмастыру үшін қанша тұздалған жасыл шөп керек?

2. Егер рецепт бойынша бір порцияға 102 г жаңа піскен қызылша жұмсалатын болса, онда 50 порция картоп қосылған борщ дайындау үшін қанша кепкен қызылша (жаңа піскен қызылша болмаған кезде) алу керек болады?

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНЫҢ МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАРЫ

1 - НҰСҚА

1. Ши сұрыпталымы, олардың сызбасы мен ерекшеліктері туралы не білесіз? Ашытылған қырыққабаттан жасалған шиді дайындау технологиясын сипаттап беріңіз.

2. Макарон қосылған картоп сорпасының ақаулық кәртешкесін құрастырыңыз.

2 - НҰСҚА

1. Борщты дайындау сызбасын салыңыз. Оларды дайындаудағы сұрыпталымы және ерекшеліктері қандай? Сібір борщын дайындау технологиясының маңызы?

2. Кептірілген жеміс қосылған сорпаның ақаулық кәртешкесін жасаңыз.

3 - НҰСҚА

1. Қышқылтым сорпаға сипаттама беріңіз. Олардың сұрыпталымы мен ерекшеліктері қандай? «Москвалық» қышқылтым сорпаны дайындау технологиясын атаңыз.

2. «Крестьяндық» сорпаның ақаулық кәртешкесін жасаңыз.

4 - НҰСҚА

1. Ащы көжеге сипаттама беріңіз. Олардың пісірудегі ерекшеліктері және сұрыпталымы қандай? Құрама етті ащы шөп сорпасын дайындау технологиясы туралы айтып беріңіз.

2. Жасыл щи сорпасының ақаулық кәртешкесін жасаңыз.

5 - НҰСҚА

1. Сүт сорпасына жалпы сипаттама беріңіз. Олардың пісірудегі ерекшеліктері және сұрыпталымы қандай? Күріш қосылған сүтті сорпасын дайындау технологиясы туралы айтып беріңіз.

2. Тәуліктік щи сорпасының ақаулық кәртешкесін жасаңыз.

6 - НҰСҚА

1. Дәмді сорпалардың сұрыпталымы және олардың пісірудегі ерекшеліктері туралы әңгімелеңіз. Балғын жемістерден дайындалған көженің технологиясы туралы не білесіз?

2. Үй көжесі мен кеспе көженің ақаулық кәртешкесін жасаңыз.

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Салқын көк сорпа.
2. Қыстағы ыстық немесе жазда құтқаратын салқын көжелер.
3. Көже — дәмді хош иіс, бай дәм мен ғажайып түс.
4. «Біріншіге» не ұсынамыз.
5. Сорпа, фюме, консоме.
6. Химиктердің көзқарасымен әзірленетін сорпалар.
7. Ащы көже, тұздықты сорпа, қышқыл дәмді?
8. Балық сорпасы — ежелгі балық тағамы.
9. Орыс щіі.
10. Көжеге арналған гарнирлер.
11. Жеміс қосылған көже: негізгі тағам немесе десерт?
12. Көжені қалай безендіреді?

ТҰЗДЫҚТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Тұздықтардың астық құндылығы неде?
2. Тұздықтардың сыныптамасы туралы айтып беріңіз. Тағамға тұздықтарды таңдаудың қандай ережелерін білесіз? Тұздықтар қалай беріледі?
3. Тұздықтарға арналған сұйықтық негізін дайындаудың ерекшеліктері неде?
4. Ұнды қуырып дайындаудың түрлері, әзірлеу тәсілдері, қолданылуы туралы айтып беріңіз.
5. Ұнды қуырғанда ұнның құрамындағы заттарда қандай өзгерістер болады? Ұнның аспаздық қасиеттеріне тиетін әсері?
6. Қызыл негізді тұздықтарын дайындау кезіндегі технологиялық амалдардың дәйектілігін атаңыз. Туынды тұздықтардың сұрыпталымы, оларды дайындау және пайдалану ерекшеліктері?
7. Ақ негізді тұздықтарын дайындау кезіндегі технологиялық амалдардың дәйектілігін атаңыз. Туынды тұздықтардың сұрыпталымы, оларды дайындау және пайдалану ерекшеліктері?
8. Сүт негізді тұздықтарын дайындау кезінде технологиялық амалдардың дәйектілігін атаңыз. Туынды тұздықтардың сұрыпталымы, оларды дайындау және пайдалану ерекшеліктері?
9. Саңырауқұлақ негізді тұздықтарын дайындау кезінде технологиялық амалдардың дәйектілігін атаңыз. Туынды тұздықтардың сұрыпталымы, оларды дайындау және пайдалану ерекшеліктері?
10. Қаймақ негізді тұздықтарын дайындау кезіндегі технологиялық амалдардың дәйектілігін атаңыз. Туынды тұздықтардың сұрыпталымы, оларды дайындау және пайдалану ерекшеліктері?
11. Майлы және майлы қоспалардағы тұздықтарды дайындау кезіндегі технологиялық амалдардың дәйектілігін атаңыз. Туынды тұздықтардың сұрыпталымы, оларды дайындау және пайдалану ерекшеліктері?

12. Суық тұздықтарды дайындау кезінде технологиялық амалдардың дәйектілігін сипаттаңыз. Туынды тұздықтардың сұрыпталымы, оларды дайындау және пайдалану ерекшеліктері?

13. Дәмді тұздықтарды дайындау кезінде технологиялық амалдардың дәйектілігін атаңыз. Туынды тұздықтардың сұрыпталымы, оларды дайындау және пайдалану ерекшеліктері?

14. Майонез тұздықтарын дайындау кезінде технологиялық амалдардың дәйектілігін атаңыз. Туынды тұздықтардың сұрыпталымы, оларды дайындау және пайдалану ерекшеліктері?

15. Ыстық тұздықтардың сапасына және оларды сақтауға қойылатын талаптар қандай?

16. Салқын тұздықтардың сапасына және оларды сақтауға қойылатын талаптар қандай?

17. Тұздықтарды дайындауда қолданылатын ыдыстар, құрал-саймандары мен аспаптарын атаңыз.

18. Тұздық бөлімінің аспазшысының жұмыс орнын ұйымдастырылуын айтыңыз?

19. Тұздықтарға органолептикалық анализ (бракераж) өткізу?

20. Азық-түлікті жылумен өңдеу және тағам дайындау барысындағы санитарлық талаптары қандай?

21. Дайын тағамдар сапасын санитарлық бақылаудың орындалуы?

22. Тұздықтарды сақтау мен тасымалдау санитарлық талаптары қандай?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Негізгі қызыл тұздыққа қосылатын толтырғыштар:
 - а) дайындалған қызыл құрғақ ұн, пісірілген тамыр мен пияз, қызанақ пюреі;
 - б) ақ ұнды майлы етіп қуыру;
 - в) дайын қуырылған ақ майлы ұн, пісірілген ақ тамыр мен пияз?
2. Қандай соустың консистенциясы біркелкі емес:
 - а) томат;
 - б) саңырауқұлақ;
 - в) буланған?
3. Салқын тұздықтарды дайындау үшін қандай сұйық негіздері қолданылады:
 - а) сорпа, кілегей, сірке суы және өсімдік майы;
 - б) қаймақ, сорпа және өсімдік майы;
 - в) кілегей, қаймақ және сірке суы;

- г) өсімдік майымен сірке суы;
- д) өсімдік майы және сары май?
- 4. Салқын тұздықтарға жататындар:
 - а) құймақтар, маринад және кілегей;
 - б) майонез, маринад және құймақ;
 - в) қызыл, майонез және сүтті;
 - г) ақ, қаймақты және сүтті?
- 5. Майлы жұмыртқа тұздықтарын сақтау ұзақтығын көрсетіңіз:
 - а) 2 сағатқа дейін;
 - б) 4 сағат;
 - в) 1 сағат;
 - г) 30 мин.

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШІМ ҚАБЫЛДАУҒА АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. 30 порция пияз тұздығын дайындау үшін тұзды, дәмдеуіштерді және жасыл шөп мөлшерін есептеңіз (шығуы: 1 порция – 100 г).
2. Томатпен бірге 1000 г көкөніс тұздықтарын дайындау үшін 300 г сірке суын қажет етеді. Өндірістің тек 80% сірке суы бар. 5000 г маринадтар дайындау үшін қаншалықты сірке суы қажет болады?

2 - НҰСҚА

1. Шикізаттың атауын көрсетіңіз және қаймақ тұздығының 50 және 75 порциясын дайындауды көрсетіңіз. Шығуы: 1 порцияға — 75 г. Шешімін 8.1-кестеге жазыңыз.

8.1-кесте. 50 және 75 порция қаймақ соусын дайындауға арналған өнімдер шығыны

Шикізат	1 порцияның массасы, г		Таза салмағының мас-сасы, кг, порция саны	
	Жалпы салмағы	Таза салмағы	50	75

8.1.кестенің жалғасы

Шикізат	1 порцияның массасы, г		Таза салмағының массасы, кг, порция саны	
	Жалпы салмағы	Таза салмағы	50	75

2. Шикізаттың атауын көрсетіңіз, 25 және 75 қаймақ тұздығын дайындау үшін оның қажетті мөлшерін есептеңіз. Шығуы: 1 порцияға — 50 г. Нәтижесін 8.2-кестесіне жазыңыз.

8.2-кесте. 25 және 75 порция қаймақ соусын дайындауға арналған өнімдер шығыны

Шикізат	1 порцияның массасы, г		Таза салмағының массасы, кг, порция саны	
	Жалпы салмағы	Таза салмағы	50	75

3-НҰСҚА

1. Егер бұл өнімде 35-40% құрғақ қоспасы бар томат пюреі болса, мөлшері 12%-ды құрайтын қатты қоспалармен есептеп, 1000 грамм томат тұздығын дайындау керек,

2. 150 порция тәтті сүтті тұздығын дайындау үшін қажетті құрғақ сүт ұнтағының мөлшерін есептеңіз. Шығуы: 1 порцияға-50 г.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Негізгі қызыл тұздыққа, оның туындыларына және олардың ерекшеліктеріне сипаттама беріңіз.
2. Тұздықтарды дайындауға арналған сорпалардың сұрыпталымы мен сипаттамасы туралы айтып беріңіз.

2 - НҰСҚА

1. Сүтті сорпалардың сұрыпталымын мазмұндап беріңіз және оларға сипаттама жасаңыз. Қайнату ерекшеліктері қандай? «Субиз» тұздығының дайындалуының қандай технологиясын білесіз?
2. Тұздықтардың органолептикалық талдауы қалай жүргізіледі (бракераж) ?

3 - НҰСҚА

1. Негізгі ақ тұздықты дайындау технологиясы неде? Оның туынды мінездемесі. Дайындау ерекшелігі?
2. Тұздықтарды дайындау үшін ұн тартуларының сұрыпталымы қандай болуы мүмкін?

4 - НҰСҚА

1. Майонез тұздығының дайындалу ерекшелігі? Туынды тұздықтардың сұрыпталымын сипаттаңыз.
2. Тұздық бөліміндегі аспазшының жұмыс орнын ұйымдастыруын сипаттап беріңіз.

5 - НҰСҚА

1. Сірке суындағы тұздықтардың ерекшеліктері мен туынды сұрыпталымы қандай? «Томат қосылған Маринад» тұздығын дайындау технологиясы?
2. Тұздықтарды дайындауда қолданылатын ыдыстар, құрал-саймандар мен аспаптарды атаңыз.

6 - НҰСҚА

1. Дәмді тұздықтардың сұрыпталымы, сипаттамасы және пісіру ерекшеліктері қандай? «Абрикос» тұздығын дайындаудың технологиясын айтып беріңіз.

2. Майлы қоспалардың сұрыпталымы және аспаздық қолданылуы?

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. МАЙОНЕЗ патшасы.
2. Хош иістендірілген сірке суы.
3. РУ негізіндегі тағамдар (РУ қоюландырғышы — шикі ұн).
4. Француз асүйінің классикалық тұздықтары — бешамель, велюте, кардинал. Олардың атында не жасырылған?
5. Ет тағамдарына арналған тұздықтар.
6. Балық тағамдарына арналған тұздықтар.
7. Тәбет ашатын тұздықтар.
8. Дәмді тұздықтар.
9. Дәмдеуіштер және дәмқосар — әдетті тағамдардың жаңа дәмі.
10. Тұздықтар — аспазшының өнер көрсеткіші.
11. «Муковник» және «қуырдақ қайнатпасы» — көне орыс ас үйінің тұздықтары.
12. Соя тұздығы.

КӨКӨНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛАР

БІЛІМДІ ТЕКСЕРУГЕ АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Жылумен өңдеу кезіндегі көкөністердің жұмсарып кету процестерін сипаттап беріңіз.
2. С дәруменінің азық-түліктерде сақталуына қандай факторлар ықпал етеді?
3. Жылумен өңдеу кезінде көкөністердің түсі қалай өзгеруі мүмкін?
4. Картоп езбесін жасау кезінде технологиялық операциялардың жүйелілігін атаңыз. Оның сақталуы мен сапасына қандай талап қойылады?
5. Тағамдар мен гарнирлерді дайындауда піскен көкөніс тамыры, қырыққабат және басқа да көкөністерді дайындау кезінде технологиялық операциялардың кезектілігі қандай? Тағам сұрыпталымын сипаттаңыз. Олардың сақталуы мен сапасына қандай талап қойылады?
6. Көкөністерді бұқтыру мен суға булаудың айырмашылығы неде?
7. Түрлі көкөністерді негізгі жолмен қуырудың технологиялық ерекшеліктері, тағам сұрыпталуы және олардың сапасы мен сақтау талаптары қандай?
8. Түрлі көкөністерді шыжып тұрған майға қуырудың технологиялық ерекшеліктері, тағам сұрыпталуы және олардың сапасы мен сақтау талаптары қандай?
9. Көкөніс массасынан (котлеттер, крокеттер, зразы) қуырылған өнімдердің дайындалуы мен олардың жіберу ерекшелігін және олардың сапасы мен сақтау талаптарына талдау жасау.
10. Пешке піскен көкөністер қосылған өнімді жасау және жіберу ерекшеліктерін сипаттап, тағам ассортименті мен олардың сапасын және сақтау талаптарың атаңыз.
11. Кәді мен сәбізді қуыру тәсілінің ерекшеліктері?

12. Көкөніс массасы қосылған өнімді пешке дайындау ерекшеліктерін сипаттап, олардың арасынан тағам ассортименті және сапасы мен сақтау талаптарың атаңыз.

13. Консервалы көкөніс жартылай дайын өнім ретінде көкөніс тағамдарын жасау барысында қалай қолданылады?

14. Көкөністерден жасалған тағамдардың органолептикалық анализді (бракераж) қалай жүргізуге болады?

15. Саңырауқұлақтардың химиялық құрамы мен тағам құндылығының ерекшелігін айтыңыз.

16. Саңырауқұлақтардың өте төмен сіңу себебін түсіндіріңіз.

17. Жас және кептірілген саңырауқұлақтардың сапасына, қоғамдық тамақтандыру мекемелеріне түсетін қозықұйрықтардың сапасына қойылатын талаптар қандай?

18. Саңырауқұлақтардан дайындалған тағамдардың ерекшелігі, олардың арасынан тағам ассортименті және сапасы мен сақтау талаптарын атаңыз?

19. МС7-100 тетігін пайдаланудың мақсаты, қағидасы және жұмыс істеу қағидалары (сұртетін механизм) қандай?

20. МКП-60 машинасының мақсаты, жүргізу қағидасы мен пайдалану ережелерін атаңыз.

21. ФЭСМ-20 қуырма ыдысының мақсаты, жүргізу қағидасы мен пайдалану ережелерін атаңыз.

22. Электрлік секциялы-модуляцияланған тақталардың түрлері, құрылғысы мен жұмыс қағидалары және оларды пайдалану ережелері қандай?

23. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан жасалған тағамдарын салуға арналған жабдықтары, ыдыстар мен құрал-саймандарын атаңыз.

24. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды термиялық өңдеуге және олардан тағам дайындауға арналған санитарлық талаптар қандай?

25. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан дайын тағамдардың сапасына санитарлы бақылауды қалай жүзеге асыру керек?

26. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан жасалған тағамдарды сақтау мен тасымалдаудың санитарлық талаптары қандай?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Гарнир мен дайын тағамның айырмашығы:

- а) еттен, балықтан немесе құстан жасалған тағамдарға гарнир ұсынылады;
- б) төмен шығу мөлшері;

- в) гарнирді дайын тағамдарға ұсынады, өйткені шығу мөлшері төмен, майды құю мөлшері аз.
- 2. Аршылған көкөністерді неге ұзақ сақтауға болмайды:
 - а) С дәрумені жойылады;
 - б) консистенциясы өзгереді;
 - в) дәмі мен иісі жоғалады?
- 3. Қуырылған көкөністерді жылумен өңдеу жалпы тәсілін таңдаңыз:
 - а) Көкөністерді тұздалған, қайнаған суға салып, оларды 1-2 см жуандық қабатымен жауып, жабылған қақпақ астында қайнату қажет;
 - б) температурасы 130-160°C майы жақсы (өнім мөлшерінен 10%) қыздырылған табаға кесілген көкөністерді салады;
 - в) дайын көкөністер 1 кг өнімнің үстіне 0,3 литр мөлшерлі су құйылады да, май қосылып, жабық қақпақпен әлсіз қайнауына жеткізіп пісіреді.
- 4. Көкөністерді қайнату жылумен өңдеу тәсілін таңдаңыз:
 - а) Көкөністерді тұздалған қайнаған суға салып, оларды 1-2 см жуандық қабатымен жауып, жабылған қақпақ астында қайнату қажет;
 - б) температурасы 130-160°C майы жақсы (өнім мөлшерінен 10%) қыздырылған табаға кесілген көкөністерді салады;
 - в) дайын көкөністер 1 кг өнімнің үстіне 0,3 литр мөлшерлі су құйылады да, май қосылып, жабық қақпақпен әлсіз қайнауына жеткізіліп пісіреді.
- 5. Көкөністерді бөктіру кезіндегі жылумен өңдеу тәсілін таңдаңыз:
 - а) Көкөністерді тұздалған, қайнаған суға салып, оларды 1-2 см жуандық қабатымен жауып, жабылған қақпақ астында қайнату қажет;
 - б) температурасы 130-160°C майы жақсы (өнім мөлшерінен 10%) қыздырылған табаға кесілген көкөністерді салады;
 - в) дайын көкөністер 1 кг өнімнің үстіне 0,3 литр мөлшерлі су құйылады да, май қосылып, жабық қақпақпен әлсіз қайнауына жеткізіліп пісіреді.
- 6. Көкөністерді бұқтыру кезіндегі жылумен өңдеу тәсілін таңдаңыз:
 - а) дайындалған көкөністерге тұздық құйып, оған 10-15% көкөністердің массасына қарай сусын құйып, оны жабық қақпақ астында қайнатып пісіреді;
 - б) дайын көкөністер 1 кг өнімнің үстіне 0,3 литр мөлшерлі су құйылады да, май қосылып, жабық қақпақпен әлсіз қайнауына жеткізіліп пісіреді.

- в) дайындалған көкөністерді қаймақпен жағып, үстінен тұздық немесе үгітілген ірімшік сеуіп, 250-280°C температурасында дайындайды.
7. Тапталған қырыққабатқа арнайы жасалатын ұнтақ түрі қолданылады:
- а) ұннан жасалған;
 - б) кептірілген ақ ұнтақ;
 - в) кептірілген қызыл ұнтақ;
 - г) қосарлы?
8. Бұршақ тұқымдастардың пісіру мерзімінің көбеюінің себебі:
- а) қайнау барысында тұздың қосылуы;
 - б) қайнау барысында ыстық судың қосылуы;
 - в) бұршақ тұқымдастарды алдын ала жібіту барысында?
9. Піскен картоп неліктен қараймайды:
- а) қанттың гидролизге ұшырауы;
 - б) крахмалдың клейстеріленуі;
 - в) температура әрекетінен ұйытқының қирауы?
10. Балғын күйінде мұздатылған көкөністердің қайнау тәсілін таңдаңыз:
- а) көкөністерді ерітіп және қышқылдандырылған суға пісіру;
 - б) көкөністерді ерітпей, ыстық суға салып қайнату;
 - в) көкөністерді ерітпей, суық суға салып қайнату.
11. Картоп езбесі болғанша қандай температурада піскен картопты езеді:
- а) 100°C;
 - б) 80°C;
 - в) 55°C?
12. Картоп езбесін жасауға арналған машинаны көрсетіңіз:
- а) МРО-400-1000;
 - б) МП-800;
 - в) МКП-60.
13. Картоптың тазалар алдында сұрыпталудан өтуі:
- а) картопты сақтау орнына көбірек салу үшін;
 - б) картопты біркелкі тазалау үшін;
 - в) жылдамырақ түсіру үшін.
14. Тұздық қосылған қайнатылған көкөніс тағамдарын ұсыну тәсілін таңдаңыз:
- а) тұздықты үстінен құю, жанынан құю, бөлек ұсынылады;
 - б) тұздықты үстінен құю, бөлек ұсыну;
 - в) жанынан құйылады, бөлек ұсынылады.
15. Тұздық қосылған, көкөніс тағамдарын жалпы қуырып, ұсыну тәсілін таңдаңыз:
- а) тұздықты жанынан құю, бөлек ұсыну;

- б) тұздықты жанынан құю, үстінен құю;
- в) тұздықты бөлек ұсыну.

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Тазаланған картоп массасы 56 кг тең. Жылумен өңделген шикі картоп салмағы 3% нетто массасын құрайды. Піскен картоптың салмағын анықтаңыздар.

2. 25 порцияға бөлінетін қырықжапырақ котлеттеріне салынатын тұз, дәмдеуіш және жасыл шөп мөлшерін есептеңіз.

2 - НҰСҚА

1. Тазаланған картоп массасы — 56 кг, қуырылған картоп массасы — 38 кг 640 г. Жылумен өңдеу кезінде картоп қанша пайыздық мөлшерін жоғалтатынын анықтаңыз.

2. Рецепт жинағының I бағанын қолданып, қараша айында қайнатылған картопты дайындауға арналған масса брутто және нетто салмағын таза картоптың филеге арналған гарнирі ретінде есептеңіз.

3. Рецепт жинағының II бағанын қолданып, мамыр айында 7 кг қызылшадан жасалатын котлеттердің санын есептеңіз.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Пешке піскен тағамдардың сұрыпталу түрлерің атаңыз. Көкөніс сорпасын дайындау технологиясының мәні неде?

2. "Сүтке піскен картоп" тағамының кемшілік кәртішкесін толтырыңыз.

2 - НҰСҚА

1. Көкөністерді бұқтыру жалпы ережелерін, көкөністерді бұқтыру тағамдарының түрлері мен олардан дайындалған тағамдардың ерекшеліктері. Көкөністерден жасалған қуырдақтың жасалу технологиясы?

2. МС7-100 тетігін пайдаланудың мақсаты, қағидасы және жұмыс істеу қағидалары (сүртетін механизм) құрылғысын сипаттаңыз.

3 - НҰСҚА

1. Қуырма ыдысында піскен көкөністен дайындалған тағам түрлерінің жалпы ережелері қандай? Картоп крокетін дайындау технологиясын сипаттап беріңіз.

2. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан жасалған тағамдарды сақтау мен тасымалдаудың санитарлық талаптары қандай?

4 - НҰСҚА

1. Қуырылған көкөністер тағамдарының түрлері мен оларды дайындаудың негізгі тәсілінің басты ерекшелігін атаңыз. Қырыққабат шницелін дайындау технологиясының маңызы?

2. Көкөністен голубцы дайындау технологиясының сызбасын жасаңыз.

5 - НҰСҚА

1. Көкөністерді бөктіріп және пісіріп дайындау тағам түрлерінің жалпы ережелері? Сүтке піскен картопты дайындау технологиясын сипаттаңыз.

2. ФЭСМ-20 қуырма ыдысының құрылғысы, мақсаты, жүргізу қағидасы мен пайдалану ережелерін сипаттап беріңіз.

6 - НҰСҚА

1. Көкөніс пісірмесінің түрлерін атаңыз. Көкөніс сорпасын дайындау технологиясының маңызы?

2. Көкөніс және саңырауқұлақтардан дайындалған тағамдарға қолданылатын ыдыстар, құрал-саймандар мен аспаптарды атаңыз.



ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Емдеуші-жүгері.
2. Өртүрлі көкөністерге ...
3. Піскен немесе қайнаған?
4. Ал «қабығымен піскен» — керемет.
5. Орынсыз ұмытылған көкөніс (репа, брюква).
6. Соя. Соядан жасалған тағамдар.
7. Жергілікті алмұрт дегеніміз не?
8. Бұршақ немесе түрік бұршақтары және олардың таяқтары.

МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН, БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАСТАРДАН ЖӘНЕ ДӘНДІ DAҚЫЛДАРДАН ӘЗІРЛЕНЕТІН ТАҒАМДАР

БІЛІМДІ ТЕКСЕРУГЕ АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Крахмалдың жабысқақтығын, оның негізгі параметірлерін және аспаздық практикадағы негізгі рөлін сиппатаңыз.
2. Крахмалдың ескіру процесі неде? Оның өнімнің сапасына тигізетін ықпалы қандай?
3. Бұршақ тұқымдастар және дәнді дақылдарды аспаздық дайындыққа жеткізудегі судың рөлі?
4. Үгітілгіш, тұтқыр және сұйық ботқаға салыстырмалы түрде айтып беріңіз. Пісіру мен жіберу ерекшеліктері, олардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптар?
5. Дақылдардан дайындалған тағамдар мен гарнирлердің ерекшеліктері, олардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптар? Олардан дайындалатын тағам түрлерін сиппаттаңыз.
6. Бұршақ тұқымдастардан дайындалатын тағамдар және гарнирлер технологиялық операциялары мен параметрлерін атап беріңіз.
7. Макарон өнімдерінің пісірілгендегі екі тәсілін (төгу және төкпеу) салыстырмалы сипатын беріңіз.
8. Жылумен өңдеуді қажет етпейтін қандай дақылдар концентратын білесіздер? Олардың қандай артықшылығы мен кемшілігі бар?
9. ШЖЭСМ-2К пісіргіш электрлік секциалы-модульдік шкафтың мақсаты, жұмыс принципі және пайдалану ережелері қандай?
10. Макарон өнімдерін, бұршақ тұқымдастар және дәнді дақылдардан дайындалған тағамдарға қолданылатын ыдыстар, құрал-саймандары мен аспаптарын атаңыз.
11. Азық-түлікті жылумен өңдеу және тағамдарды дайындау барысында санитарлық талаптарды қалай жүзеге асырады?

12. Макарон өнімдерін, бұршақ тұқымдастар және дәнді дақылдардан дайындалған тағамдардың сапасына санитарлық бақылауды жүзеге асыру?

13. Макарон өнімдерін, бұршақ тұқымдастар және дәнді дақылдардан дайындалған тағамдарды жеткізу мен сақтауға қойылатын санитарлық талаптар?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Бидайдан алынатын дақылдар:
 - а) арпа, тауарпа;
 - б) «Полтав», «Артек»;
 - в) күріш, қарақұмық дәні?
2. Ең ұзақ қайнатылып пісетін:
 - а) ұнтақ, күріш дақылы;
 - б) үрме бұршақ, арпа дақылы;
 - в) өнделген тары, қарақұмық сабағы.
3. Дәнді дақылдарды басқа да өнімдермен араластыру мақсаты (сүт, сүзбе, жұмыртқа және т.б.):
 - а) дақылдардың бұқтырылуы жақсарады;
 - б) дақылдардың ақуыз құрамының сапасы жоғарылайды;
 - в) дақылдар жақсы сіңеді?
4. Әртүрлі консистенциялы ботка дайындауда судың көлемін анықтау:
 - а) есептеу негізінде;
 - б) Рецепт жинағындағы тағамдар және аспаздық өнімдар кестесінен;
 - в) көз мөлшері?
5. Неліктен бұршақ тұқымдастарды тек суық сумен жуады:
 - а) сүт қышқылды ашуын алдын алу;
 - б) нәрлі заттарды сақтау;
 - в) пішін сақтау?
6. Бұршақ тұқымдасты пісіру уақытының азаюына ненің әсері тиеді:
 - а) ыстық суға салғанда;
 - б) суық суға 2-3 сағат бұрын салып қою;
 - в) қатты қайнаған суға пісіру?
7. Бұршақ тұқымдастардың пішінін сақтап қалу себебі:
 - а) суық суға салып қою;
 - б) жабық қақпақпен, азайтылған күйде пісіру;
 - в) қайнаған кезде тек ыстық су құйылады?

8. Бұршақ тұқымдасты пісіру уақытының көбеюіне ненің әсері тиеді:
 - а) суық сумен пісіргенде, тұз, томаттың қосылуы;
 - б) пісірген кезде ыстық су қосу;
 - в) суық суда жібіту?
9. Аталған қай макарон өнімдері түтік түрлеріне жатады:
 - а) ракушка, спираль;
 - б) вермишел, спагетти;
 - в) макарон, перья?
10. Пудинг пен пісірменің айырмашылығы:
 - а) пудингтің құрамына сүзбе кіреді;
 - б) пудинг ыңғайлы болып табылады, оған қанық жеміспен шайқалған ақуызды енгізеді;
 - в) пудингті пеште пісіру тәсілімен жасайды?
11. Ботқа мен пісірменің айырмашылығы:
 - а) Ботқаға міндетті түрде сүзбе қосылады;
 - б) ботқа ыңғайлы болып табылады, оған қанық жеміспен шайқалған ақуызды енгізеді;
 - в) ботқаны пісірме күйінде дайындай ма?

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. 20 порция үгілмелі бидай ботқасын (1 порцияда 200 г шығады) дайындау үшін дақыл, су және тұз мөлшерін анықтаңыз.
2. 30 порция жабысқақ күріш ботқасын (1 порцияда 150 г шығады) дайындау үшін дақыл, су және тұз мөлшерін анықтаңыз.

2 - НҰСҚА

1. 50 порция сұйық ұнтақ ботқасын (1 порцияда 200 г шығады) дайындау үшін дақыл, су және тұз мөлшерін анықтаңыз.
2. 35 порция үгілмелі қарақұмық дәнінен жасалатын ботқасын (1 порцияда 150 г шығады) дайындау үшін дақыл, су және тұз мөлшерін анықтаңыз.

3 - НҰСҚА

1. 45 порция жабысқақ жүгері ботқасын (1 порцияда 200 г шығады) дайындау үшін дақыл, су және тұз мөлшерін анықтаңыз.

2. 50 порция сұйық бидай ботқасын (1 порцияда 200 г шығады) дайындау үшін дақыл, су және тұз мөлшерін анықтаңыз.

4 - НҰСҚА

1. Пастерілген бүтін сүті өндіріс орнында жоқ. Егер 1 порцияға 100 г бүтін сүт қажет болса, күріш пісірмесінің 30 порциясын дайындау үшін құтыға құйылған стерілді қоюланған сүттің мөлшерін есептеңіз.

2. Рецепттер жинағының рецепі бойынша, 100 порция бөлінген, піскен макарон тағамдарына қосылатын макарон, су, тұз және май мөлшерлерін есептеңіз. Шығуы: 1 порцияда – 150 г.

5 - НҰСҚА

1. Сүрленген төстік қосылған асбұршақтың 100 порциясын дайындау үшін рецепттердің II Жинақ бағанасын қолданып, асбұршақтың керекті (масса брутто және нетто) мөлшерін есептеңіз.

2. Үгітілген қарақұмық ботқасын (қуырылмаған дәнінен) 100 порция дайындау үшін рецепттердің I жинақ бағанасын қолданып, керекті дақыл, су және тұз мөлшерлерін есептеңіз.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Үгілмелі ботқаны пісірудің аспаздықта қолданылатын ережелері қандай?

2. Сүзбе қосылған кеспе кемшіліктеріне кәртішке толтырыңыз.

2 - НҰСҚА

1. Макарон өнімдерін пісіру тәсілдерін сипаттап беріңіз.

2. Дақылдарды дайындау технологиялық сызбасын жасаңыз.

3 - НҰСҚА

1. Ботқа тағамдарының сипаты мен түрлері, олардан тұтқыр ботқасын пісіру ережелері?
2. Макарон өнімдерін, бұршақ тұқымдастар мен дәнді дақылдардан дайындалған тағамдарды сақтауға санитарлық талаптар қандай?

4 - НҰСҚА

1. Бұршақ тұқымдастарды дайындау ерекшеліктері? Олардан дайындалатын тағамдарды сипаттап беріңіз.
2. Ұнтақ домалатпалар кемшіліктерін кәртішкеге толтырыңыз.

5 - НҰСҚА

1. Әртүрлі дақылдардан жасалатын сүтті ботқалардың ерекшелігі?
2. Макарон өнімдерін, бұршақ тұқымдастар мен дәнді дақылдардан дайындалған тағамдардың адамның тамақтануындағы мағынасы?

6 - НҰСҚА

1. Бұршақ тұқымдастарды пісіруге қалай дайындайды? Аспаздық өңдеу барысында бұршақ тұқымдастармен болатын жағдайлар?
2. Ірімшік қосылатын макарон тағамын дайындау технологиялық кестесін толтырыңыз.

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Азиялық кеспе.
2. Салмасы бар кеспелі қамырдың түрлері.
3. Кеспелі қамыр.
4. Дақылдар және олардың дайындалуы.
5. Тамақтану рационында күріштің орны. Күріштің түрлері.
6. Асбұршақ — берік отбасы.
7. Макаронды ойлап тапқан кім?
8. Ботқа — күнделікті, салттық, дәстүрлі тағам.
9. Ең пайдалы ботқа.
10. Жасанды дақылдар.
11. Сұлы киселі — кисель атасы.
12. Кускус, полента, тортилияс.

БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Балықты жылумен өңдеу тәсілдерін атаңыз. Балықты жылумен өңдеу тәсілін таңдауға әсер ететін факторлар қандай?

2. Балықтан (балық түрлерінен, жартылай жасалған, тамақ пісіру температурасынан, тамақ пісіру уақытынан, гарнир және тұздықтардан қайнатылған балық, безендіру) пісіру тағамдарының ерекшеліктерін сипаттаңыз.

3. Піскен балық тағамдарының түрлері мен олардың сапасына және сақталуына қойылатын талаптар?

4. Піскен кездегі балықта болатын химиялық өзгерістер қандай? Өнімнің сыртқы сипаттары мен азық құндылығына тигізетін әсері?

5. Негізгі тәсілмен дайындалатын, қуырылатын балық тағамдарының ерекшелігін сипаттаңыз (балық түрлері, жартылай дайын, температурасы, қуыру ұзақтығы, қуырылған балыққа арналған гарнир және тұздықтар, безендіру).

6. Жалпы тәсілмен қуырылған балық түрлері, олардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптар?

7. Қуыру ыдысында дайындалған балық тағамдарының ерекшелігін сипаттаңыз (балық түрлері, жартылай дайын, температурасы және қуыру ұзақтығы, гарнир мен тұздығы, безендіру).

8. Қуыру ыдысында дайындалған балық тағамдарының түрлері, сапасы мен сақтау талаптары қандай?

9. Балықты бұқтырудың ерекшелігін сипаттаңыз (балық түрлері, жартылай дайын өнім, температурасы және қуыру ұзақтығы, гарнир мен тұздығы, безендіру).

10. Балықты бұқтырып дайындайтын тағамдардың түрлері?

11. Балықты көмбештеу (балық түрлері, жартылай дайын өнім, температурасы және қуыру ұзақтығы, гарнир мен тұздығы, безендіру) ерекшелігі, балықты көмбештеу түрлері, олардың сапасы мен сақтауына қойылатын талаптар?

12. Езілген балық массасынан дайындалған тағамдардың ерекшелігін сипаттаңыз (балық түрлері, жартылай дайын өнім, температурасы мен жылумен өңдеу ұзақтылығы, гарнир және тұздықтар).

13. Езілген балық массасынан дайындалған балық тағамдарының түрлері, сапасы мен сақтау талаптары қандай?

14. Балық тағамдарына органолептикалық анализ (бракераж) өткізу?

15. Танымал теңіз өнімдерінен дайындалатын тағамдарды сипаттаңыз.

16. АПЭСМ-2 бумен пісетін пештің электрлік секциялық модулінің жұмыс істеу қағидасы, мақсаты және пайдалану ережелері қандай?

17. СЭ-1 табасының жұмыс істеу қағидасы, мақсаты және пайдалану ережелері қандай?

18. Мармитті ПЭМ-5 электірлі пештің жұмыс істеу қағидасы, мақсаты және пайдалану ережелері қандай?

19. Балықтан дайындалатын тағамның құрылғылары, ыдысы және құрал-саймандарын атаңыз.

20. Балықтан дайындалатын тағамдардың азығын жылумен өңдеудің санитарлы талаптары маңызы неде?

21. Дайын өнімнің сапасына санитарлық қадағалаудың орындалуы?

22. Балықтан дайындалған тағамдарды жеткізу және сақтау санитарлық талаптарының орындалуы?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Дұрыс немесе ең толық жауап түрін таңдаңыз.

1. Дамымаған балықтар ақуызының жылумен өңдеу кезіндегі өзгерістері:

- а) бүлінеді;
- б) қайнатпаға өтеді;
- в) глютин жабысқақ затына айналады?

2. Жылумен өңдеу кезіндегі балықтың жұмсаруы:

- а) ақуыздың денатурациясы мен коагуляциясы болады;
- б) коллаген глютинге өзгереді;
- в) майы балқиды?

3. Балықты буындармен пісіру тәсілі:

- а) балық бөлшектерін қабығымен төмен салады да, суық су құяды (1 кг балыққа – 2 л су);

- б) балық бөлшектерін қабығымен жоғары бір қатарға қойып, үстінен ыстық су құяды;
- в) балық бөлшектерін қарнымен төмен салады да, суық су құя ма?
- 4. Балықты бөлшектермен бөліп пісірудің шарттары:
 - а) балық бөлшектерін қабығымен төмен салады да, суық су құяды (1 кг балыққа 2 л су);
 - б) балық бөлшектерін қабығымен жоғары бір қатарға қойып, үстінен ыстық су құяды;
 - в) балық бөлшектерін қарнымен төмен салады да, суық су құя ма?
- 5. Орысша піскен картопка, балықты дайындау кезінде қандай тұздық қолданылады:
 - а) томат;
 - б) қаймақ;
 - в) сүтті;
 - г) булау;
 - д) ақ?
- 6. Балық тағамдарының толық жіктелуі:
 - а) піскен, басу, қуырылған, пешке пісіру тағамдары;
 - б) қуырылған, басу, пешке пісіру тағамдары;
 - в) піскен, басу, жалпы қуырылған тәсіл, қуырылатын ыдыста; піскен?
- 7. Жылумен өңдеу кезінде балық массасының азаю себебін көрсетіңіз:
 - а) майлардың еруі;
 - б) коллагеннің өзгеруі;
 - в) ақуыздың нығыздануы бұлшықет шырынының баспақтай түсуі.
- 8. Нәзік балықты пісіргенде пішінін сақтап тұратын қандай қоспалар көмектеседі:
 - а) ас сірке суы, дәмдеуіштер және томат-езбесі;
 - б) ас сірке суы, қияр тұздығы және лимон қышқылы;
 - в) лимон қышқылы, ас су қышқылы және соя тұздығы?
- 9. Балықты бөктіру оның бетіне шыққан көбікті қашан алады:
 - а) қайнаған соң;
 - б) пісіп жатқан кезде;
 - в) алмайды?
- 10. Піскен балықты қандай температурада ұсынады:
 - а) 100 °C;
 - б) 85-90°C;
 - в) 65°C?
- 11. Бөктірілген балыққа қандай гарнир ұсынылады:
 - а) піскен картоп, езілген картоп;
 - б) піскен картоп, бөктірілген күріш, картоп жарнасы;

- в) піскен көкөністер, қуырылған, үгітілетін ботқа?
12. Піскен балыққа қандай тұздық ұсынылады:
- а) тұздық, булау;
 - б) «Польдік», «Голландық», томат;
 - в) «Польдік», томат, майонез?
13. Бөктірілген балыққа қандай тұздық ұсынылады:
- а) әркашан үстіне құяды;
 - б) үстінен құяды, бөлек беріледі;
 - в) қырынан құяды, үстінен құяды, бөлек беріледі?
14. Жалпы қуырылған тәсіліне қандай жартылай дайын тағамын қолданады:
- а) басымен бүтін күйінде, ет бөлігі тері және сүйек қосылған;
 - б) басымен бүтін күйінде, ет бөлігі тері және сүйек қосылған, ет бөлігі тері және сүйегі қосылмаған;
 - в) басымен бүтін күйінде, ет бөлігі тері және сүйек қосылған, ет бөлігі тері және сүйегі қосылмаған?
15. Жартылай дайын өнімді жалпы қуыру кезінде қандай ұнтақ түрлері қолданылады:
- а) ұнды, қызыл ұнтақ;
 - б) қызыл ұнтақ, ақ нанды және екі еселенген;
 - в) қызыл ұнтақ, ақ нанды, ұнды, қызыл және ақ ұнтақтың араласқаны?
16. Пештегі негізгі жолмен балықты қуырған кезде температура режимін белгілеңіз:
- а) 140-160°C;
 - б) 250-280°C;
 - в) 120-140°C.
17. Пештегі балықты қуырған кезде температура режимін белгілеңіз:
- а) 140-160°C;
 - б) 250-280°C;
 - в) 120-140°C.
18. Қуырылатын ыдыста қандай белгі негізгі жолмен қуырылған балықтың дайын болуын немесе қуырылғанын білдіреді:
- а) үстінде қоңыр қабық пайда болғанша;
 - б) үстінде көпіршіктердің пайда болуы;
 - в) балық бөліктерінің мөлшерінің кішіреюі?
19. Қуырылатын ыдыста дайын болған балыққа тұздықты қалай ұсынады:
- а) тек бөлек;
 - б) тек бірге;
 - в) тек жанынан құйып?

20. ФЭСМ-20 қуырылатын ыдыстағы сары дабыл нені белгілейді:

- а) дабыл тағам дайын болғанда қосылады;
- б) азықтар дайындалып жатқанда қосылады;
- в) ТЭН жұмыс тәртібінде қосылғанын көрсетеді.

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Рецепттер жинағының I-бағанын қолдана отырып, 75 порция орысша балық тағамын дайындау үшін үлкен бөлшектенген бассыз теңіз алабұғасының жалпы (брутто) салмағын есептеңіз.

2. Рецепттер жинағының I бағанын қолдана отырып, 62 кг мұздатылған ұсақ көксерке балығынан қанша порция қаймақ тұздығына піскен балық дайындауға болатынын есептеңіз,.

2 - НҰСҚА

1. Қандай тағамды көп және қанша рет (рецепттер жинағының I бағаны) дайындауға болады: 15 килограмм ұсақ бөлінбеген көксерке балығынан ақ тұздыққа малынып тұздықпен бірге ұсынылғанын немесе грильде қуырылған балықты ма?

2. 18 кг бөлінбеген нәлім балығы (рецепттер жинағының II бағаны) түскен жағдайда 35 адамнан тұратын топты ленинград тәсілімен пиязбен қуырылған балықпен тамақтандыруға бола ма?

3 - НҰСҚА

1. Рецепттер жинағын пайдалана отырып, 23 кг бассыз ірі және дәл сондай мөлшердегі ұсақ нәлім балығынан сүтке малынған балықты дайындау үшін суық өңдеу кезінде шығатын қалдықтар санын есептеңіз және салыстырыңыз.

2. Рецепттер жинағын пайдалана отырып, 28 кг бөлшектелмеген ірі шортан балығынан және дәл сондай мөлшердегі ұсақ шортан балығынан қайнатылған (балық еті) балықты дайындау үшін суықтай өңдеу кезінде шығатын қалдықтар санын есептеңіз және салыстырыңыз.

4-НҰСҚА

1. Рецепттер жинағын пайдалана отырып, 15 кг бөлшектелмеген ұсақ шортан балығынан қызанақпен бірге көмбештелген балықты (балық еті) дайындау үшін суықтай өңдеу кезінде шығатын қалдықтар санын есептеңіз және салыстырыңыз.

2. 150 порция балықты орысшалап дайындау үшін салынатын тұз, дәмдеуіштер мен көкөністің қажетті құрамын есептеңіз.

5-НҰСҚА

1. Буаз балықтан 55 порция дайындау үшін салынатын тұз, дәмдеуіштер мен көкөністің қажетті құрамын есептеңіз.

2. 17 кг бөлшектелмеген қиыршығыс камбаласынан, шыжып тұрған майға қуырылған камбаланың қанша мөлшерін дайындауға болады?

6-НҰСҚА

1. 77 кг бөлшектелмеген минтай балығынан нені және қандай мөлшерде дайындауға болады? Тапсырманың шешімін тауып, оны кестеге жазыңыз.

10.1-кесте. 77 кг бөлінбеген минтай балығынан дайындалған тағамның есебі

Жартылай дайын өнімнің атауы	Суық өңдеудегі қалдықтармен жоғалуы, %	шикізаттың немесе жарты-лай дайын өнім-нің салмағы, кг	Жылумен өңдеу кезіндегі ысырабы, %	Дайын өнімнің салмағы, кг
Жақпарланған минтай кесектері: қайнатылған бөктірілген қуырылған көмбештелген				
Терісімен қабырға сүйектері бар минтай еті: қайнатылған бөктірілген қуырылған				

Минтай еті терісімен, сүйексіз: бөктірілген қуырылған				
---	--	--	--	--

2. 30 кг бөлінген бассыз ұсақ нәлім балығын және сондай мөлшердегі ірі туралған бассыз алабұға балығынан қуырылған балықты дайындау үшін суықтай өңдеу кезіндегі шығатын қалдықтар санын есептеңіз және салыстырыңыз.

7-НҰСҚА

1. Қызыл тұздық қосылған пиязбен саңырауқұлақтардан піскен балықты дайындау үшін 26 кг бөлінген бассыз ұсақ нәлім балығын және үлкен туралған бассыз теңіз алабұға балығының суық өңдеу кезіндегі қалдықтар санын салыстырып есептеңіз.

2. Бөлінбеген орташа тұқы балығы 50 кг түскенде дайындау үшін №310 Рецепттер жинағының III баған рецептіне сәйкес қуырылған балық санын есептеңіз.

8-НҰСҚА

1. Қандай тағамдарды көбірек және қаншалықты көп дайындауға болады: 58 кг ұсақталған бассыз ұсақ нәлім болған жағдайда рецептер жинағының №306 рецепті бойынша ақ шарап тұздығымен бөктірілген балықты немесе рецептер жинағының №302 рецепті бойынша қуырылған пиязбен Ленинград балығын?

2. 24 кг бөлінбеген ұсақ көксеркені суықтай өңдеу кезінде № 314 рецепті бойынша қамырмен қуырылған балықты дайындаудан қалатын қалдықтар санын есептеңіз.

9-НҰСҚА

1. Қандай тағамдарды көп және қаншалықты көбірек дайындауға болады: 26 кг үгітілген бассыз теңіз алабұға балығы болған жағдайда рецептер жинағының II бағандағы № 300 рецепті бойынша піскен балықты (филе) немесе № 312 рецептің I бағаны бойынша бөктірілген балық етін?

2. Рецепт жинағының №306 рецепті бойынша, тұздықпен бірге ақ шараппен балықтың 34 бөлігін дайындауға бөлінбейтін кішкентай көксеркенің жалпы салмағын анықтаңыз.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Қабыршықтанған балықты өңдеуді қалай өткізеді? Балықтан жартылай дайын өнімдерге сипаттама беріңіз.

2. Пісірілген балықтан дайындалған тағамның (балық түрлері, жартылай дайын өнім, пісіру температурасы, піскен балыққа арналған гарнирлер мен тұздықтар, безендіру) технологиялық ерекшелігі неде?

2 - НҰСҚА

1. Қабыршықтанған балықты өңдеудің орындалуы? Балықтан дайындалатын жартылай дайын өнім түрлерін сипаттап беріңіз.

2. Пісірілген балықтан тағам дайындау (балық түрлері, жартылай дайын өнім, пісіру температурасы, пісіруді жалғастыру, гарнирмен тұздықтарды таңдау, безендіру) ерекшеліктері неде?

3 - НҰСҚА

1. Бекіре балығын өңдеу қалай орындалады? Аспаздық қолданылуы қандай? Бекіре балықтың қандай жартылай дайын өнімдерін білесіздер?

2. Қуырылған балықтан тағам дайындау (балық түрлері, жартылай дайын өнім, қуыру температурасы, пісіру уақыты, гарнир мен тұздықтарды таңдау, безендіру) ерекшеліктері неде?

4 - НҰСҚА

1. Туралған балық етін өңдеу қалай орындалады? Балықты турау кезінде орындалатын өңдеу жұмыстары?

2. Қуырылатын ыдыста қуырылған балықтан тағам дайындау (балық түрлері, жартылай дайын өнім, қуыру температурасы, пісіру уақыты, гарнирмен тұздықтарды таңдау, безендіру) ерекшеліктері неде?

5 - НҰСҚА

1. Теңіз өнімдерін өңдеу қалай орындалады? Аспаздық қолданылуы қандай?

2. Езілген балық етінен дайындалған тағам (балық түрлері, масса жасау технологиясы, жартылай дайын өнімдер, жылумен өңдеу, гарнирмен тұздықтарды таңдау, безендіру) ерекшеліктері қандай?

6 - НҰСҚА

1. Қабыршықтанған балықты өңдеу қалай орындалады? Қабыршықталған балықтың өңделу жұмыстарының жасалуы? Қабыршықталған балықтан жасалған қандай жартылай дайын өнімдер түрлерін білесіздер?

2. Грилье балығынан дайындалған тағамдардың (балық түрлері, жартылай дайын өнім, грилье балығының гарнирмен тұздықтары, безендіру) ерекшеліктері қандай?

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Балғын балықты қалай таңдайды. Балық емес теңіз өнімдері мен балықтарды қолдану.

2. Балық кескіні мен бөлігін дайындау.

3. Суши мен сашими.

4. Балық тағамын безендіру.

5. Туралған балық еті. Котлеттер, паштеттер, мусс, тимбалдар, кнелдер.

6. Теңіз шаяны, омар және олардың тұқымдастары.

7. Мидия, ұлу мен клемма, таракгүлділер мен түтікшелі ұлулар.

8. Теңіздің ұсақ балығы және аспазшы қиялы.

9. Теңіз өнімдері — «тірі дәрілер».

ЕТ ӨНІМДЕРІ МЕН ЕТТЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Жылумен өңдеу кезіндегі ет өнімдері және еттің ақуыз құрылымында қандай өзгерістер болады? Олардың өнімдердің сырт сипатына және тағамдық құндылықтарына тигізетін әсері?

2. Етті маринадтау барысын айтыңыз. Маринад үшін салынатын қоспа заттар, оларды қалай қолданады? Етті маринадтау кезінде ішіндегі өнімнің өзгеру себебі? Өнімдердің сыртқы сипаттамаларына және тағам құндылығына қалай әсер етеді?

3. Жылумен өңдеу кезінде ет пен ет өнімдерінің дәрумендері, майлары мен экстракттары қалай өзгереді? Өнімдердің тағамдық құндылығы мен сыртқы сипаттамаларына олардың әсері қандай?

4. Үлкен бөлшек етті дайындаудың ерекшеліктері қандай? Қайнатылған еттен жасалған тағамдардың қандай ассортиментін ұсынуға болады? Бұл ет тағамдарына қандай гарнирлер мен тұздықтар ұсынылуы мүмкін?

5. Етті қайнатқан кезде бөлініп, ерігіш заттардың сыртқа шығатыны неге байланысты болады?

6. Етті үлкен бөліктермен қуырғанның ерекшелігін, одан жасаған тағам түрлерін атаңыз. Етке гарнир мен тұздықтарды қалай дұрыс тандау керек? Тағамдарды ұсыну әдістері?

7. Етті үлкен бөліктермен бұқтырып дайындағанның ерекшелігі, одан жасаған тағамның сұрыпталысы, ұсынылатын гарнир мен тұздықтардың түрлері?

8. Етті бөліктеп және ұсақ бөлшектермен бұқтырып дайындаудың ерекшелігі, одан жасаған тағамның сұрыпталысы, ұсынылатын гарнир мен тұздықтардың түрлері?

9. Еттен дайындалған тағамдарға органолептикалық анализ (бракераж) жасауды орындау?

10. АПЭ-0, 23А электрлі бу құралының күту ережелері мен оның жұмыс жасау қағидаларының қолданылуы қандай?

11. СНЭ-15 жіңішке шұжықпісіргіштің жұмыс жасау қағидалары, күту ережелері мен қолданылуы қандай?

12. 12.СЭСМ-0,2 электрлі секционды модулярлы табаның жұмыс жасау қағидалары, күту ережелері мен қолданылуы қандай?

13. КНЭ-25 үздіксіз қозғалу қайнатқышының жұмыс жасау қағидалары, күту ережелері мен қолданылуы қандай?

14. Еттен жасалған тағамдарды дайындауда қолданылатын құрылғыларды, ыдыстар мен құрал-саймандарды атаңыз.

15. Тағамдарды дайындау барысы және өнімдерді жылумен өңдеудің санитарлық талаптарының маңызы?

16. Дайын тағамның сапасына қойылатын санитарлық бақылаудың орындалуы?

17. Дайын тағамдарды өткізу және келушілерге қызмет көрсетудің санитарлық талаптары қандай?

18. Еттен дайындалған тағамдардың жеткізу және сақтау санитарлық талаптарының орындалуы?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Кәуәпты дайындау үшін қойдың тұтас етінен бөліп алған қай бөлігін қолданады:

- а) бел және миньон бөлігі;
- б) зарез және арқа;
- в) жамбас және арқа;
- г) арқа?

2. Таза бөлшектеп бөлінген жартылай дайын өнімге не жатады:

- а) шошқа қабырғалары мен төсі;
- б) гуляш және кәуәп;
- в) қоспасыз котлет, эскалоп және ромштекс?

3. Котлет массасынан қандай жартылай дайын өнімдер дайындалады:

- а) котлет, бифштекс және домбай;
- б) тефтелі, биточки және ұнтақталған ет;
- в) котлет, бефстроган және құырма?

4. АПЭСМ-2 құралымен қандай жұмыстарды атқаруға болады:

- а) өнімдерді пеште пісіруге;

- б) өнімді бұға пісіруге;
 - в) жоғарғы жүйелік электромагниттік өрісте тағамдардың дайындалуы?
5. Еттен жасалған тефтельге төменде аталған өнімдердің қайсысын котлеттің құрамына қосылады:
- а) піскен туралған жұмыртқа;
 - б) жасыл пияз;
 - в) піскен күріш?
6. Жасыл майды қандай тағамдарға ұсынылады:
- а) бұқтырылған балық;
 - б) бифштекс;
 - в) картоп пісірмесі?
7. Туралған етті сақтау уақыты қандай температурада болады:
- а) -2°C 8 сағаттан артық емес;
 - б) $2-4^{\circ}\text{C}$ 6 сағаттан артық емес;
 - в) $10.-1^{\circ}\text{C}$ 7 сағаттан артық емес?
8. Қандай жартылай дайын өнім ұн ұнтағында аударылады:
- а) жұмыртқа қосылған рулет;
 - б) қоспасыз зразы;
 - в) тефтели?
9. Сиыр етінің қай бөлігін туралған ет массасына қолданады:
- а) мойын мен шандыр;
 - б) жанбас және мойын;
 - в) жауырын, шандыр және кесінді ет?
10. Сиыр етінен қандай жартылай дайын өнім әзірлейді:
- а) эскалоп;
 - б) ромштекс;
 - в) бифштекс?
11. Ақжелкен қосылған қаймақ тұздығын қандай тағамға ұсынады:
- а) гарнирмен қуырылған ет;
 - б) пісірілген тіл;
 - в) бұқтырылған ет?
12. Еттің семіз бөлігінен қандай жартылай дайын өнім дайындалады:
- а) антрекот;
 - б) қоспасыз котлет;
 - в) ромштекс?
13. Қойдың бөлшектелген салмағынан қандай жартылай дайын өнім дайындалады:
- а) бифштекс;
 - б) люля-кебаб;
 - в) бефстроган?

14. Қай малдың майы жақсы сіңеді:
- а) шошқа;
 - б) қой;
 - в) сиыр?
15. Бұқтыруға сиыр етінің қандай бөліктері қолданылады:
- а) жауырын;
 - б) артқы аяғының жоғарғы бөлігі;
 - в) кесінді?
16. Тұздалған кияр қандай ет тағамының құрамына қосылады:
- а) гуляш;
 - б) пеште пісірілген ет;
 - в) азу?
17. Еттің табиғи бөлшек массасынан қандай жартылай дайын өнім дайындалады:
- а) фрикаделькалар;
 - б) биточкалар;
 - в) тефтели?
18. Еттің толық кесілген сапалы кесек етінен қандай жартылай дайын өнімді тұрайды:
- а) антрекот;
 - б) лангет;
 - в) бифштекс?
19. Қайнап тұрған қазанның қақпағын қалай ашады:
- а) өзіне қарай;
 - б) кейін қарай;
 - в) жанына?
20. Қыздырғыштың қайнатқышы қанша уақыт тұрады:
- а) 15 минут;
 - б) 30 минут;
 - в) 45 минут?

НҰСҚА БОЙЫНША ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Пісіру үшін 7 кг сүрленген кеуде еті (терісіз және сүйексіз) алынды. Піскен кеуде еті қанша болады?
2. Шығуы: 1 порцияға – 100 г піскен шұжықтың 5,7 кг қуырған жағдайда шығатын санын анықтаңыз?

2 - НҰСҚА

1. 18,6 кг шала сүрленген қой етін пісірді, содан қалған бөлшек және сүйек, тері, қалдықтарды алып тастағанда, ет салмағы қаншаға азайды?

2. 23 кг сиырдың басын асқанда, жылумен өңдеу барысында неше кг салмағын жоғалтады?

3 - НҰСҚА

1. Қой етінен 60 порция қуырдақ дайындау үшін қанша тұз, дәмдеуіштер мен жасыл шөп құрамы жұмсалатынын есептеңіз.

2. Туралған тауық етінен 100 порция котлет дайындау үшін қанша тұз, дәмдеуіштер мен жасыл шөп құрамы жұмсалатынын есептеңіз.

4 - НҰСҚА

1. Егер норма бойынша 1 порцияға 20 г томат пюресі қажет болған жағдайда, 50 порция гуляш дайындау үшін құрамында 25% құрғақ заттары бар томат пастасы (егер өндірісте пюресі болмаса) қанша мөлшерде керек болады?

2. Рецепттер жинағының №401 рецептінің II бағанын қолдана отырып, I категориялы қабырға сүйегі бар 5 кг қойдың кеуде еті бар болған жағдайда, күріш пен бауыр толтырылған 30 порцияны дайындаңыз.

5 - НҰСҚА

1. Рецепттер жинағының №378 рецептінің III бағанын қолдана отырып, 18 кг шошқаның төс етінен (майлы шошқа еті) қанша порция таза котлет шығатынын есептеңіз.

2. Рецепттер жинағының №363 рецептінің II бағанын қолдана отырып, 30 кг I категориялы қойдың төс етінен қанша порция турама ет ботқасын, қойдың төс етін жасауға болады.

6 - НҰСҚА

1. Рецепттер жинағының №373 рецептінің I бағанын қолдана отырып, 120 порция тіліп қуырылған ет дайындау үшін II категориялы сиыр етінің мөлшерін анықтаңыз.

2. Рецепттер жинағының №377 рецептіндегі II бағанды қолдана отырып, II категориялы 10 кг сиыр етінен қанша порция кәуәп жасауға болатынын есептеңіздер?

7-НҰСҚА

1. Егер 80 кг I категориялы сиыр еті түскен болса, онда рецептер жинағының №488 рецепті бойынша пияз тұздығымен көмбештелген сиыр етін дайындау үшін еттің қанша брутто салмағы қажет болатынын есептеңіздер?

2. Рецепттер жинағының III бағандағы №361 рецепті бойынша шошқа етінен ірі кесек болып қуырылған 40 порцияны дайындау үшін 19 кг сүйегі бар кесілген шошқа еті жеткілікті бола ма?

8-НҰСҚА

1. Рецепттер жинағының №357 рецептіндегі III бағанды қолдана отырып, II категориялы 100 кг сиыр еті түскен жағдайда қанша порция піскен ет дайындауға болатынын есептеңіздер?

2. Рецепттер жинағының №373 рецептіндегі I бағанды қолдана отырып, I категориялы сиыр етінен 50 порция лангет дайындау үшін қажетті сиыр етінің мөлшерін есептеп шығарыңыз.

9-НҰСҚА

1. Рецепттер жинағының №382 рецептіндегі II бағанды қолдана отырып, 100 порция шницель дайындау үшін қанша II категориялы қой еті қажет болатынын есептеңіз.

2. Рецепттер жинағының №407 рецептіндегі I бағанды қолдана отырып, егер салқындатылған қой бүйректері бар болса, онда орысшалап 40 порция бүйрек дайындау үшін қаншалықты субөнім (жалпы және таза салмағы) қажет болатынын есептеңіз.

10-НҰСҚА

1. Рецепттер жинағының №386 рецептіндегі III бағанды қолдана отырып, маймен қуырылған бауырдың 60 порциясына тоңазытылған шошқа бауыры бар болса, қанша субөнім (жалпы және таза салмағы) қажет болатынын есептеңіз.

2. 30 кг салқындатылған сиыр бүйрегі алынғын. Суықтай өңдеуден кейін 27 кг 900 г алынды, алпісірілгеннен кейін 13 кг 950 г бүйрек дайындалды. Егер суықтай өңдеу кезіндегі қалдықтар нормасы 7% болса, ал жылумен өңдеу кезіндегі ысырап мөлшері – 47% болса, онда суықтай өңдеу кезіндегі қалдықтың шын мәніндегі пайызын, жылумен өңдеу кезіндегі шын мәніндегі пайызын анықтаңыз және оларды нормамен салыстырыңыздар,

11 - НҰСҚА

1. 12 кг жіңішке етіп туралған сиыр етінен қанша порция ростбиф дайындауға болады? Шығуы: 1 порцияда – 100 г.

2. Рецепттер жинағының I категориясы бойынша эскалопты өнімнің 75 порциясын пісіруге қажетті өнімдерді теріп жазыңыз.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Қуырылған ұсақ бөлшектерден дайындалған ет тағамдарының (тұтас ет бөлшектері, жартылай дайын өнім, температурасы мен қуыру ұзақтығы, арнайы гарнир және тұздықтар, безендіру) дайындалу технологияларының ерекшелігі неде?

2. Строганов бауыр етін дайындаудың технологиялық реттілігін құрастырыңыз.

3. Есепті шығарыңыз. 75 порция ет дайын болу үшін (массасы: 1 порцияда – 100 г) қанша сан етін алу керек?

2 - НҰСҚА

1. Бұқтырылған ет тағамдарының (тұтас ет бөлшектері, жартылай дайын өнім, бұқтыру тәсілі, гарнир және тұздықтар, жеткізу) дайындалу технологияларының ерекшелігі неде?

2. Табада жинақталған ащы көжені дайындаудың реттілік технологиясын анықтаңыз.

3. Есепті шығарыңыз. 14 кг сиыр бауырын порцияға бөліп қуырған кезде қандай шығындар болады?

3 - НҰСҚА

1. Кәдімгі порциялық бөліктермен (тұтас ет бөлшектері, жартылай дайын өнім, қуыру температурасы және ұзақтығы, қуырылған етке арналған гарнирлер және тұздықтар, безендіру) қуырылған ет тағамдарын дайындалу технологияларының ерекшелігі неде?

2. Туралған төс етін дайындаудың технологиялық жүйелігін құрастырыңыз.

3. Есепті шығарыңыз. 35 порцияны (1 порция массасы – 100 г) қуыру үшін қанша қысқа шұжық алу қажет?

4 - НҰСҚА

1. Котлет массасынан (тұтас ет бөлшектері, жартылай дайын өнімдер, жылумен өңдеу әдістері, гарнирлер мен тұздықтар, безендіру) тағамдарды дайындаудың технологиялық ерекшеліктері?

2. Шницельді дайындаудың технологиялық жүйелігін құрастырыңыз.

3. Есепті шығарыңыз. 200 кг сүтті қысқа шұжықтан қанша қалдық қалады?

5 - НҰСҚА

1. Ірі кесек еттен қуырылған тағамдарды (тұтас ет бөлшектері, жартылай дайын өнімдер, қуыру температурасы мен ұзақтығы, қуырылған етке арналған гарнирлер мен тұздықтар, безендіру) дайындау технологиясының ерекшелігі неде?

2. Гуляш тағамын дайындаудың технологиялық жүйелігін құрастырыңыз.

3. Есепті шығарыңыз. 5 кг сиыр тілін тазартып және пісірген кездегі жоғалған салмағы қаншалықты?

6 - НҰСҚА

1. Піскен ет тағамдарын (тұтас ет бөлшектері, жартылай дайын өнімдер, пісіру тәсілі, температура тәртібі мен пісіру ұзақтығы, піскен етке арналған гарнирлер және тұздықтар, безендіру) дайындау технологияларының ерекшелігі неде?

2. Бүйректі орысшалап дайындаудың технологиялық жүйелігін құрастырыңыз.

3. Есепті шығарыңыз. 12 кг піскен аяқ шығу үшін қанша шошқа аяғын қажет?



ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Сиыр еті мен бұзау етін қалай таңдайды. Етті жылумен өңдеуге дайындау.
2. Қой етін қалай таңдайды. Қой етін мүшелеу.
3. Ет тағамдарын безендіру.
4. Етті жылдам дайындау (табада, барбекю, грилде).
5. Шошқа етін қалай таңдайды. Шошқа етін мүшелеу.
6. Шұжық, сүрсүбе және сан ет.
7. Шабылған еттің қолданылуы.
8. Тәтті ет және басқа да субөнім.
9. Паштет және террин.
10. Сүрсүбе түрлері.

ЖҰМЫРТҚАДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

БІЛІМДІ ТЕКСЕРУГЕ АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Жұмыртқа құрылымы және оның негізгі бөліктерінің массасы бойынша ара қатынасы туралы айтып беріңіз. Химиялық құрамы, тағамдық құндылығы және жұмыртқаның сіну ерекшеліктері.

2. Тамақтану кезінде пайдаланылатын жұмыртқалардың түрлері, жұмыртқалардың жіктелуі, жұмыртқалардың сапасын анықтайтын көрсеткіштері.

3. Жұмыртқа мұздағы (меланж) дегеніміз не, оның қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қолданылуы, сапасына қойылатын талаптар мен сақтау шарттары?

4. Жұмыртқа ұнтағы туралы, оның қоғамдық тамақтану мекемелерінде қолданылуы, сапасына қойылатын талаптар мен сақтау шарттарын айтыңыз.

5. Диеталық және жаңа жұмыртқалар, қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде сатуға рұқсат етілмейтін жұмыртқа ақаулары, қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде жұмыртқаны сақтау шарттары мен мерзімі?

6. Жұмыртқа, меланж және жұмыртқа ұнтағының тағамды дайындау барысында бір-бірімен өзара ауыстырымдылығы.

7. Температураға байланысты жұмыртқаның ақуызы мен саруызының өзгеру себептері?

8. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде жұмыртқа өнімдерінің дайындау және қолдану әдістері?

9. Жұмыртқаны пісірудің технологиялық ерекшеліктері неде (ұзақтығы, су мөлшері және т.б.? Қуырылған жұмыртқаны дайындау ерекшеліктері?

10. Уыздық дайындаудың ерекшеліктері қандай?

11. Омлетті жасау технологиялық амалдарының жүйелілігін атаңыз.

12. Жұмыртқамен пісірілген тағамдарды жасау технологиялық амалдарының жүйелілігін атаңыз.

13. Жұмыртқадан жасалған тағамдардың сапасына, оның сақтауына қойылатын талаптар?

14. Жұмыртқадан жасалған тағамдарды дайындауда қолданылатын құрылғыларды, ыдыстар мен құрал-саймандарды атаңыз.

15. Тағамдарды дайындау барысында азықты жылумен өңдеудің санитарлы талаптарының маңызы?

16. Өнімдерді жылумен өңдеуге және тағамдарды дайындау процесіне қойылатын санитарлық талаптар бақылауының орындалуы?

17. Дайын тағамдарды өткізу және келушілерге қызмет көрсету санитарлық талаптары қандай?

18. Жұмыртқадан дайындалған тағамдардың жеткізу және сақтау санитарлық талаптарының орындалуы?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Ас жұмыртқасы — бұл жұмыртқа, шыққан күннен бастап сақтау мерзімінен аспауы:

- а) 15 тәулік;
- б) 7 тәулік;
- в) 1 ай

2. Қуырылған жұмыртқаның ақ қабығымен сарыуыздың бетін қаптап калуының себебі неде:

- а) төмен температурада қуырылуы;
- б) жабық қапқағымен қуырылуы;
- в) тұздың мөлшері көбірек қосылғанда?

3. Жұмыртқаны алғаш аспаздық өңдеудің дұрыс алгоритмін таңдаңыз:

- а) 1%-2% кальциниралды соданың ертігіндісінде жуу, шайқау, 0,5% дезинфекциялық ерітіндімен өңдеу;
- б) 0,5% дезинфекциялық ерітіндімен өңдеу; 1% - 2% кальциниралды соданың ертігіндісінде жуу, шайқау;
- в) 1% - 2% кальциниралды соданың ертігіндісінде жуу, шайқау, 0,5% дезинфекциялық ерітіндімен өңдеу, шайқау.

4. Жұмыртқа ұнтағын қолданар алдында қанша уақыт нәлдеу қажет:

- а) 10 минут;
- б) 40 минут;
- в) 1 сағат?

5. Ақуыз бен сарыуыздың сипаттамаларына сәйкес жұмыртқаларды пісіру жолын анықтаңыз – ақуыздың сыртқы қабаттары жиырылған, сарыуыз – сұйық:

- а) «дорбада» піскен жұмыртқа;
- б) езіліп піскен жұмыртқа;
- в) бүтін піскен жұмыртқа.

6. Ақуыз бен сарыуыздың сипаттамаларына сәйкес жұмыртқаларды пісіру жолын анықтаңыз – ақуыз бен сарыуыз тығыз:

- а) «дорбада» піскен жұмыртқа;
- б) езіліп піскен жұмыртқа;
- в) бүтін піскен жұмыртқа.

7. Ақуыз бен сарыуыздың сипаттамаларына сәйкес жұмыртқалардың пісіру жолын анықтаңыз: ақуыз – жартылай сұйық, сарыуыз – сұйық:

- а) «дорбада» піскен жұмыртқа;
- б) езіліп піскен жұмыртқа;
- в) бүтін піскен жұмыртқа.

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1-НҰСҚА

1. 10 порция пиязбен қуырылған жұмыртқаны дайындау үшін тұз, дәмдеуіштер мен жасыл шөп салынуын есептеңіз.

2. 50 порция нағыз омлет дайындау үшін жұмыртқа санын есептеңіз.

2-НҰСҚА

1. 75 порция омлет дайындау үшін (1 порцияда – 125 г масса) жұмыртқа ұнтағының мөлшерін есептеңіз?

2. 25 порция шпикпен жасалған омлеттің меланжға қосылатын санын есептеңіз (1 порция – 125 г масса)?

3-НҰСҚА

1. 45 порция туралған ет өнімі қосылған омлетті дайындауға керекті меланж мөлшерін есептеңіз.

2. 15 порция драчена дайындау үшін меланждың мөлшерін есептеңіз.

4 - НҰСҚА

1. 2,5 кг жұмыртқа ұнтағынан қанша шпик қосылған омлет дайындауға болатынын табыңыз.
2. Ет өнімі араласқан 23 кг меланждан қанша омлет дайындауға болатынын табыңыз.

5 - НҰСҚА

1. 0,5 кг жұмыртқа ұнтағынан қанша драчена дайындауға болатынын табыңыз.
2. 3,7 кг меланждан қанша жұмыртқа ботқасын дайындауға болатынын табыңыз.

6 - НҰСҚА

1. Егер 2 жұмыртқаны 1 порция дайындау үшін пайдаланса, жұмыртқаны ауыстырған кезде жұмыртқа ботқасынан 45 порция дайындау үшін қажетті меланждың мөлшерін есептеңіз.
2. Егер 1 порция үшін 3 жұмыртқа пайдаланылса, жұмыртқаны ауыстыру кезінде қажетті жұмыртқа ұнтақ мөлшерін, пиязбен қосылған омлеттің 15 порция дайындалуын есептеңіз.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Жұмыртаны пісіру тәсіліне сипаттама беріңіз. Піскен жұмыртқаның аспаздықта қолданылуы?
2. Қуырылған нағыз жұмыртқа дайындау технологиялық кестесін (реттілік) жасаңыз.

2 - НҰСҚА

1. Гарнир қосылған жұмыртқа тағамын дайындау сұрыпталысы мен технологиясы қандай?
2. Жұмыртқа өнімдерінің сұрыпталу сипаттамасын беріңіз. Олардың пайдалануы?

3 - НҰСҚА

1. Омлетті дайындау сұрыпталымы мен технологиясын атаңыз (жаратынды және аралас).
2. Пісірме нағыз омлетті дайындаудың технологиялық (реттілік) кестесін жасаңыз.

4 - НҰСҚА

1. «Пашот» жұмыртқасын дайындау сұрыпталымы мен технологиясын атаңыз. Олардың аспаздықта қолданылуы?
2. Драчена тағамының кәртішкесін толтырыңыз.

5 - НҰСҚА

1. Туралған өнімдер қосылған омлеттерді дайындау сұрыпталымы мен технологиясың атаңыз.
2. Тұздықтың астында піскен жұмыртқаны дайындаудың технологиялық (реттілік) кестесін жасаңыз.

6 - НҰСҚА

1. Жұмыртқа қосылып пісірілген тағамның сұрыпталымы мен технологиясың атаңыз.
2. Жұмыртқадан дайындалатын тағамның құрылғылары, ыдысы және құрал-саймандарын сипаттап беріңіз.

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Омлеттер отбасы.
2. Жақсы аспазшының «репертуарынан» жасалған жұмыртқа тағамдары.
3. Біздің тауықтарымыздың құстары қайдан және қай құстан жаралды?
4. Жұмыртқа: езілген, «дорбада», бүтін?
5. «Табиғаттан жаралған - Тағам» (Vitainovo — жұмыртқадан басталған өмір).
6. Қуырылған жұмыртқаның дайындалу құпиясы.

СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Сүзбенің химиялық құрамының, тағамдық құндылығы мен сіңімділігінің қандай ерекшеліктері бар?
2. Піскен сүзбені алу жолдарын, қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде пайдалануды сипаттаңыз.
3. Сүзбенің қолайсыз ақаулары және сақтау шарттары туралы не білесіз?
4. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде қолдануға сүзбені қалай дайындайды?
5. Сүзбеден суық тағамдарды дайындау ерекшеліктері?
6. Сүзбе қосылған қайнақша тағамының жүйелілік технологиялық амалдарын атаңыз.
7. Жалқау қайнақша дайындаудың технологиялық ерекшігінің маңыздылығы?
8. Сырниктерді дайындаудың технологиялық ерекшігінің маңыздылығы.
9. Сүзбеден көмбештеліп әзірленетін тағамдардың ерекшеліктері қандай?
10. Сіз білетін пудинг пен сүзбеден пісірілген тағамдарын дайындаудың ерекшеліктері қандай?
11. Сүзбе тағамдарының сапасына және оларды сақтауға қойылатын талаптар қандай?
12. МР-800 сүртетін машинасын пайдаланудың мақсаты, қағидасы және ережелері қандай?
13. Сүзбеден дайындалатын тағамның құрылғылары, ыдысы және құрал-саймандарын сипаттап беріңіз.
14. Сүзбе тағамдарын дайындау барысында азықты жылумен өңдеудің санитарлық талаптарының маңызы?

15. Сүзбеден дайын өнімнің сапасына санитарлық бақылауды орындау?
16. Сүзбеден дайын тағамдарды өткізу және келушілерге қызмет көрсету санитарлық талаптары қандай?
17. Сүзбеден дайындалған тағамдарды жеткізу және сақтауға қатысты санитарлық талаптарының орындалуы?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Сүзбеден қуырылған тағамдарға қосылатын майлар түрлері:
 - а) өсімдік майы;
 - б) сары май;
 - в) балқытылған ас жануар майы;
 - г) аспаздық майы?
2. Сүзбені сақтау шарттары:
 - а) 2 °C — 36 сағ.;
 - б) -18 °C — мерзімсіз;
 - в) 10 °C — 2 жеті?
3. Қандай тағамдарды дайындау үшін сүзбе сығылады:
 - а) суық;
 - б) ыстық қуырылған;
 - в) ыстық?
4. Жалқау вареникті дайындау кезінде қашан қант салмағын көп мөлшерде қоспайды:
 - а) салмағы тығыздалынады;
 - б) салмақ сұйықталады;
 - в) салмақ уатылғыш болады?
5. Сүзбеден пісірілген тағамдардың дайын болуын қалай білеміз:
 - а) қызғылт қабықшадан;
 - б) қызғылт қабықшадан және консистенциясынан;
 - в) қызғылт қабықшадан және ыдыстың қабырғаларынан жеңіл түсуінен?

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Сәбіз сырниктерінен 12 порция дайындауға қажетті сүзбе мен жұмыртқа мөлшерін есептеңіз.
2. Сүзбеден жасалған пудингтің (буға) 32 порциясын дайындауға қажетті сүзбе мен жұмыртқа мөлшерін есептеңіз.

2 - НҰСҚА

1. 1 кг сүзбеден пісірілім дайындауға қажетті сүзбе мен жұмыртқа мөлшерін есептеңіз.
2. 7,5 кг сүзбеден қанша массадағы тәттінің қанша бөлігі дайындалатынын анықтаңыз.

3 - НҰСҚА

1. 1,15 кг сүзбе мен 2 жұмыртқадан қанша картопты сүзбе көмбешін (запеканка) дайындауға болатынын анықтаңыз.
2. 13,6 кг сүзбені (майдың құрамында 9%) майы аз сүзбеге алмастыру үшін есептеулер жасаңыз.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Сүзбеден жасалған суық тағамдарды дайындаудың сұрыпталымы мен технологиялары туралы айтыңыз?
2. Сүзбе пісірілімінің кемшілік кәртішкесін толтырыңыз.

2 - НҰСҚА

1. Сүзбеден пісірілген пудингті дайындау технологиялық кестесін (реттілік) жасаңыз.
2. Сүзбеден дайындалған тағамдардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптар?

3 - НҰСҚА

1. Жалқау вареник дайындау технологиялық кестесін (реттілік) жасаңыз.

2. Сүзбеден дайындалатын тағамның құрылғылары, ыдысы және құрал-саймандарын сипаттап беріңіз.

4 - НҰСҚА

1. Сырниктерді дайындау технологиялық кестесін (реттілік) жасаңыз.

2. Жалқау варениктер кемшілік кәртішкесін толтырыңыз.

5 - НҰСҚА

1. Сүзбе тағамдарының жартылай дайын өнімдеріне сипаттама беріңіз.

2. Пудингі пісірілген және қайнатылған сүзбеден шығарудың және дайындаудың салыстырмалы сипаттамасын келтіріңіз.

6 - НҰСҚА

1. "Сүзбемен жасалған вареник" тағамын дайындау технологиялық кестесін (реттілік) жасаңыз.

2. Сүзбе массаларын дайындаудың сұрыпталымы мен технологияларын айтыңыз?

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Тыйым салынбаған тағам.
2. Сүзбеден не жасауға болады?
3. Сырник немесе творожник?
4. «Пасха» — сүзбеден жасалатын ежелгі тағам.
5. Тофу.

САЛҚЫН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ ТІСКЕБАСАР

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Суық тағамдар мен тіскебасар жіктелуін беріңіз. Олардың тағамдық құндылығы және тамактанудағы маңызы қандай?
2. Салқын тағамдар үшін азық-түлікті қалай дайындайды?
3. Бутербродтардың түрлері мен технологияларын айтыңыз.
4. Сэндвич дайындаудың ерекшелігі.
5. Бутербродтардың нанын дайындауға, сонымен қатар тіскебасар бутербродтарына азық-түлікті қалай дайындайды?
6. Бутерброд тағамдарының сапасы мен сақталу жағдайына, оның өтуіне қойылатын талаптар?
7. Салаттарды өткізу және безендіру, порциялауды дайындаудың ерекшеліктерін айтыңыз.
8. Венегретті өткізу және безендіру, порциялауды дайындаудың ерекшеліктерін айтыңыз.
9. Салаттарды өткізу және оларды сақтау, сапасына қойылатын талаптар?
10. Суық көкөніс тағамдарының түрлерін сипаттап беріңіз.
11. Саңырауқұлақтардан жасалған суық тағамдардың түрлерін сипаттап беріңіз.
12. Балықтан жасалған суық тағамдардың түрлерін сипаттап беріңіз.
13. Балықтан жасалған суық тағамдардың сапасы мен сақталу жағдайына, оның өтуіне қойылатын талаптар?
14. Еттен жасалған суық тағамдардың түрлерін сипаттап беріңіз.
15. Бауырдан жасалған паштеттің технологиялық ерекшелігі?
16. Еттен жасалған суық тағамдардың сапасы мен сақталу жағдайына, оның өтуіне қойылатын талаптар?
17. Құймалы тағамдарды дайындаудың техникалық амалдарының жүйелілігін атаңыз?

18. Сілікпеге арналған сорпаны дайындаудың технологиялық ерекшеліктері.

19. Құймалы салқын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар, оларды сақтау және сату шарттары қандай?

20. Салқын тағамдарға қолданылатын тұздықтар мен дәмдеуіштер туралы айтыңыз.

21. MC18-160 пісірілген көкөністерді кесу тетігін пайдаланудың мақсаты, ережесі және жұмыс істеу қағидалары қандай?

22. Салаттар мен винегреттерді араластыру үшін MC25-200 сияқты механизмнің мақсаты, жұмыс қағидалары және жұмыс істеу ережелері қандай?

23. MRX-200 нан тұрайтын машинаның мақсаты, жұмыс қағидасы мен жұмыс істеу ережелері қандай?

24. Гастрономиялық өнімдерді кесу машина түрлері, олардың құрылысы, жұмыс қағидасы және пайдалану ережелері.

25. Тоңазытқыш жабдықтарының түрлері, мақсаты және әрекет қағидалары.

26. Тоңазытқыш сөресі мен әйнектердің түрлерін және тоңазытқыш жабдықтарын пайдалану ережелерін сипаттаңыз.

27. Салқын цехтың мақсаты неде?

28. Салқын цехтың жұмысын ұйымдастыруда қандай ерекшеліктерді ескеру керек?

29. Суық тісбасарларды дайындайтын құрылғыларды, ыдысын, құрал-саймандары мен құралдарын сипаттап беріңіз.

30. Суық тісбасарларды дайындау жұмыс орнын ұйымдастыру?

31. Бутербродтарды дайындау жұмыс орнын ұйымдастыру?

32. Салқын цехта қолданылатын кіші механикаландыру құралдарын түгендеп шығыңыз.

33. Тамақты аспаздық өндеуге және суық тағамдар дайындау процесіне санитарлық талаптар қандай?

34. Дайын тағамдарды өткізу және келушілерге қызмет көрсету санитарлық талаптары қандай?

35. Суық тағамдар мен тісбасарларды тасымалдау және сақтау кезінде қолданылатын санитарлық талаптардың орындалуы?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс немесе ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Брынза қандай ірімшіктер тобына жатады:

а) Ащымал сүт;

- б) Тұздалған;
 - в) Жұмсақ;
 - г) қатты?
2. «Швейцарлық» ірімшік түрлерінің дәмі:
- а) сүтті;
 - б) тәттілеу-дәмді;
 - в) қышқыл сүт?
3. Майонездің құрамындағы қандай заттар оның жоғары калориялық құндылығын бағалайды:
- а) дәмді қоспалары;
 - б) эмульгатор — сүтті өнімдер;
 - в) Майдың мөлшері 40-67%?
4. Қандай жағдайларда сары май тез сары майдың бетінде пайда болады? (штафф):
- а) 10°C температурасында 80 күн сақталған кезде;
 - б) 1°C температурасында 20 күн; қараңғы жерде сақталған кезде;
 - в) -18°C температурасында күнге дейін сақталса?
5. Жоғары сапалы балық өнімдерін қандай балық түрлерінен алады:
- а) майшабақ және камбала;
 - б) бекірелер және албырт;
 - в) алабұға, нәлім және скумбрия?
6. Ыстық ысталған балық қандай температурада сақталады:
- а) 10°C;
 - б) -18°C;
 - в) 2°C?
7. Балық емес теңіз өнімдері қандай шаян тәрізділерге жатады:
- а) кальмар, теңіз қияры;
 - б) омар, лангуст, асшаяндар;
 - в) шаян, теңіз ирекшелері, сегізаяқтылар?
8. Маринадталған балықты қуыру үшін балықтың қандай жартылай дайын өнімінің түрін қолданады:
- а) балық еті терісімен;
 - б) балық еті терісімен және сүйектерімен;
 - в) порциялы кесек (кругляш);
 - г) бүтін балық түрі (ұсақ)?
9. МРТ-300А типті гастронмиялық машиналарда кесу кезінде өнімдердің қалыңдығына не әсер етеді:
- а) Пышақтың айналу жиілігі;
 - б) тірек стөлімен пышақтың арақашықтығы;
 - в) тиелген тартпа мен пышақтың арақашықтығы?

10. МРХ-200 түріндегі машинаның тежеуіш құрылғысы қандай мақсатта қолданылады?

- а) жұмыс кезінде пышақ қозғалысын тежеуге;
- б) машинаны өшіргеннен кейін пышақтың инерциялық қозғалысын болдырмау;
- в) нанды тураған соң машинаның өшіу.

ӨНДІРІСТІК МІНДЕТ (ЖАҒДАЙ)

Өндірісте майонез бар, оның тұтастығы біркелкі емес, ол қабатталады. Ақаулықтың себебін анықтап, оны жоюдың ықтимал жолдарын көрсетіңіз.

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН МЫСАЛДАР

1 - НҰСҚА

1. Томат тұздығында 0,1 кг дайын өнімді алу үшін қанша Атлантик скумбриясын қажет ететінін анықтаңыз.

2. Ет өнімдерімен 15 дана бутерброд дайындау үшін қанша шұжық қажет екендігін анықтаңыз (1 шығуы 0,075 кг-нан асатын өнім).

3. Егер басы мен ішек-қарны жоқ балық пайдаланылса, дайын өнімнің 17 порциясын алу үшін қажетті тұзды дәмдеуіштер мен салаканың мөлшерін анықтаңыз (0,075 кг 1 порция).

2 - НҰСҚА

1. "Рокфор" ірімшігі немесе сүзбе ірімшік, "Чеддер" ірімшіктерінен 27 порция дайын өнім жасау үшін (0,075 кг 1 порцияда) қанша ірімшік мөлшері қажет?

2. 1 порцияға 0,038 кг жалпы массасы бар шикізатты салғанда, терісіз және сүйексіз, шикі түрде салған сүрленген тәстіктің шығуын есептеңіз.

3. 1 порцияға 0,047 кг шикізат алынған, одан 4 порция теңіз алабұға балығын терісіз және бассыз дайындауды есептеңіз.

3 - НҰСҚА

1. Шикізаттың жалпы салмағын 1 порцияға 0,05 кг деп шаққанда 35 порцияны дайындау үшін Қиыр Шығыс балдырынан (консервіде) қанша салат шығатынын есептеңіз.

2. 29 кг бассыз теңіз алабұғасынан майонездегі балықтың қанша порциясын дайындауға болатынын анықтаңыз.

3. 12,5 кг тұздалған қырықжапырақтан салаттың қанша бөлігін дайындауға болатындығын анықтаңыз.

4-НҰСҚА

1. Ірі өлшемдегі өңделмеген 2,65 кг майшабақтан қанша порция ішіне турама майшабақ салынған жұмыртқа дайындауға болатынын анықтаңыздар?

2. 16 кг қиыршығыстық навагадан қанша порция маринадталып қуырылған балық дайындауға болатынын анықтаңыздар?

3. Сиырдың 21 кг бауыр етінен қанша порция бауыр паштетін дайындауға болады?

5-НҰСҚА

1. 16 кг торайдан қанша құймалы торай бөлігін жасауға болатындығын анықтаңыз.

2. "Ресей" немесе "Эменталь" ірімшіктері қажет болатын (шығуы: 50 г – 1 порция) 20 порциялы ірімшік дайындауға бола ма?

3. Қиярға арналған картоп салатында 3,13 кг тұздалған қиярды алмастыру үшін қанша маринадталған қияр қажет болады?

6-НҰСҚА

1. Егер 1 порцияға әр өнімнің 50 г қолданылатын болса, онда 45 порция ет ассортиін дайындау үшін қанша өнім қажет болады? Тағамның құрамына келесі өнімдер кіреді: ысталған шұжық, суық пісірілген шошқа еті, піскен орама және арнайы сиыр еті.

2. 38 порция балық етін дайындау үшін (шығуы: 1 порция – 75 г) қанша басы бар ақтармаланған тұзды кета балығы қажет?

3. Бас терісі мен сүйектері бар 100 грамм майшабақтың 50 порциясын дайындау үшін қанша ірі тұздалған майшабақ қажет болады?

7-НҰСҚА

1. 3 500 г суық тіскебасар дайындау үшін қанша суық ысталған күйдегі бөлінбеген көксерке қажет?

2. 75 порция еттен жасалған салатты дайындау үшін тұз, дәмдеуіштер мен жасыл шөп салынуын есептеңіз.

3. 30 порция саңырауқұлақ икрасын дайындау үшін тұз, дәмдеуіштер мен жасыл шөп салынуын есептеңіз (шығуы: 1 порция — 0,15 кг).

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Жеңіл ашық бутербродтарды дайындау сұрыпталымы мен технологиясын атаңыз.
2. Етті сілікпе дайындау технологиялық кестесін (реттілік) жасаңыз.

2 - НҰСҚА

1. Етті салатты дайындау технологиялық кестесін (реттілік) жасаңыз.
2. Ыстық бутербродтарды дайындау сұрыпталымы мен технологиясын атаңыз.

3 - НҰСҚА

1. Көкөніс венегретің дайындау технологиялық кестесін (реттілік) жасаңыз.
2. Етті құраманы дайындау сұрыпталымы мен технологиясын атаңыз.

4 - НҰСҚА

1. Көкөніс икрасын дайындау технологиялық кестесін (реттілік) жасаңыз.
2. Картоп салатын дайындау сұрыпталымы мен технологиясын атаңыз.

5 - НҰСҚА

1. Туралған майшабақ балығын дайындау технологиялық кестесін (реттілік) жасаңыз.
2. Бутербродтар қоспасын дайындау сұрыпталымы мен технологиясын атаңыз.

6 - НҰСҚА

1. Гарнирі бар ростбифті дайындау технологиялық кестесің (реттілік) жасаңыз.

2. Балықтан жасалған құраманы дайындау сұрыпталымы мен технологиясын атаңыз.



ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Ірімшік: дәмінің әртүрлілігі мен консистенциясы.
2. Аспаздық ірімшіктер.
3. «Оливье» салатының құпиясы.
4. Тұзды майшабақтың аспаздық құпиялары.
5. Іркілдек пен дірілдек.
6. Тартинкалар, канапе, гренкалар.
7. Кішірек-тісбасарлар және олардың тұздықтары.
8. Вегетариандық тісбасарлар.
9. Тісбасар — дәмді кескінділер.

ТӘТТІ ТАҒАМДАР

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Тәтті тағамдардың сұрыпталымы қандай?
2. Балауса жеміс-жидектерден жасалатын нәрсулардың технологиялық шараларының сұрыпталымы мен бірізділігінің мысалын келтіріңіз.
3. Консервіленген жеміс-жидектерден жасалатын нәрсулардың технологиялық шараларының бірізділігін сипаттаңыз.
4. Өзіңізге белгілі желе қосылған тәтті тағамдарды сипаттаңыз.
5. Тамақтану кәсіпорындарында крахмалды қоғамдық тамақтану мақсатында пайдалануға даярлау, оның түрлері мен қызметіне, сапасы мен сақтау шарттарына қойылатын талаптар жайлы баяндаңыз.
6. Кисель әзірлеу кезіндегі технологиялық шаралардың бірізділігін сипаттаңыз.
7. Кисельдің қоюлығына қарай жіктелуінің мысалын келтіріңіз, әзірлеу мен оны берудің әдістері туралы баяндаңыз.
8. Желе әзірлеу кезіндегі технологиялық шаралардың бірізділігін сипаттаңыз.
9. Тамақтану кәсіпорындарында желатинді қоғамдық тамақтану мақсатында пайдалануға даярлау, оның түрлері мен қызметіне, сапасы және сақтау шарттарына қойылатын талаптар жайлы баяндаңыз.
10. Желе, мусс және самбуктің салыстырмалы сипаттамасын беріңіз.
11. Крем түрлерін әзірлеудің технологиялық ерекшеліктері неде?
12. Ыстық тәтті тағамдардың сұрыпталымына сипаттама беріңіз.
13. Алмадан жасалатын ыстық тағамдардың сұрыпталымы мен оларды әзірлеудің технологиялық сипаттамасына талдау жасаңыз.
14. Пудинг әзірлеудің технологиялық сипаттамасының мәні неде?
15. Тәтті тағамдардың сапасына, сақтау мен сатуға қойылатын талаптар қандай?

16. МС3-40 (экстрактор) тектес шырын сыққыштың қызметі, жұмыс істеу ұстанымы мен пайдалану ережелері қандай?

17. МС4-20 (көпсіткіш) тектес құралдың қызметі, жұмыс істеу ұстанымы мен пайдалану ережелері қандай?

18. МС6-10 (балмұздақ жасағыш) тектес құралдың қызметі, жұмыс істеу ұстанымы мен пайдалану ережелері қандай?

19. Тәтті тағамдарды әзірлеуде қолданылатын құрал-жабдықтар, ыдыс-аяқ және саймандарды сипаттаңыз.

20. Тәтті тағамдарды порциялау мен әсемдеуге арналған жұмыс орнын ұйымдастырудың мәні неде?

21. Тамақ өнімдерін кулинарлық өңдеу мен тәтті тағамдарды әзірлеудің үдерістеріне қойылатын санитарлық талаптардың мәні неде?

22. Даяр тағамның сапасына қойылатын санитарлық бақылау қалай жүзеге асыралады?

23. Даяр тағам мен келушілерге қызмет көрсетуді жүзеге асырудың санитарлық талаптарының мәні неде?

24. Тәтті тағамдарды тасымалдау мен сақтаудың санитарлық талаптарының мәні неде?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс және ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. «Қанттану» қай өнімдарға тән:
 - а) бал үшін;
 - б) тосап үшін;
 - в) конфитюр үшін?
2. Қай шоколадтың құрамында теобромин болмайды?
 - а) кәдімгі;
 - б) десерттік;
 - в) ақ.
3. Тәтті тағамдарды әзірлеу кезінде қандай желе заттары пайдаланылады:
 - а) желатин;
 - б) крахмал, желатин, пектин;
 - в) желатин, агар?
4. Самбукқа жұмыртқа ақуызын қандай түрде қосады:
 - а) шикі;
 - б) көпіртілген;
 - в) пісірілген?

5. Самбук әзірлеу кезіндегі жұмыртқа ақуызының мәні неде:

- а) көлемдік, кеуектілік;
- б) пішінін келтіреді;
- в) құнарлылығын артырады?

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Рецептұра бойынша 1 000 г муссқа 150 г қант қажет болған жағдайда, 5 кг алма муссын әзірлеу үшін табиғи балдың (қанты жоқ) қандай мөлшері қажет?

2. 0,56 кг желатин қосқан 100 г сүттен неше порция желе алуға болатынын анықтаңыз.

2 - НҰСҚА

1. 40 кг өрік немесе 17 кг кураға болған жағдайда шығуы 150 гр болатындай деп есептегенде қанша порция өрік самбугін алуға болатынын анықтаңыз.

2. 5 л сүт болған жағдайда шығуы 150 г болатындай деп есептегенде қанша порция сүт киселін алуға болатынын анықтаңыз.

3 - НҰСҚА

1. 18 кг алма болған жағдайда шығуы 180 г болатындай деп есептегенде қанша порция алма қосылған күріш дайындауға болатынын анықтаңыз.

2. 11 л кілегей мен 0,25 кг желатин болған жағдайда шығуы 125г болатындай деп есептегенде қанша порция жидек кремін дайындауға болатынын анықтаңыз.

4 - НҰСҚА

1. Рецепттер жинағының II бағаны бойынша қамырмен қуырылған 50 порция алманы әзірлеу үшін өнімнің қандай саны қажет екенін есептеңіз.

2. 1 порцияның салмағы 125 г болған жағдайда, қаймақ кремінің 70 порциясын әзірлеу үшін қанша және қандай азық-түлік қажет болатынын анықтаңыз.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Тосап қосылған құймақша әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.
2. Кисельдің құрамдас бөліктері, сұрыпталымы мен әзірлеу технологиясы қандай?

2 - НҰСҚА

1. Жеміс-жидек қосылған кесіліп қуырылған нан әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.
2. Мусстың құрамдас бөліктері, сұрыпталымы мен әзірлеу технологиясы қандай?

3 - НҰСҚА

1. Сүттен жасалған желе әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.
2. Алмадан жасалған ыстық тәтті тағамдардың сұрыпталымы мен әзірлеу технологиясы қандай?

4 - НҰСҚА

1. Алмадан жасалған кисель әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.
2. Кілегейден жасалған кремнің сұрыпталымы мен әзірлеу технологиясы қандай?

5 - НҰСҚА

1. Құрғақ жеміс-жидектен нәрсу (компот) әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз. Консервіленген жеміс-жидек нәрсуын қалай береді?
2. Балауса жеміс-жидек тағамдарының сұрыпталымы мен әзірлеу технологиясы қандай?

6 - НҰСҚА

1. Ұнтақ нан пудингін әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.

2. Желенің құрамдас бөліктері, сұрыпталымы мен оны әзірлеудің технологиясы қандай?

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Десертті қалай әсемдеу керек?
2. Сорбе (жеміс-жидек балмұздағы) және граните.
3. Парфе — француз десерті.
4. Карамель тәттілері.
5. Ыстық пудингтер, тәтті суфле және жеміс-жидек шарлоткалары.
6. Қайнатылатын және басқа да кремдер.
7. Суық мусстар, суфле және желе.
8. Меренг.
9. Грильде, фритюрда әзірленген жеміс-жидектер.
10. Піскен жидектер себеті.
11. Тәтті, шырын, хош иісті десерттер: енсеруге болмайтын құмарлық.
12. Алма маусымы.

СУСЫНДАР

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Шайдың химиялық құрамының ерекшеліктері қандай? Шай құрамындағы илік заттектер мен алкалоидтардың сипаттамасын беріңіз.
2. Адам ағзасына шайдың әсері қандай?
3. Шай сапасының органолептикалық және оны сақтаудың көрсеткіштері қандай?
4. Шайды әзірлеудің ерекшеліктері мен оны ұсыну әдістері қандай?
5. Кофенің түрлері мен оның химиялық құрамының ерекшеліктерін сипаттаңыз.
6. Кофенің сапасына қойылатын талаптар мен оны сақтаудың шарттары қандай?
7. Кофені әзірлеудің әдістерін сипаттаңыз.
8. Ұнтақ какаоның қандай сұрыптарын білесіз? Ұнтақ какаоның сапасы мен оны сақтауға қойылатын талаптарды сипаттаңыз.
9. Құрамына түрлі сүт өнімдері кіретін сусындарға сипаттама беріңіз.
10. Сүтті ысытқан кезде қандай өзгерістер болады? Өнімнің тағамдық құндылығына, сіңімділігі мен сапасына өзгерістер қалай әсер етеді?
11. Салқындатқыш жеміс-жидек сусындардың құрамына кіретін өнімдердің сипаттамасын беріңіз.
12. Мүкжидек (лимон) сусынын әзірлеу кезіндегі технологиялық шаралар бірізділігінің мысалын келтіріңіз.
13. Ашытқыш сусындарды әзірлеудің технологиясын сипаттаңыз.
14. Сүт коктейльдерін әзірлеудің технологиялық сипаттамасының мәні неде?
15. МИК-60 тектес машинаны қолданудың қызметі, әрекет ету ұстанымы мен пайдалану ережелері қандай?
16. KBЭ-7 тектес электр кофе қайнатқышты қолданудың қызметі, әрекет ету ұстанымы мен пайдалану ережелері қандай?

17. Мұз генераторының қызметі, әрекет ету ұстанымы мен пайдалану ережелері қандай?

18. Сусындар әзірлеуде пайдаланылатын құрал-жабдықтар, ыдыс пен саймандарды сипаттаңыз.

19. Сусындарды кулинарлық өңдеу мен олардан әзірленетін тағамдардың үдерісіне қойылатын санитарлық талаптар қандай?

20. Сусындардың сапасына санитарлық бақылауды қалай жүзеге асыру керек?

21. Сусындарды сатуға қойылатын санитарлық талаптар қандай?

22. Сусындарды тасымалдау мен сақтауға қойылатын санитарлық талаптар қандай?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс және ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Шайдың уылдырғыш дәмін қандай заттар береді?
 - а) гликозидтер;
 - б) илік заттектер;
 - в) хош иісті заттар?
2. С дәрумені қандай шәйдің құрамында көбірек:
 - а) көк;
 - б) сары;
 - в) қара?
3. Қай кофенің дәмі ауызды уылдырады:
 - а) көк (шикі);
 - б) ұсатылған;
 - в) қуырылған?
4. Кофе қайнатқышта ысытудың қай элементі қолданылады:
 - а) ашық;
 - б) жабық;
 - в) ауа өтпестей жабық?
5. Кофе қайнатқыштың жұмыс кестесін атап шығыңыз:
 - а) қатты ысыту;
 - б) қайнату, жылыту;
 - в) орташа жылыту?
6. Кезенді жұмыс істейтін су қайнатқышқа қандай таңбалау сәйкес?
 - а) КПП-200
 - б) КПЭ-160
 - в) КПЭ-100

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Кептірілген жеміс-жидектерден 45 порция нәрсу әзірлеу үшін қанша жеміс-жидек қажет екенін анықтаңыз.
2. Лимон сусынының 50 порциясын әзірлеу үшін қанша лимон қажет екенін анықтаңыз. 1 порцияның шығысы – 0,2 кг.

2 - НҰСҚА

1. 1 порцияның шығыс массасы 0,2 кг болатын сүтті какаоның 20 порциясын әзірлеу үшін қанша сүт қажет? Табиғи сүтті құрғақ сүтпен алмастырыңыз.
2. 45 порция сүтті шайды әзірлеу үшін қанша сүт пен қант қажет екенін анықтаңыз. 1 порцияның шығысы – 150/50/22,5 г. Табиғи сүтті қойытылған қантты сүтпен алмастырыңыз.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Кофе әзірлеудің сұрыпталымы мен әдістері қандай?
2. Суық шай әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.

2 - НҰСҚА

1. Жидектер негізіндегі сусындар әзірлеудің сұрыпталымы мен әдістері қандай?
2. Сүт коктейлін әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.

3 - НҰСҚА

1. Шай әзірлеудің сұрыпталымы мен әдістері қандай?
2. Кофе сусынын әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.

4 - НҰСҚА

1. Сүт сусындарын әзірлеудің сұрыпталымы мен әдістері қандай?
2. Варшава шайын әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.

5 - НҰСҚА

1. Суық кофе әзірлеудің сұрыпталымы мен әдістері қандай?
2. Цитрус өнімдерінен сусын әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.

6 - НҰСҚА

1. Какао әзірлеудің сұрыпталымы мен әдістері қандай?
2. Жеміс-жидек әзірлеудің технологиялық сызбасын (бірізділігін) құрыңыз.

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Сусындар әзірлеуге арналған шетелдік жылу жабдықтары.
2. 1000 жылдан асқан квас.
3. Айранмен байланысты детектив оқиға.
4. Абиссиния ешкісінің тартуы.
5. Кофе мен медицина.
6. Қымыз.
7. Біздің әжелеріміздің сүйікті сусындары.
8. Қара, көк шәй, аралас шәйлер.
9. Шөп және жеміс-жидек шәйлері.
10. Кофе және кофе өнімдері.
11. Кофейник пен самауырдың тарихы.
12. Осы ғажап какао-бұршақтары.

ҚАМЫРДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Қамырдың ашуына әсер ететін факторлар қандай?
2. Ашытпақамырсыз қамыр (безопарное тесто) ашытқысын әзірлеу кезіндегі технологиялық шаралардың реттілігін сипаттаңыз.
3. Ашыған қамырды бөлшектеп өндеуді, тағам пісіруді қалай жүргізу керек?
4. Ашыған ашытқы қамырды әзірлеу кезіндегі технологиялық шаралардың реттілігін сипаттаңыз.
5. Ұн өнімдерін пісіру кезінде орын алатын үдерістер қандай?
6. Ұн тағамдарының сұрыпталымы қандай болуы мүмкін (олардың әзірлеу технологиясы мен беру әдістерін ашып айту)?
7. МС4-7-8-20 тұрпатындағы тетіктің қызметін, әрекет ету қағидасын және пайдалану ережелерін сипаттаңыз.
8. МДП-11-1 тұрпатындағы (жаңғақ ұсату мен көкнәрді үгітуге арналған) тетіктің қызметін, әрекет ету қағидасын және пайдалану ережелерін сипаттаңыз.
9. МС24-300 елеушінің қызметін, әрекет ету қағидасын және пайдалану ережелерін сипаттаңыз.
10. Қамыр илейтін машиналардың түрлері, әрекет ету қағидасын және пайдалану ережелерін баяндаңыз.
11. Көпіршіту машиналарының қызметін, әрекет ету қағидасын және пайдалану ережелерін сипаттаңыз.
12. СЭ-2 тектес электр табаның қызметін, әрекет ету қағидасын және пайдалану ережелерін сипаттаңыз.
13. ЖВЭ-720 тектес (құймақша-жартылай өнімдерін пісіретін) электрлік айналатын қуырғыштың қызметін, әрекет ету қағидасын және пайдалану ережелерін сипаттаңыз.

14. ШПЭСМ-3 электрлік секциялық-модульдік наубайхана шкафының қызметін, әрекет ету қағидасын және пайдалану ережелерін сипаттаңыз.

15. КЭП-400 тұрпаттағы кондитерлік электр пешінің қызметін, әрекет ету қағидасын және пайдалану ережелерін сипаттаңыз.

16. Қамыр өнімдарын әзірлеу кезінде қолданылатын жабдықтар, ыдыс-аяқ пен құрал-саймандарды сипаттаңыз.

17. Кондитерлік цехтың жұмысын қалай ұйымдастыру керек?

18. Қамырды мөлшерлеу, жаю мен пішіндеуге арналған жұмыс орнын ұйымдастыру шаралары қалай болуы мүмкін?

19. Дайын тағамның санитарлық бақылауын қалай жүзеге асыру қажет?

20. Ұн өнімдерін сатуға қойылатын санитарлық талаптардың мәні неде?

21. Ұн өнімдерін тасымалдау мен сақтауға қойылатын санитарлық талаптардың мәні неде?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс және ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Құймақшаның (блинчики) қамырын даярлау кезінде көпсітудің қандай әдісі қолданылады:

- а) механикалық;
- б) биологиялық;
- в) химиялық?

2. Ашытқы қамырдың дайын болғанын қалай анықтау қажет:

- а) сыртқы белгісі бойынша (ашытпа-опара аздап басылады);
- б) дәмі бойынша;
- в) сүтқышкылды иістің пайда болуы бойынша?

3. Қамыр түзілуінде ашытқының рөлі қандай:

- а) оны көпсітеді, уақ тесіктілікті (пористость) құрайды;
- б) ұн ақуыздарының жақсы көтерілуіне ықпал етеді;
- в) өнімінің дәмін жақсартады?

4. Ашытқы қамыр (опара) әдісімен дайындалған қамырды қандай тағамдар жасауға қолданады:

- а) майқоспаның үлкен мөлшерімен;
- б) майқоспаның аз мөлшерімен;
- в) креммен, жылтыратылған.

5. Ашытпақамырсыз қамырды (безопарное тесто) әдіспен дайындалған қамырды қандай тағамдар жасауға пайдаланады:

- а) майқоспаның үлкен мөлшерімен;
- б) майқоспаның аз мөлшерімен;
- в) креммен, жылтыратылған?

6. Қамырды дайындау кезінде кемшілік анықталды: қамыр тым қышқыл. Қамырдың осы кемшілігінің пайда болу себептері қандай:

- а) қамыр тым ашып кеткен;
- б) сапасыз ашытқы;
- в) қант тым көп салынған?

7. Қамырды дайындау кезінде кемшілік анықталды: қамыр тым тұзды. Қамырдың осы кемшілігінің пайда болу себептері қандай:

- а) қамыр тым ашып кеткен;
- б) сапасыз ашытқы;
- в) тұз тым көп салынған?

8. Қамырды дайындау кезінде кемшілік анықталды: қамыр көтерілмейді. Қамырдың осы кемшілігінің пайда болу себептері қандай:

- а) қамыр тым ашып кеткен;
- б) сапасыз ашытқы;
- в) қант тым көп салынған?

9. Құймақ (блины) әзірлеу үшін қандай қамыр пайдаланылады:

- а) ашытқылы;
- б) қайнатылған;
- в) ашытқысыз?

10. Құймақнан (оладьи) әзірлеу үшін қандай қамыр қолданылады:

- а) ашытқылы;
- б) қайнатылған;
- в) ашытқысыз?

11. Құймақша (блинчик) әзірлеу үшін қандай қамыр пайдаланылады:

- а) ашытқылы;
- б) қайнатылған;
- в) ашытқысыз?

12. Құймақша қамырын дайындау үшін 1 кг ұнға қанша сұйықтық алынады:

- а) 1 л;
- б) 2,5 л;
- в) 1,5 л?

13. Құймақ қамырын дайындау үшін 1 кг ұнға қанша сұйықтық алынады:

- а) 1 л;
- б) 2,5 л;
- в) 1,5 л?

14. Құймақнан (оладьи) қамырын дайындау үшін 1 кг ұнға қанша сұйықтық алынады:

- а) 1 л;
- б) 2,5 л;

- в) 1,5 л?
15. Ұнды илеуден бұрын қандай мақсатта електен өткізеді?
- а) араласқан бөгде заттардан арылту үшін;
 - б) ауамен қанықтыру үшін;
 - в) ұнның наубайлық қасиеттерін жақсарту үшін?
16. Пісіруден бұрын өнімді тындырудың ұзақтығына не әсер етеді:
- а) өнімнің массасы;
 - б) майқоспаның мөлшері;
 - в) қима қосу-қоспау?
17. Өнімді пісіру кезінде кемшілік анықталды: өнім басыңқы, түсі боз, бүйірлеріндегі қабықтары жыртылған. Өнімнің осы кемшілігінің пайда болу себептері қандай:
- а) өнім аз тындырылған;
 - б) өнім тым ұзақ тындырылған;
 - в) өнімнің ылғалдығы жоғары?
18. Өнімді пісіру кезінде кемшілік анықталды: жұмсақ ортасында қуыс пайда болған. Өнімнің осы кемшілігінің пайда болу себептері қандай:
- а) өнім аз тындырылған;
 - б) өнім тым ұзақ тындырылған;
 - в) өнімнің ылғалдығы жоғары?
19. Өнімді пісіру кезінде кемшілік анықталды: «шикілік» пайда болған (төменгі қабық жағының ортасында піспеген қабат). Өнімнің осы кемшілігінің пайда болу себептері қандай:
- а) өнім аз тындырылған;
 - б) өнім тым ұзақ тындырылған;
 - в) өнімнің ылғалдығы жоғары?
20. МРТ-60М тұрпатты машинасы қандай қызмет атқарады:
- а) қамыр илейді;
 - б) ұн елейді;
 - в) қамыр жаяды;
 - г) кондитерлік қоспаларды көпсітеді?
21. МВ-35М тұрпатты машинаның шыбықты көпсіткіші қандай қызмет атқарады :
- а) жабысқақ қоспаларды бұлғайды;
 - б) жартылай қою және тығыз қамырды араластырады;
 - в) жеңіл қозғалысты массаларды бұлағайды?
22. МТИ-100 тұрпатты машинаның жұмыс камерасы не болып табылады:
- а) шешілетін резервуар;
 - б) бункер;
 - в) арбалы нан илейтін кеспек;

- г) бөшке?
23. Көрсетілген машина түрлерінің қайсысы қамыр илеуге пайдаланылады:
- а) МТМ-15;
 - б) МВ-35М;
 - в) МРТ-60М?
24. ТММ-1М тұрпатты машинаның жұмыс органы не болып табылады:
- а) иірімек;
 - б) қалақтар;
 - в) қалақты қамыр илейтін иінтірек?
25. МРТ- 60М тұрпатты машинада қамыр жаюдың қалыңдығы неге байланысты:
- а) білікшелердің айналу жиілігіне;
 - б) білікшелер ара қашықтығына;
 - в) қамырды алдын ала жаюға?

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Рецептұра жинағындағы №690 рецептті пайдалана отырып, 40 бүйрекше бәліш (пончик) әзірлеуге қажетті ылғалдығы 13,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз.
2. Рецептұра жинағындағы №659 рецептұраны пайдалана отырып, тұшпараға арналған 6 кг қамырды әзірлеуге қажетті ылғалдығы 16,5% ұнның мөлшерін есептеңіз.
3. Рецептұра жинағындағы №697 рецептұраны пайдалана отырып, 1 ашық бәліштін (расстегай) шығысы 50 г болатын 400 тіскебасар ашық бәліштін әзірлеуге қажетті ылғалдығы 13,5 және 15,5 %-дық ұнның шығыны арасындағы айырмашылығын есептеңіз.

2 - НҰСҚА

1. Рецептұра жинағындағы №687/726 рецептұраны пайдалана отырып, жалпы салмағы 20 кг сәбізден наурыз айында әзірлеуге болатын сәбіз қосып пісірілген бүйрекшенің санын есептеңіз.
2. Рецептұра жинағындағы №689/735 рецептұраны пайдалана отырып, салмағы 15 кг алмадан рецептұра бойынша (1 НҰСҚА) тұщы қатпарлы қамырдан қанша піскен бүйрекше әзірлеуге болатынын есептеңіз.

3. Рецептұра жинағындағы №688/723 рецептұраны пайдалана отырып, жалпы салмағы 20 кг картоптан қараша айында салмағы 75г ашытқылы қамырдан картоп қимасы қосылған қанша қуырылған бүйрекше әзірлеуге болатынын есептеңіз.

3 - НҰСҚА

1. Рецептұра жинағындағы №691 рецептұраны пайдалана отырып, кәсіпорынға ылғалдығы 16,5% ұн келіп түскен жағдайда, 150 чебурек әзірлеуге қажетті судың мөлшерін есептеңіз. Табиғи сүтті майлы құрғақ сүтке алмастырыңыз.

2. Рецептұра жинағындағы №694 рецептұраны пайдалана отырып, 30 бәліш әзірлеуге қажетті ұнның мөлшерін есептеңіз. Түйнекті пиязды балауса көк пиязға алмастырыңыз. Түскен ұнның ылғалдығы – 16,5%.

3. Рецептұра жинағындағы №681 рецептұраны пайдалана отырып, ылғалдығы 12,5 % ұннан құймақнанға арналған 30 кг қамыр әзірлеу үшін ұнның қандай мөлшері қажет екенін есептеңіз. Осы рецептұрада жұмыртқаны оның ұнтағымен алмастыруға бола ма? Болса, онда қандай мөлшерге?

4 - НҰСҚА

1. 1 000 г ашыған майқоспалы қамыр әзірлеу үшін қысымдалған 28 г ашытқы қажет. 10 кг қамыр әзірлеуге құрғақ ашытқының қандай мөлшері қажет?

2. Рецептұра жинағындағы №686 рецептұраны пайдалана отырып, ұн өнімдерін әзірлеу үшін ылғалдығы 12,5 % ұннан 20 кг қатпарлы тұщы қамырдың қандай мөлшері қажет екенін есептеңіз.

3. Рецептұра жинағындағы №1009 рецептұраны пайдалана отырып, 280 дана «Венгерлік» ватрушкаларын әзірлеу үшін ылғалдығы 12,5 % және 16,5%-дық ұн шығынының айырмашылығын есептеңіз.

5 - НҰСҚА

1. Рецептұра жинағындағы №687/728 рецептұра бойынша қазан айында әзірлеуге болатын 30 кг сәбізден салмағы 100 г сәбіз бен күріш қимасы қосылған майқоспалы пісірілген бүйрекшенің санын есептеңіз.

2. Рецептұра жинағындағы №708 рецептұраны пайдалана отырып, 40 г-дық 250 валованға кететін ылғалдығы 13,5 және 15,5 %-дық ұн шығынының айырмашылығын есептеңіз.

3. Рецептұра жинағындағы №691 рецептұраны пайдалана отырып, 30 чебурек әзірлеуге кететін ылғалдығы 13,5 және 16,5%-дық ұн шығынының айырмашылығын есептеңіз.

6 - НҰСҚА

1. Рецептұра жинағындағы №688/723 рецептұрасы бойынша ақпан айында әзірлеуге болатын, жалпы салмағы 5 кг картоптан пияз бен картоп қимасы қосылып (салмағы 75 грамдық кима салынған қарапайым бүйрекше) ашытылған қамырдан қуырылған бүйрекшелердің санын есептеңіз.

2. Рецептұра жинағындағы №681 рецептұраны пайдалана отырып, 15 кг қамырдан құймақнан әзірлеу үшін ылғалдығы 12,5% ұнның қандай мөлшері кететінін есептеңіз. Балғын (свежее) жұмыртқаны жұмыртқа мұздағымен (меланжбен) алмастырыңыз.

3. Рецептұра жинағындағы №1089 рецептұраны пайдалана отырып, 20 кг ашытылған қамырдан қарапайым, қуырылған және майқоспалы пісірілген бүйрекше әзірлеу үшін ылғалдығы 13,5 және 16,5%-дық ұн шығынының айырмашылығын есептеңіз.

7 - НҰСҚА

1. Рецептұра жинағындағы №659 рецептұраны пайдалана отырып, тұшпараға арналған 24 кг қамыр дайындау үшін ылғалдығы 13,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз. Балғын жұмыртқаны жұмыртқа ұнтағымен алмастырыңыз.

2. Рецептұра жинағындағы №694 рецептұраны пайдалана отырып, 30 дана бәліш әзірлеу үшін ылғалдығы 13,5% ұнның мөлшерін есептеңіз. Қамырға қосатын жаңа сауылған сүттің орнына қаймағы алынбаған құрғақ сүтпен алмастырыңыз.

3. Рецептұра жинағындағы №691 рецептұраны пайдалана отырып, 130 чебурек әзірлеуге қажетті ылғалдығы 12,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз. Түйнекті пиязды көк пиязға алмастырыңыз.

8 - НҰСҚА

1. Рецептұра жинағындағы №1009 рецептұраны пайдалана отырып, «Венгерлік» 150 ватрушка әзірлеуге кететін ылғалдығы 14,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз. Қамырға қосатын меланжды балауса жұмыртқамен алмастырыңыз.

2. Рецептұра жинағындағы №691 рецептұраны пайдалана отырып, «Венгерлік» 260 ватрушка әзірлеуге кететін ылғалдығы 12,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз. Балауса сүтті майлы құрғақ сиыр сүтімен алмастырыңыз.

3. Рецептұра жинағындағы №709 рецептұраны пайдалана отырып, 250 бүйрекше себетшесін әзірлеуге қажетті ылғалдығы 16,5% ұнның мөлшерін есептеңіз.

9 - НҰСҚА

1. Рецептұра жинағындағы №708 рецептұраны пайдалана отырып, салмағы 20 г 300 волован әзірлеуге кететін ылғалдығы 14,5 және 16,5 % ұнның айырмашылығын есептеңіз.

2. Рецептұра жинағындағы №707 рецептұраны пайдалана отырып, 1360 профитроль әзірлеуге қажетті ылғалдығы 13,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз.

3. Рецептұра жинағындағы №709 рецептұраны пайдалана отырып, 300 бүйрекше себетшесін әзірлеуге қажетті ылғалдығы 15,5% ұнның мөлшерін есептеңіз. Қамырға қосатын балауса сүтті майлы құрғақ сиыр сүтімен алмастырыңыз.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Құймақша әзірлеудің технологиялық сызбасын (реттілігін) құрастырыңыз.

2. Рецептұра жинағындағы №691 рецептұраны пайдалана отырып, 70 чебурек әзірлеуге қажетті ылғалдығы 16,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз.

2 - НҰСҚА

1. Үй кеспесін әзірлеудің технологиялық сызбасын (реттілігін) құрастырыңыз.

2. Рецептұра жинағындағы №681 рецептұраны пайдалана отырып, 28 кг құймақнан әзірлеуге қажетті ылғалдығы 13,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз.

3 - НҰСҚА

1. Қуырылған бүйрекшені әзірлеудің технологиялық сызбасын (реттілігін) құрастырыңыз.

2. Рецептұра жинағындағы №694 рецептұраны пайдалана отырып, 50 бәліш әзірлеуге қажетті ылғалдығы 16,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз

4 - НҰСҚА

1. Құймақша мен құймақнан әзірлеудің технологиялық сызбасын (реттілігін) құрастырыңыз.

2. Рецептұра жинағындағы №690 рецептұраны пайдалана отырып, 80 пончик әзірлеуге қажетті ылғалдығы 12,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз.

5 - НҰСҚА

1. Пісірілген бүйрекшені әзірлеудің технологиялық сызбасын (реттілігін) құрастырыңыз.

2. Рецептұра жинағындағы №696 рецептұраны пайдалана отырып, 340 ашық бәліш әзірлеуге қажетті ылғалдығы 15,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз

6 - НҰСҚА

1. Кулебяка әзірлеудің технологиялық сызбасын (реттілігін) құрастырыңыз.

2. Рецептұра жинағындағы №691 рецептұраны пайдалана отырып, 270 чебурек әзірлеуге қажетті ылғалдығы 12,5 % ұнның мөлшерін есептеңіз.

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Птифурал — жеңсік ас.
2. Профитрольдер: гарнир, печенье, таңдаулы ас па?
3. Қамырдан жасалған бедерлі өнімдар.
4. Фило қамыры және оның өнімдары.
5. «Құрғақ» нан: гренки, тост, нан қиқымы және т.б.
6. Тандыр, таба, жаппа, жұқа нан (пита, қытай құймақшасы, пури және т.б.).
7. Кулебяка.
8. «Московский», «Новотроицкий», ашық бәліші (расстегай).

9. Тауық бәлішінің тарихы (курник).
10. Қамыр мен жартылай дайын өнімдерді өңдеуге арналған шетелдік құрал-жабдықтар.
11. Кесек нан (Каравай).
12. Кәдімгі және ерекше пирог.
13. «Құймақша тойы».
14. Жырынды қалаш.
15. Наубайханалық мүсін.

ЕМДІК ТАҒАМДАРДЫҢ НЕГІЗДЕРІ

БІЛІМДІ БАҚЫЛАУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Емдік тағамдардың мақсаты неде? Сақтау (щажение-щадить) түрлері туралы айтып беріңіздер.
2. Тағамның негізгі компоненттері туралы не білесіздер? Науқас адам мен дені сау адамның тамақтануының ерекшелігі неде?
3. Тамақтың құнарлығы дегеніміз не? Тағамның құнарлығын есептеудің қандай әдісі сізге белгілі?
4. Диетаны құрастырудағы ұсынылатын жалпы талаптар?
5. Диетаға сипаттама беріңіздер.
6. Өнімдер мен тағамдардың химиялық құрамына, оларды аспаздық өңдеудегі әдістер мен ұсыну температурасына қатысты қандай шектеулер бар?
7. Профилактикалық тамақтанудың ерекшеліктерін сипаттаңыздар?
8. Диеталық тамақтанудың емдік тамақтанудан айырмашылық белгілері қандай?
9. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтану ерекшеліктері неде?
10. Сіз мамандандырылған емдәмдік (диеталық) тағамдар мен өнімдердің қандай түрлерін білесіз?
11. № 1а диетаға сипаттама беріңіз, тағамдардың сұрыпталымын, сапа көрсеткіштерін, сақталуы, босатылуы туралы айтып беріңіз?
12. № 2 диетаға сипаттама беріңіз, тағамдардың сұрыпталымын, сапа көрсеткіштерін, сақталуы, босатылуы туралы айтып беріңіз?
13. № 5а диетаға сипаттама беріңіз, тағамдардың сұрыпталымын, сапа көрсеткіштерін, сақталуы, босатылуы туралы айтып беріңіз?
14. № 6 диетаға сипаттама беріңіз, тағамдардың сұрыпталымын, сапа көрсеткіштерін, сақталуы, босатылуы туралы айтып беріңіз?
15. № 8 диетаға сипаттама беріңіз, тағамдардың сұрыпталымын, сапа

көрсеткіштерін, сақталуы, босатылуы туралы айтып беріңіз?

16. № 9 диетаға сипаттама беріңіз, тағамдардың сұрыпталымын, сапа көрсеткіштерін, сақталуы, босатылуы туралы айтып беріңіз?

17. №10 диетаға сипаттама беріңіз, тағамдардың сұрыпталымын, сапа көрсеткіштерін, сақталуы, босатылуы туралы айтып беріңіз?

18. № 15 диетаға сипаттама беріңіз, тағамдардың сұрыпталымын, сапа көрсеткіштерін, сақталуы, босатылуы туралы айтып беріңіз?

19. Диеталық тамақ тағамдарын дайындау кезінде қандай жабдықтар, ыдыстар мен құрал-саймандар қолданылады?

20. Салқын тамақтардың дайындау ерекшеліктері мен сұрыпталымы, олардың сапасы мен сақталуына қандай талаптар қойылады?

21. Екінші ыстық тамақты дайындау ерекшеліктері мен сұрыпталымы, олардың сапасы мен сақталуы туралы не айта аласыз?

22. Бірінші тамақтарды дайындау ерекшеліктері мен сұрыпталымы, олардың сапасына және сақталуына қойылатын талаптар қандай?

23. Сусындар мен тәтті тамақтарды дайындау ерекшеліктері, олардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптар туралы айтып беріңіз?

24. Тағамхананың жұмысын қалай ұйымдастыруға болады?

25. Диеталық тамақтардың сапасына санитарлық бақылау қалай жүзеге асырылады?

26. Диеталық тамақтарды сату кезіндегі санитарлық талап дегенді қалай түсінесіз?

ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

Жауаптың дұрыс және ең толық нұсқасын таңдаңыз.

1. Емдік тағам дегеніміз:
 - а) дені сау адамның физиологиялық ерекшеліктері ескеріле отырып құрастырылған ұтымды тағам;
 - б) өз бетінше емдік фактор болып табылатын, науқас адамның ұтымды тағамы;
 - в) адамдардың ғылыми негізделген тамақтары.
2. Емдік тамақтану кезінде РФ денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрлігімен ұсынылған тамақты қабылдаудың мерзімі қандай:
 - а) үш мезгіл (таңғы ас 8.00-9.00; түскі ас 14.00-15.00; кешкі ас 18.00-19.00);
 - б) төрт мезгіл (таңғы ас 8.00-9.00; түскі ас 13.00-14.00; бесіндік 17.00; кешкі ас 18.00-19.00);
 - в) төрт мезгіл (таңғы ас 8.00-9.00; түскі ас 13.00-14.00; кешкі ас 17.00-18.00, түнге қарсы 21.00)?

3. Диеталық тамақтану кезінде қандай жармалар қолданылады:
 - а) бұршақ, бадана;
 - б) ұнтақ жармасы, күріш;
 - в) жүгері, арпа жармасы?
4. Емдік тамақтану кезінде жылулық өңдеудің қандай негізгі әдістері қолданылады:
 - а) булап пісіру, қуыру және көмбештеу;
 - б) булап пісіру, негізгі әдіспен қуыру және суға булау;
 - в) пісіру, көмбештеу, негізгі әдіспен қуыру?
5. Тағамдарды дайындау кезінде механикалық жеңілдетуді қалай қамтамасыз етуге болады:
 - а) жасұнықты алып тастау жолымен, тағамның консистенциясын жақсарту;
 - б) жасұнықты алып тастау жолымен, бірқатар өнімдерге шектеу жасау немесе алып тастау;
 - в) тамақтың құрамынан қатты химиялық тітіркендіргіштерді алып тастау?
6. Тағамдарды дайындау кезінде химиялық жеңілдетуді қалай қамтамасыз етуге болады:
 - а) жасұнықты алып тастау жолымен, тағамның консистенциясын жақсарту;
 - б) жасұнықты алып тастау жолымен, бірқатар өнімдерге шектеу жасау немесе алып тастау;
 - в) тамақтың құрамынан қатты химиялық тітіркендіргіштерді алып тастау?
7. Тағамдарды дайындау кезінде термиялық жеңілдетуді қалай қамтамасыз етуге болады:
 - а) жасұнықты алып тастау жолымен, тағамның консистенциясын жақсарту;
 - б) тағамды белгіленген температурамен босату жолымен;
 - в) тамақтың құрамынан қатты химиялық тітіркендіргіштерді алып тастау?
8. Неліктен етті 100 г порциямен суда 5-10 минут аралығында қайнатады (арасалмағы 1:2), кейін ыстық суға салып дайын болғанға дейін пісіреді:
 - а) сығып алынған заттектерді алып тастау үшін;
 - б) пісіру мерзімін қысқарту үшін;
 - в) пісірілуін жақсарту үшін?
9. Диеталық тағамдарға ұннан енжарлаудың қандай түрі қолданылады:
 - а) ақ құрғақ;
 - б) ақ майлы;

- в) суық?
- 10. № 2 диета қандай науқастарға тағайындалады:
 - а) қышқылдығы төмен гастриттер;
 - б) бауыры ауыратындарға;
 - в) жүрек-тамыр жүйесімен ауыратындар үшін
- 11. № 9 диета қандай науқастарға тағайындалады:
 - а) жасұныққа бай;
 - б) құрамында өсімдік ақуыз жоғары;
 - в) құрамында көміртегі аз?
- 13. № 9 диета үшін котлет массасындағы нанды сүзбемен ауыстыру қажет:
 - а) шырындылығын көтеру үшін;
 - б) құрамында көмірсутекті бар өнімдермен алмастыру?
- 14. № 2 және 5 диетаға салатқа арналған қызылшаны қандай әдіспен қолданады :
 - а) тазартады, кеседі және бөктіледі;
 - б) қабығымен пісіреді, суытады, тазартады және кеседі;
 - в) тазартады, кеседі және пісіреді?

ӨЗ БЕТІНШЕ ШЕШУГЕ АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1 - НҰСҚА

1. 100 г қарабидай нанының құнарлылығын есептеңіз.
2. 1 шикі жұмыртқаның құнарлылығын есептеңіз.
3. 220 г майсыз айранның құнарлылығын есептеңіз.

2 - НҰСҚА

1. 250 г балғын қиярдың құнарлылығын есептеңіз.
2. 2 жұмыртқадан әзірленген уыздықтың салмағын анықтаңыз. Салмағы 200 г қатықтың құнарлылығын және салмағы 8 г 1 шай қасық қанттың құнарлылығы қандай?

3 - НҰСҚА

1. Толықтай пісірілген 100 г нәлімнің құнарлылығын есептеңіз.
2. Толықтай пісірілген 150 г брюссель қырыққабатының құнарлылығын есептеңіз.

3. Толықтай пісірілген массасы 150 г көк бұршақ қосылған 100 г шұжықшаның құнарлығын есептеңіз.

4 - НҰСҚА

1. 16 г қан қосылған 200 мл шәшке шайдың құнарлығын есептеңіз.
2. Келесі мәзірдің құнарлығын есептеңіз:
майсыз ірімшік - 100 г;
бөктірілген сәбіз - 200 г;
сүтті кофе: кофе - 5 г, су - 250 г, сүт - 15 г;
бидый нан - 30 г.
3. Мәзірдің құнарлығын есептеңіз:
Балғын қырыққабаттан жасалған салат: ақбас қырыққабат — 150 г, қаймақ — 20 г;
вегетариандық щи: ақбас қырыққабат — 50 г, сәбіз — 20 г, түйінді пияз - 20 г, өсімдік майы — 5 г, картоп — 40 г;
бұршақ қосылған піскен ет: сиыр еті — 100 г, консервіленген көк бұршақ— 50 г;
балғын алма — 100 г;
бидай нан — 30 г.

5 - НҰСҚА

1. Келесі мәзірдің құнарлығын есептеңіз:
майсыз ірімшік — 100 г;
шие шырыны - 180 г.
2. Келесі мәзірдің құнарлығын есептеңіз:
сүтті какао: какао — 5 г, қант — 20 г, сүт — 100 г, су — 55 г;
сұлы ботқасы: «геркулес» сұлы үлпегі— 60 г, қант — 6 г, тұз — 3 г, су — 250 г;
ірімшік қосылған бутерброд: қара нан — 30 г, «голландия» ірімшігі - 20 г, сары май — 5 г.
3. Келесі мәзірдің құнарлығын есептеңіз:
күріш болқасы: күріш жарнасы — 90 г, тұз — 2,5 г, су — 190 г, сары май — 5 г;
«шала пісірілген» жұмыртқа — 40 г;
піскен сүт — 180 г.

6-НҰСҚА

1. Келесі мәзірдің құнарлығын есептеңіз:
дәруменді салат: ақбас қырыққабат - 50 г, сәбіз - 20 г, тұз - 2 г, өсімдік майы - 5 г;
борщ: қызылша - 30 г, ақбас қырыққабат - 30 г, сәбіз - 5 г, түйінді пияз - 10 г, томат пастасы - 5 г, кулинар майы - 5 г, қант құмы - 2 г, 3%-тік сірке суы - 4 г, тұз - 2 г, су - 150 г, тауықтың жамбас еті - 50 г; бидай нан - 30 г.
2. Келесі мәзірдің құнарлығын есептеңіз:
«Польшалық» тұздығы қосылған пісірілген минтай: пісірілген минтай - 75 г, жұмыртқа - 20 г, сары май - 5 г;
Езілген картоп: картоп - 80 г, сүт - 20 г, тұз - 1 г;
мүжидек киселі: мүжидек - 20 г, қант - 20 г, картоп крахмал - 5 г, су - 155 г.
3. Мәзірдің құнарлығын есептеңіз:
Қызыл қарақат желесі: қызыл қарақат - 10 г, қант - 10 г, желатин - 3 г, су - 75 г;
Ірімшіктен жасалған көмеш: майсыз ірімшік - 140 г, ұнтақ жармасы - 10 г, қант - 10 г, сары май - 5 г, жұмыртқа - 4 г, ұсатылған кепкен нан - 5 г, қаймақ - 5 г, тұз - 2 г;
кантты шай: шай ұнтағы - 5 г, қант - 15 г, су - 160 г; бидай нан- 30 г.

7-НҰСҚА

1. № 3 диетаға арналып ұсынылатын бір күндік ас мәзірін құрастырыңыз.
2. № 5 диетаға арналып ұсынылатын бір күндік таңғы ас мәзірін құрастырыңыз.
3. № 5 диетаға арналып ұсынылатын бір күндік түскі ас мәзірін құрастырыңыз.

8-НҰСҚА

1. № 10 диетаға арналып ұсынылатын бір күндік бесіндік ас мәзірін құрастырыңыз.
2. № 15 диетаға ұсынылатын бір күндік бесіндік ас мәзірін құрастырыңыз.
3. № 8 диетаға ұсынылатын бір күндік кешкі ас мәзірін құрастырыңыз.

БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН МЫСАЛДЫҚ НҰСҚАЛАР

1 - НҰСҚА

1. Науқас және дені сау адамдардың тамақтануында ақуыздың мәні қандай?
2. Химиялық жеңілдету (щажение) туралы не білесіз? Суық тісбасарлар әзірлеудің ерекшеліктері қандай?

2 - НҰСҚА

1. Науқас және дені сау адамдардың тамақтануында көмірсудың мәні қандай?
2. Механикалық жеңілдету (щажение) туралы не білесіз? Шырышты сорпа әзірлеу технологиясының ерекшеліктері қандай?

3 - НҰСҚА

1. Науқас және дені сау адамдардың тамақтануында майлардың мәні қандай?
2. Емдәмдік тамақтанудағы сусындардың сипаттамасын беріңіз. Итмұрыннан сусын қалай дайындалады?

4 - НҰСҚА

1. Науқас және дені сау адамдардың тамақтануында сұйықтықтың мәні қандай?
2. Емдәмдік тамақтанудағы ет тағамдарын әзірлеудің ерекшеліктері қандай?

5 - НҰСҚА

1. Науқас және дені сау адамдардың тамақтануында дәрумендердің мәні қандай?
2. Термиялық жеңілдету (щажение) туралы не білесіз? Емдәмдік тағамдарының сапасына, сақтау мен жіберуге қойылатын талаптар қандай?

6 - НҰСҚА

1. Науқастың және сау адамның тамақтануындағы минералдық заттардың маңыздылығы неде?

2. Диеталық тамақтанудағы ұннан жасалған өнімдарды дайындаудың ерекшеліктері қандай?

ХАБАРЛАМАЛАР, РЕФЕРАТТАР, БАЯНДАМА ЖӘНЕ ЭССЕ, ТАҚЫРЫПТАРЫ

1. Бөлек тамақтану.
2. Г. Шелтон мен П. Брэггтің зерттеулері.
3. Соялық өнімдер.
4. Вегетариандық.
5. Көкөністердің, жемістер мен жидектердің емдік қасиеті.
6. Ақуыздар мен көміртектер бойынша оларды балама өнімдермен алмастыру.

7. Вегетариандық тамақтануға негізделген емдеудің жеке дәстүрлі емес әдістерін:

- Д. Орним әдісі;
 - С. Морриса әдісі;
 - Г. С. Шаталовой әдісі;
 - В. С. Михайлова әдісі.
8. Нитраттар және басқа да тағамды ластағыштар.
 9. Тамақтану және радиация.
 10. Емдік аш жүру.
 11. Тамақтану туралы халық даналығы.

«Аспаздық» пәні бойынша қорытынды аттестацияны өткізуге арналған үлгі билеттер

№ 1 билет

1. Жемістерді бастапқы өңдеудің технологиялық сызбасын құрастырыңыз.
2. Сорпаны пісірудің жалпы ережелерін, олардың ассортиментін және әзірлеу әдістерін атап шығыңыз. Ұсынылатын жабдықтар.
3. Картоп пюресінің кемшіліктері карточкасын жасаңыз.

№ 2 билет

1. Картопты бастапқы өңдеу, кесу түрлері, аспаздық пайдалану.
2. Бірінші асты пісірудің жалпы ережелері.
3. Есепті шешіңіз. Рецептуралар жинағының №470 рецептурасы бойынша №370 рецептурасының I бағаны бойынша филеге арналған гарнир ретінде №370 қарашада пісірілген картопты әзірлеу үшін картоптың брутто және нетто салмағын есептеңіз.

№ 3 билет

1. Тамыр жемістерін бастапқы өңдеу, кесу түрлері, аспаздық пайдалану.
2. Щи ассортименті, әзірлеу сызбасы, оларды әзірлеу ерекшеліктері. Ашытқан қырыққабаттан щи әзірлеу технологиясы.
3. Қаймақтағы саңырауқұлақтарды әзірлеудің технологиялық сызбасын құраңыз.

№ 4 билет

1. Пиязды және жемісті көкөністерді бастапқы өңдеу, кесу түрлері, аспаздық пайдалану.

2. Борщты әзірлеудің технологиялық сызбасын құраңыз. Борщтер ассортименті және әзірлеу ерекшеліктері. «Сибирский» борщын әзірлеу технологиясы.

3. Ұсынылған өнімдер жиынтығынан сіз әзірлей алатын тағамдарды айта кетіңіз: балық, картоп, сүт, сары май, жұмыртқа, кептірілген нан, ірімшік, түйінді пияз, уксус, сорпа, бидай ұны, сәбіз, томат пюреі, қант.

№ 5 билет

1. Балықты бастапқы өңдеудің технологиялық сызбасын құрастырыңыз. Әрбір операцияның қысқаша сипаттамасын және оның тағайындалуын келтіріңіз.

2. Тамақтануда бірінші тағамдардың (сорпалардың) маңызы. Сорпаларды сыныптау.

3. Кемшіліктері карточкасын жасаңыз.

№ 6 билет

1. Балықтың жартылай өнімдерін әзірлеу барысында қолданылатын тәсілдер.

2. Қышқылтым көжелер (рассольниктер). Жалпы сипаттамасы, ассортименті, әзірлеу ерекшеліктері. «Московский» қышқылтым көжесін әзірлеу технологиясы.

3. Есепті шешіңіз. Мамырдағы Рецептуралардың жинағының №223 рецептурасының II бағаны бойынша 7 кг қызылшадан әзірлеуге болатын қызылша котлеттерінің порция санын есептеңіз.

№ 7 билет

1. Қабатталып пайдаланатын балықты мүшелеу.

2. Тұздықты сорпаның жалпы сипаттамасы, олардың ассортименті және пісіру ерекшеліктері. Құрама еттен жасалған тұздықты сорпаны әзірлеу технологиясы.

3. Сәбізден жасалған котлеттің технологиялық сызбасын құраңыз.

№ 8 билет

1. Балықты таза филеге мүшелеу.
2. Пюре-сорпаның жалпы сипаттамасы, ассортименті, пісіру ерекшеліктері. Жемістерден пюре-сорпаны әзірлеу технологиясы.
3. Ұсынылған өнімдер жиынтығынан сіз әзірлей алатын тағамдарды айта кетіңіз: сәбіз, шалқан, асқабақ, жасыл бұршақ, ақбас қырыққабаты, гүлді қырыққабат, маргарин, қант, сүт, сары май, бидай ұны, сорпа.

№ 9 билет

1. Тұтас турамамен салу үшін балықты (көксерке) мүшелеу.
2. Мөлдір сорпалар, сипаттамалары, ассортименті және әзірлеу ерекшеліктері. «Борщок» сорпасын әзірлеу технологиясы.
3. Фритюрде қуырылған картоптың кемшіліктері карточкасын жасаңыз.

№ 10 билет

1. Тұтас турамамен салу үшін балықты (шортан) мүшелеу.
2. Салқын сорпалар: сипаттамасы, ассортименті және әзірлеу ерекшеліктері. Окрошканы әзірлеу технологиясы.
3. Есепті шешіңіз. Рецептуралар жинағының №373 рецептурасының I бағаны бойынша 50 порция лангетке арналған I санатты сиыр етінің санын есептеңіз.

№ 11 билет

1. Шеміршекті қаңқасы бар балықты бастапқы өңдеу.
2. Тамақтануда тұздықтардың маңызы, олардың сыныптамасы және ассортименті.
3. Макаронды әзірлеудің технологиялық сызбасын құраңыз.

№ 12 билет

1. Пісіру және бөктіруге арналған балықтан жасалған жартылай өнімдерді әзірлеу.
2. Ақ негізгі тұздық. Оның туындысының сипаттамасы және олардың ерекшеліктері.

3. Ұсынылған өнімдер жиынтығынан сіз әзірлей алатын тағамдарды айта кетіңіз: картоп, сәбіз, ақжелкен (тамыр), түйінді пияз, шалқан, ақбас қырыққабаты, май, асқабақ, консервіленген бұршақ, сарымсақ, қара түйірлі бұрыш, лавр жапырағы, балық, сорпа, бидай ұны, томат-пюре.

№ 13 билет

1. Қуыру үшін балықтан жасалған жартылай өнімдерді әзірлеу.
2. Қызыл негізгі тұздық: сипаттамасы, оның туындылары және ерекшеліктері.
3. Макаронды өнімдері бар картоп сорпасының кемшіліктері карточкасын жасаңыз.

№ 14 билет

1. Балықтан жасалған котлета қоспасының рецептурасы, одан жартылай өнімдерді әзірлеу.
2. Сүт тұздықтары: ассортименті, сипаттамасы және пісіру ерекшеліктері. Субиз әзірлеу технологиясы.
3. Есепті шешіңіз. Рецепттер жинағының №321 рецептінің II бағанында келтірілген деректер бойынша, 8 кг майда мүшеленбеген көксеркеден ленинградшалап пиязбен қуырылған балықпен 50 адамнан тұратын топты тамақтандыруға бола ма?

№ 15 билет

1. Етті бастапқы өңдеудің технологиялық сызбасын құрастырыңыз.
2. Майонез: әзірлеу ерекшеліктері және туынды ассортиментінің сипаттамасы.
3. «Польский» тұздығын әзірлеудің технологиялық сызбасын құрастырыңыз.

№ 16 билет

1. Қуыруға арналған еттен жасалған ірі кесек жартылай өнімдердің сипаттамасы.
2. Сірке суымен жасалған тұздықтар, ассортимент туындылары. Томат маринадын әзірлеу технологиясы.
3. Ұсынылған өнімдер жиынтығынан сіз әзірлей алатын тағамдарды айта кетіңіз: балғын шампиньондар, каперстер, зәйтүндер, лимон, балық сорпасы, бидай ұны, томат, маргарин, қант, ақжелкен(тамыр), картоп, бекіре балығы, сәбіз, түйінді пияз.

№ 17 билет

1. Қуыруға арналған қой етінен жасалған порциялы жартылай өнімдердің сипаттамасы.
2. Жемістерден жасалған тағамдар сипаттамасы, олардың сипаттамасы.
3. Ленинградша қуырылған балықтың кемшіліктері карточкасын жасаңыз.

№ 18 билет

1. Қуыруға арналған сиыр етінен жасалған порциялы жартылай өнімдердің сипаттамасы.
2. Жемістерді пісірудің және бөктірудің жалпы ережелері. Тағамдар ассортименті. Сүттегі картопты әзірлеу технологиясы.
3. Есепті шешіңіз. Рецептуралар жинағының №470 рецептурасы бойынша №373 рецептурасының I бағаны бойынша филеге арналған гарнир ретінде қараша айында пісірілген картоп үшін картоптың брутто және нетто салмағын есептеңіз.

№ 19 билет

1. Бұқтыруға арналған еттен жасалған жартылай өнімдердің сипаттамасы.
2. Жемістерді негізгі әдіспен қуырудың жалпы ережелері. Тағамдар ассортименті. Қырыққабаттан жасалған шницельді әзірлеу технологиясы.
3. Қарақұмық шашпа ботқасының әзірлеудің технологиялық сызбасын құраңыз.

№ 20 билет

1. Қуыруға арналған еттен жасалған жартылай өнімдердің сипаттамасы.
2. Фритюрде жемістерді қуыруға арналған жалпы ережелер. Тағамдар ассортименті. Картоп крокеттерін әзірлеу технологиясы.
3. Ұсынылған өнімдер жиынтығынан сіз әзірлей алатын тағамдарды айтып беріңіз: сиыр еті, шошқа майы, түйінді пияз, су, бидай ұны, кептірілоген саңырауқұлақ, томат-пюре, картоп, сәбіз.

№ 2 1 б и л е т

1. Қуыруға арналған еттен жасалған майда кесек жартылай өнімдердің сипаттамасы.
2. Жемістерді бұқтырудың жалпы ережелері. Тағамдар ассортименті және әзірлеу ерекшеліктері. Жемістерден жасалған рагуды әзірлеу технологиясы.
3. Жемістері бар сүт сорпасының кемшіліктері карточкасын жасаңыз.

№ 2 2 б и л е т

1. Қолмен турау рецепті, одан жасалған жартылай өнімдердің ассортименті және сипаттамасы.
2. Көмбештелген жемістерден жасалған тағамдар ассортименті. Жемістен жасалған тұздықты сорпаны әзірлеу технологиясы.
3. Есепті шешіңіз. Рецепттер жинағының №255 рецептіндегі I бағаны бойынша шашпа қарақұмық ботқасының 100 порциясын әзірлеу үшін қажетті жарма, сұйықтық пен тұздың санын есептеңіз.

№ 2 3 б и л е т

1. Котлета қоспасының рецептурасы, одан жасалған жартылай өнімдердің ассортименті және сипаттамасы.
2. Ботқаларды әзірлеу ережелері. Ассортименті және пісіру ережелері.
3. Жемісті голубцы әзірлеудің технологиялық сызбасын құрастырыңыз.

№ 2 4 б и л е т

1. Өнімдерді жылумен өңдеу маңызы. Жылумен өңдеу әдістерінің сыныптамасы.
2. Балықты порциялық кесекпен пісіру ережелері. «Польский» тұздығымен пісірілген балықты әзірлеу технологиясы.
3. Ұсынылған өнімдер жиынтығынан сіз әзірлей алатын тағамдарды айта кетіңіз: картоп, күріш жармасы, балық, жұмыртқа, маргарин, түйінді пияз, бидай ұны, крахмал, қаймақ, өсімдік майы, қант-шекер.

№ 2 5 б и л е т

1. Өнімдерді пісіру әдістері және олардың сипаттамасы.
2. Балықты тұтастай, тізбекпен пісірудің жалпы ережелері. Турама салынған көксеркені және пісірілген ақсеркені әзірлеу технологиясы.

3. Ұнтақ домалатпаларының кемшіліктері карточкасын жасаңыз.

№ 2 6 б и л е т

1. Өнімдерді қуыру әдістері. Олардың сипаттамасы.
2. Балықты бөктірудің жалпы ережелері. Балықты тұздықта және орысша бөктірілген балықты әзірлеу технологиясы.
3. Есепті шешіңіз. Рецепттер жинағының №271 рецептінің II бағаны бойынша ысталған төс етімен бұршақтың 100 порциясын әзірлеуге арналған бұршақтың қажетті санын (брутто және нетто салмағы) есептеңіз.

№ 2 7 б и л е т

1. Өнімдерді жылумен өндеудің құрамдастырылған және қосымша әдістері. Олардың сипаттамасы.
2. Балықты негізгі әдіспен қуырудың жалпы ережелері. Ленинградша қуырылған балықты және миньер қуырылған балықты әзірлеу технологиясы.
3. Бұқтырылған картопты әзірлеудің технологиялық сызбасын құрастырыңыз.

№ 2 8 б и л е т

1. Ақуыздың сипаттамасы. Өнімдерді жылумен өндеу барысында жүретін ақуыздың өзгеруі.
2. Фритюрде балықты қуырудың жалпы ережелері. Көксеркені жасыл маймен, фри балығын және «Орли» қамырында балықты әзірлеу технологиясы.
3. Ұсынылған өнімдер жиынтығынан сіз әзірлей алатын тағамдарды айта кетіңіз: қаймақ, сары май, бидай ұны, сорпа, ұн жармасы, сүт, жұмыртқа, қант-шекер, кептірілген нан, картоп, сәбіз.

№ 2 9 б и л е т

1. Майлардың сипаттамасы. Өнімдерді жылумен өндеу барысында майларда болатын өзгерістер.
2. Ашық отта балықты қуырудың жалпы ережелері. Істікте қуырылған балықты және гриль балығын әзірлеу технологиясы.
3. Қаймақ тұздығының кемшіліктері карточкасын жасаңыз.

№ 3 0 б и л е т

1. Бояғыш заттардың сипаттамасы. Өнімдерді жылумен өңдеу барысында бояғыш заттарда болатын өзгерістер.

2. Балықты көмбештеудің жалпы ережелері. Орысша көмбештелген балықты, табадағы тұздықты сорпаны және мәскеуше көмбештелген балықты әзірлеу технологиясы.

3. Е с е п т і ш е ш і ң і з. Рецептiлер жинағының №273 рецептi бойынша пісірілген макарондардың 100 порциясына қажетті макарон, су, тұз және май санын есептеңіз (шығуы: 1 порция – 150 г).

№ 3 1 б и л е т

1. Дәрумендер. Өнімдерді жылумен өңдеу барысында дәрумендерде болатын өзгерістер.

2. Балықты бұқтырудың жалпы ережелері. Сүтте бұқтырылған нәлімді және томат тұздығында бұқтырылған балықты әзірлеу технологиясы.

3. Макаронды ірімшікпен әзірлеудің технологиялық сызбасын құраңыз.

«Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша үйренушілердің білімдерін кешенді тексеруге арналған бақылау материалдарының үлгісі

1 - Н Ұ С Қ А

1. Технология саласындағы негізгі ұғымдар мен түсініктер: шикізат, жартылай дайын өнім, аспаздық өнім, тағамдар, кондитерлік өнім, аспаздық ас, аспаздық өңдеу және басқалар. Әртүрлі кәсіпорын үшін аспаздық өнім түрлері.

2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорынның өндірістік іс-әрекеттерінің ерекшеліктері. Толық және толық емес өндірістік циклды кәсіпорындар.

2 - Н Ұ С Қ А

1. Аспаздық асты өңдеу процесі кезінде негізгі нәрлі заттарындағы өзгерістер. Аспаздық өңдеу барысында етті үдету жолдары.

2. «Қоғамдық тамақтандыру. Кәсіпорындарды топтастыру» ГОСТ Р 50762—95 бойынша кәсіпорындардың негізгі түрлері және топтары.

3 - Н Ұ С Қ А

1. Қартоп пен тамырлы өнімнің механикалық аспаздық өңдеудің технологиялық процесі. Жартылай өнімді даярлау, оның түрлері. Сақтау және қолдану режимдері. Тазартылған қартоптың қараю салдары және оны қараюдан алдын ала сақтау әдістері. Көкөністерді механикалық аспаздық өңдеуге арналған жабдықтар.

2. Қоғамдық тамақтандырудың дайындама кәсіпорындары: түсінік, топтастыру, түрлері, іс-әрекет ерекшеліктері.

4 - Н Ұ С Қ А

1. Орамжапырақ, пияз, жемісті және десерт көкөністерді, жасылкөкті аспаздық өңдеудің технологиялық процесі. Жартылай өнімді әзірлеу. Сақтау және қолдану режимдері. Механикалық өңдеу үшін жабдықтар.

2. Жылдам қызмет көрсету кәсіпорындары. Мамандану түрлері, іс-әрекет ерекшеліктері.

5 - Н Ұ С Қ А

1. Сүйекті балықты механикалық аспаздық өндеудің технологиялық процесі. Жартылай өнімді негізгі әдіспен және ашық отта қайнату, шала қуыру, қуыру үшін мүшелеу мен даярлау жолдары. Қолданатын жабдықтар. Сақтау және қолдану режимдері.

2. Аспаздық өнімді сату үшін қоғамдық тамақтандырудың өнеркәсіптері ретінде аспаздық дүкендер. Түрлері, іс-әрекет ерекшеліктері.

6 - Н Ұ С Қ А

1. Балықтан котлет массасын, котлет массасынан жартылай өнімді әзірлеудің технологиялық процесі. Қолданылатын жабдықтар. Балық котлет массасынан тағам түрлері. Сапа талаптары. Сақтау және қолдану режимдері.

2. Асханалық ыдыс түрлері. Функционалдық белгілері, қолдану.

7 - Н Ұ С Қ А

1. Шеміршекті балықты механикалық аспаздық өндеудің технологиялық процесі. Жартылай өнімді даярлау. Қолданатын жабдықтар. Сапа талаптары. Шеміршекті балық тағамдарының түрлері.

2. Ас мәзірін құру қағидалары. Тағамдарды ас мәзірі бланкісінде орналасу тәртібі. Ас мәзірінің түрлері. Қызмет көрсетудің ақпараттық процестегі ас мәзірінің рөлі.

8 - Н Ұ С Қ А

1. Етті механикалық аспаздық өндеудің технологиялық процесі. Аспаздық шабу. Сиыр, шошқа және қой етінен ірі кесекті жартылай дайын өнімді даярлау. Қолданатын жабдықтар. Сапа талаптары. Сақтау жағдайлары мен мерзімдері.

2. Үй-жайлардың негізгі функционалды топтары: кәсіпорын тобына қарай пайдалану және өндірісті ұйымдастыру әдістері.

9 - НҮСҚА

1. Жарма, атбас бұршақ және макарон өнімдерінен дайындалатын тағамдар және гарнирлер. Азық-түлікті жылы өңдеуге даярлау. Жарма, атбас бұршақ және макарон өнімдерін бөктіру және қайнату кезінде орын алатын физикалық-химиялық үдерістер. Түрлі қоюлықта ботқа пісіру. Ботқа негізінде тағамдар. Қолданатын жабдықтар.

2. Ет және балық цехтарының жұмысын ұйымдастыру: бағыты, жұмыс тәртібі, өнім түрлері, жұмыс орындарын ұйымдастыру, қолданатын жабдықтар, шикізатты өңдеуде санитарлық пен эпидемиологиялық талаптары, жартылай өнімнің өндірісі.

10 - НҮСҚА

1. Қайнатылған, шала қуырған және буланған бұқтырылған балықтан тағамды әзірлеудің технологиялық процесі және тағамды бөлу. Балықты пісіру қағидалары. Қолданатын жабдықтар. Қайнатылған және шала қуырған балықты тұтынушыға жеткізу кезіндегі гарнир мен тұздық. Сапа талаптары. Жеткізу кезіндегі сақтау режимі.

2. Құс және сорпа өнімдерін өңдеу цехының жұмысын ұйымдастыру: өнім түрлері, жұмыс орнын ұйымдастыру, қолданатын жабдықтар, шикізатты өңдеуде санитарлық және эпидемиологиялық талаптары, жартылай дайын өнімнің өндірісі.

11 - НҮСҚА

1. Қуырылған және күйдіріліп пісірілген балық даярлаудың технологиялық процесі және тағамды бөлу. Қолданатын жабдықтар.

Тағамды бөлу кезінде ұсынылатын гарнирлер және тұздықтар. Сапа талаптары. Жеткізу және үлестіріп беру режимі.

2. Ыстық және салқын цехтардың жұмысын ұйымдастыру: өнім түрлері, жұмыс орындарын ұйымдастыру, қолданатын жабдықтар, өнімді өндірудегі санитарлық және эпидемиологиялық талаптары. Дайын өнімнің сапасын қадағалау, тағамдардың брокераж тәртібі.

12 - НҮСҚА

1. Балық емес сулы шикізатын механикалық аспаздық өңдеудің технологиялық процесі және тағам әзірлеудің технологиясы. Сапа талаптары. Қолданатын жабдықтар.

2. Кондитерлік және үн өнімдерінің мамандандырылған цехтары: мақсатты пайдалану, санитарлық нормаларымен қарастырылған үй-жайлардың құрамы. Өнім түрлері. Жұмыс орындарын ұйымдастыру. Балқаймағы бар кондитерлік өнімдерін өңдеуде қойылатын санитарлық талаптар.

13 - НҮСҚА

1. Қайнатылған, қуырылған, күйдіріліп пісірілген және бұқтырылған еттен тағамды әзірлеудің технологиялық процесі және оны бөлу. Қолданатын жабдықтар. Ұсынылатын гарнирлер және тұздықтар. Сақтау және үлестіріп беру режимі.

2. Мамандырылған аспаздық цех: мақсатты пайдалану, бөлімше құрамы және оның ішінде қолданатын жабдықтар мен технологиялық процесі ұйымдастыру. Дайын аспаздық өнімдерді сақтау. Дайындау алды кәсіпорындарына немесе тарату үшін сауда жүйесіне жеткізу.

14 - НҮСҚА

1. Нанды қосып және қоспай шабылған еттен тағам даярлаудың технологиялық процесі. Қолданатын жабдықтар. Ұсынылатын гарнирлер және тұздықтар. Сақтау және үлестіріп беру режимі.

2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қосымша үй-жайлары: аспаздық және асхананың ыдыстарын жуатын бөлме, жартылай өнім бөлмесі, нан кезу үй-жайы, тәуліктік қордың қоймасы. Мақсатты пайдалану, жұмысын ұйымдастыру. Аспаздық және асхананың ыдыстарын жуудағы санитарлық талаптары. Нанды сақтау тәртібі.

15 - НҮСҚА

1. Сорпалық өнімді механикалық аспаздық өңдеудің технологиялық процесі. Жылылық өңдеуге дайындық. Қосалқы өнімдерден әзірленген тағам түрлері: бауыр, бүйрек, ми, тіл. Ұсынылатын гарнирлер және тұздықтар. Сапа талаптары. Сақтау және үлестіріп беру режимі.

2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорынның қызметкерлер құрамы: әкімшілік-басқарушылық, өндірістік, қызмет көрсету, қосалқы. Өндіріс қызметкерлеріне қойылатын талаптар. Түрлі маман, кәсіп пен жұмысшы лауазымдарына қойылатын біліктілік талаптары.

16 - НҮСҚА

1. Қайнатылған, қуырылған, бұқтырылған, шабылған еттен тағамды әзірлеудің технологиялық процесі. Ұсынылатын гарнирлер және тұздықтар. Сапа талаптары. Сақтау және үлестіріп беру режимі.

2. Өндірістегі еңбек мәні және оны ұйымдастыру мақсаттары. Еңбекті ұйымдастырудың негізгі бағыттары. Еңбек және демалысты ұйымдастыру режимдерін жақсарту. Еңбекті қалыптастыру. Еңбек нормалары туралы түсінік.

17 - НҮСҚА

1. Жұмыртқа және сүзбеден тағамдарды даярлаудың технологиялық процесі және оларды бөлу. Жұмыртқа мен сүзбені қолдану кезде қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар. Сапа талаптары. Сақтау және үлестіріп беру режимі.

2. Дайын өнімді кәсіпорындарда таратуын ұйымдастыру. Қызмет көрсету және таратылатын өнімнің түрлеріне қарай бөлу түрлері. Өнімді таратуға бөлу кезде қойылатын санитарлық талаптар.

18 - НҮСҚА

1. Салқын тағам және салқын басытқы. Топтастыру және түрлері. Жеке тағамдарды және салқын басытқыларды даярлаудың технологиялық процесі. Мөлшерлеу тәртібі. Ұсынылатын гарнирлер және дәмқосар. Сақтау және үлестіріп беру режимі. Салқын тағамды даярлаудағы қолданатын жабдықтар.

2. Әлеуметтік кәсіпорындарда: өндірісте, жалпы білім беру мекептерінде, колледжде және жоғары оқу орындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру.

19 - НҮСҚА

1. Тәтті тағамдарды әзірлеудің технологиялық процесі. Топтасуы, түрлері. Желатинді тәтті тағамдарды әзірлеу технологиясы. Ыстық тәтті тағамдар. Тәтті тағамдардың сапалық талаптары.

2. Қызмет көрсетудің мақсаттары мен бағыттары. Қызметтің топтасуы. Қызмет көрсетудің әдіс-тәсілдері. Қазіргі уақытта қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызмет көрсетуі.

20 - НҰСҚА

1. Ыстық және салқын сусындарды дайындаудың технологиялық процесі. Түрлері. Бөлу тәртібі.

2. Тұтынушылар үшін үй-жайларының функционалды тобы: құрамы, сипаттамасы, мақсатты пайдалану. Түскі ас залының үй-жайлық ауданын есептік нормасы. Түскі ас залының кеңістігін ұйымдастыру: жабдықтар, бөлменің ішкі көрінісі.

Білімді бақылау әдісі ретінде реферат

Рефераттау – рефератты дайындау. Творчестволық реферат – жазбаша оқу жұмысының ең көп тараған түрі. **Реферат** дегеніміз – кітап, мақала және басқаның мағынасын жазбаша түрде қысқаша жеткізу. Реферат XX ғ. дейін ғылыми жұмыстың көп таралған формасы болып қалыптасқан. Үйренушілер өз жеке белсенділігі арқасында жиі қызығушылық білдірген кітаптарды қолдана отырып реферат жазатын, соңында бір-біріне мағынасын жеткізген болатын. Уақыт өте реферат кәдімгі оқу тапсырмасына айналды. Әрине, оқытудың тиімді формасы – бірнеше минутта кітаптың негізгі мағынасын жеткізу үшін біршама еңбекті талап етеді.

Рефераттар ауызша баяндамаға бағытталып немесе жазбаша жұмыс ретінде орындалатын. Сонымен қатар, оқу тәжірибесінде бір кітап бойынша ауызша баяндамада нақты мәселеге арналған ауызша тақырыптық шолу орын алды. Дәстүрлі түрде оның ішінде әдебиеттердегі ұсынылған түрлі ғылыми көзқарас қана емес, қарастырылып отырған сұрақ бойынша өз пікірін білдіру белгіленді.

Қазіргі жазбаша реферат – ғылыми жұмысқа жақын өзіндік жеке жұмыс түрі. Осы түрі туралы толығырақ тоқталайық.

Реферат орындау – оқу жұмысы, оны орындау барысында келесі ептіліктерді көрсету қажет:

1) бірқатар дереккөздерден керекті мәліметтерді алуға (материалды, дәйексөздерді, тақырыпқа сәйкес пікірлерді таңдау);

2) артығын алуға;

3) материалды сауатты ұсынуға.

Сонымен, реферат – әдебиет пен дереккөздерді зерделеу негізінде нақты тақырып бойынша орындалған орташа өзіндік жұмыс түрі. Оның мағынасын дереккөздерден алынған нақты мәліметтер мен дәйексөздерді белгілей отырып өз сөзінмен толық жеткізу керек.

Бүгінгі таңда интернет мен электрондық таратушыларда рефераттар жинағы кеңінен таралған. Дегенмен, оқу жұмысының формасы ретінде рефераттың өзектілігін түсірмейді.

Біріншіден, материалды өңдеу – әрбір сала маманы үшін компьютермен жұмыс жасау дағдыларын меңгеру және пысықтаудың үздік әдісі.

Екіншіден, бөтен реферат (жақын тақырып бойынша бірнешеу болғаны жақсы) – одан әрі өзіндік жұмыс жасау үшін заңды негіз болатын жұмыс түрі. Рефераттың тақырыбына сәйкес арнайы әдебиеттермен танысу қажеттілігі секілді жұмысыңызды сынаққа алып оқыту да өте пайдалы. Өз рефератыңызға дайын көлемді ақпаратты көшіріп жазу өзіндік жұмыс болмайды. Бірақ, егер 2-3 реферат негізінде жеке жоспар құрып, салыстырма түрде (босаң жерлеріне дәлелді сілтеме және сын) пікіріңізді білдірсеңіз, онда жұмысыңызды шыншыл өзіндік жұмыс ретінде бағалауға болады.

Рефераттың формалды талаптары. Рефераттың қажетті көлемі А4 форматтағы стандарттық қағазда 10-12 парақта компьютерде терілген мәтін немесе қолжазбада орындалады. Реферат парақтарында (оларды нөмірлеу керек) ескертулер үшін орын қалдыру керек. Рефератты әдетте түптейді, я папкаға тігеді немесе парақтарын жай қыстырып қояды.

Әдетте, оқытушы рефераттың кішігірім көлемін белгілейді. Маңыздысы максималды, шектеулі көлемін анықталу тиіс, себебі рефераттың басым көпшілігінің кемшілігі – көлемінің негізсіз көп, мағынасының айқын емес, тақырыпқа тура сәйкес келмеуі.

Реферат мағынасына қойылатын талаптар. Реферат тақырыбын әдетте оқытушы қалыптастырады, не тиісті курсқа ұсынылатын мүмкін тақырыптардың тізіміне кіреді. Тақырыпты ашу дегеніміз – оқушы үшін сұрақтарды максималды сауатты жария ету, тақырып бойынша әдебиетте көрсетілген негізгі ойды, талас пен қайшылықтарды, авторлардың түрлі пікірін ұсыну, сондай-ақ мәселе туралы өз көзқарасыңызды білдіру болып табылады. Әдетте, рефератта кемінде 2-3 автордың немесе дереккөздің бағдарын салыстырмалы түрде орындайды. Оқушы салыстырмалы жұмысы барысында өз нұсқасын қалыптастырады.

Реферат авторының өзіндік дәрежесі әртүрлі болуы мүмкін. Ол түсіндірме жасай отырып, ғалымдардың бірінің көзқарасын қабылдауы мүмкін, сондай-ақ қарастырылған көзқарастардың аса дәлелділері негізінде жаңа көзқарасты қалыптастыруы да мүмкін.

Бірақ, реферат авторының ерекше көзқарасын білдіру – негізгі мақсатқа айналмауы тиіс. Егер де әйтеуір бір көзқарас ойыңыздан шықса, онда жеке айтысуды ойластырудың қажеті жоқ. Одан қауіп төндіретіні жақсы баға алу үшін айрықша пікірдің бар-жоғын алдамшы ету жөнсіз. Мысалы: «Менің пікірімше, ши – ежелгі орыс тағамы».

Реферат құрылымы. Реферат үш бөлімнен құралады: кіріспе, негізгі бөлім, қорытынды. Бұл, қай жазбаша жұмыс болмасын, дәстүрлі құрылым. Реферат авторы алдында орын алатын көптеген мәселелердің бірі – жұмыстың қашан аяқталуын білу.

Оны түсіну үшін жұмысты бастау алдында мәтіннің алғашқы сөйлемдерінде рефератта не жария етілетіні туралы ойды қалыптастыру. Бұл мәселені дұрыс тұжырымдау деп аталады.

Мәселесі жоқ реферат – дереккөздердегі ойдың қысқаша мағынасын айтумен тең, яғни жақсылықтың бәрі – басқалардың зерттеулерінен құрастырып сауатты жазу, ең нашары – бір кітаптың мағынасын қысқаша жеткізу.

Мәселені тұжырымдау реферат тақырыбынан пайда болады, бірақ бір мағыналылық тақырыбымен шектелмейді. Тақырыптың мүмкіндік НҰСҚАларын қарастыру, мәселені тұжырымдау және бұл таңдауға негіздеме жасау – рефератты бастаудағы сәтті қадамдар болып табылады.

Жұмысты тақырыпқа сәйкес келетін әдебиеттер мен дереккөздер тізімінен құрастырудан бастау керек. Осы жерде екі түрлі жағдаят орын алу мүмкін: тақырыппен бірге ұсынылатын әдебиеттер тізімі алдын ала берілген немесе бұл тізімді өзіндік жинақтау керек. Бірінші жағдайда тізімдегі қолайлы дереккөздерді зерделеу керек, ал соңынан қажеттілікке қарай сіз таңдаған мәселеге қатысты аса маңызды кітаптарға оралу. Екінші жағдайда аса кең тақырыпта соңғы 2-3 жылда басылған және жаңаша ғылыми ақпараттары мол энциклопедиялар, анықтамалықтар, журналдар және библиографиялық белгілердің монографиясын бастау қажет.

Әр жаңа кітап немесе мақала сіздің өз сілтеулеріңіз бар тізімді кеңейтеді. Кейінірек, реферт тақырыбына сай келетін маңызды кітаптарды талдап зерделейді.

Тақырып бойынша әдебиет пен дереккөздерді зерделеген соң тізімді құрастыруға көшіп, мәселені үзілді-кесілді қалыптастыра келе мәтінді жазу бастау керек.

Мәселені дұрыс қалыптастыру үшін келесі алгоритммен әрекет ету керек: оқулықтың тиісті параграфын қайта оқу; реферат тақырыбына сәйкес екі кітап оқу; оның ішінде әдебиеттер тізімін зерделеу. Бұл әрекеттер сізге аса қызықты болуы мүмкін. Содан соң мәселені тұжырымдап, оқытушыдан кеңес алыңыз. Мәселе бойынша өз көзқарасыңызды білдіріңіз. Оны негіздеңіз. Рефераттың шимай жазбасын құрастырыңыз, оның ірі тарауы қойылған мәселені өзіндік сұрақ түрінде жария ету тиіс. Әр тарау мен параграф қорытындылармен аяқталған жөн.

Нақтылы жұмыстың құрылымы, тарау мен параграф саны автордың мәселені түсінуіне байланысты. Аталмыш құрамдас бөлімдердің атаулы тізімі рефераттың жоспары болып табылады. Жоспардың бар болуы әдебиет пен дереккөздерді мақсатты таңдауды қамтамасыз етеді.

Реферат қорытындысы әдетте жұмыс алды қалыптасқан мәселе бойынша жалпылаған түрде тұжырымды көрсетеді.

Реферат тақырыбына қаншалықты сәйкестігін тексеру үшін келесі операциялар жасалу керек: әр азат жолын оқу; көз алдында тақырыпты оқи отырып өзіңе не ең жақсысы нағыз немесе ойдан құралған «сыншы адамға» бұл үзінді тақырыпты қалай ашатыны туралы түсіндіру. Егер де сіз «сыншы адамға» сендіре алмасаңыз, бұл азат жолды сызып тастаңыз немесе қайта өңдеуге тура келеді. Өздеріңіз көріп отырғандай, жақсы реферат (кітап секілді) атауында көрсетілген тақырыптың зерделі және терең ойды нақтылайтынын білдіреді.

Мәтінмен осы секілді диалогты жүргізу оңай емес. Сізге «сыншы адам» – оқырман (туыстарыңыз, сыныптастарыңыз) көмек береді. Оларға түсініксіз нәрселерді өзгеше тұжырымдап, қайта түсіндіруге көшу керек. Мұндай туралаулар жұмыс құрылымын ақырғы деңгейде бекіту маңызды. Келесі сұрақтар көмек етеді: неге бұл бөлік осы жерде орын алуда, алдыңғыларға не алып-қосуда және басқалар.

Рефератпен жұмыс жасау кезеңдері. Сіз рефератты жазудағы негізгі кезеңдермен таныс болдыңыз. Демек, бұл кезеңдердің механикалық түрде бірізді орындалуы жақсы нәтижеге кепілдік бермейді. Болжап айтқанда, сізге рефераттың тақырыбы мен әдебиеттер тізімі берілді. Мәселе тұжырымдалды. Үзінділер мен конспектілер дайын және шимай жазбаның жоспарына сәйкес таратылды. Жұмысқа кірісуге болады, бірақ бірден барлық мәтінді жазамын деп ойламаңыз. Рефератты жазудың қарапайым жолы – тезірек мәтіннің бөліктерін даярлау, ал содан соң оларды монтаждау (біріктіру). Мысалы, реферат кіріспесін негізгі бөлімде негізделген қорытындылар үзілді-кесілді анық болған жағдайда ғана жаза аласыз. Сондықтан да негізгі бөлімді жазады (және бірнеше рет қайта көшіріп жазады), ал кейін кіріспесі мен қорытынды бөлімін туралайды.

Сауатты жазылған рефераттың негізгі бөлім құрылымында кіріспе мен қорытынды бөлімдері көрсетілу керек. Осыдан кейін тәжірибелік ұсыныстар: негізгі бөліммен жұмысты аяқтаған соң әр ережені негіздеу қажеттілігіне байланысты бөлшектерін алып тастау және қорытынды үшін жақсы негіз пайда болады. Бұл әлі де болған жоқ.

Қорытынды бөлімнің үзінділері кіріспенің тиісті үзінділеріне айналып, онда жұмыс мақсаттарын тұжырымдайды.

Мысалы, негізгі бөлімде: «Ал, мен жылытылған өңдеу кезде витаминдерде болатын кейбір физикалық-химиялық өзгерістерді қарастырамын: азық құндылығын төмендететін су немесе майды еріту, жартылай шығындау немесе бұзу».

Мақсаттар қойылатын кіріспе бөлімінде «Дайын өнім және аспаздық өнімдардың азықтық құнарлылығына витаминдері бар ықпал ететін тамақтандырудың азық-түлігін жылумен өңдеу кезінде май мен судағы еруді қарастыру маңыздылығы», - деп тұжырымдаймыз.

Қорытындылау кезінде «Тағамдардың азықтық құнарлығын төмендетуге ықпал ететін азықты майға немесе суға еріту кезінде жылумен өңдеуде витаминдері жартылай жоғалып немесе мүлдем жойылады», деп жазамыз. Бұл мысал өз еңбегіміздің дайын нәтижесін қаншалықты дұрыс және тиімді қолдануға үйренгенін көрсетеді.

Енді жұмыстың жалпы рәсімделуіне тоқталайық. Бұл «жиектеменің» жоғарғы жағына кіріспе түседі. Ол стиліне қарай әртүрлі болу мүмкін. Мысалы: «Мен (Марина Петровна) оқытушысынан реферат тақырыбын алып, лезде ... ойластыруға кірістім» НҰСҚАсы онша дұрыс емес. Жазбаның мына түрін қолданса болады: «Біздің халықтың мәдениетінде аспаздық сала басым орын алуда. Орыс аспаздары кәсібилік шеберлігінің негізін құрайтын халықтық ас бөлмесінің дәстүрлерін қасиетті түрде сақтап қалған». «Жиектеменің» төменгі жағын – қорытындылау болып саналады және мұндай тұжырымдаманы қолдануға болады. «Аспаз мақсаты – азықтық заттарды ең аз мөлшерде шығындайтын жоғарғы технологияларды қолдану арқылы дәмді тағамды әзірлеу».

Бұл жерде ХХІ ғ. Ришардонның: «Аспаздық – денсаулық кілті, ол дегеніміз – әрі өнер, әрі ғылым», – дәйексөзін келтіру орынды.

Жоғарыда келтірілген кеңестер сізге өз ойыңызды қарапайым түрде жеткізу өнерін меңгеруге септігін тигізеді деп үміттенеміз.

Рефератпен жұмыс жасаудың қорытынды сұлбасы.

1. Тақырыпты алу. Әдебиеттерді оқи бастау. Үзінділерді жаза бастау. Мәселені тұжырымдау. Шимай жазбаның жоспарын құру.

2. Әдебиеттердің оқуын жалғастыру. Үзінділерді дайындауды жалғастыру. Шамаңыз келетін мәселені анықтау. Жоспарды анықтау. Негізгі бөлімді шимай жазбаға түсіру.

3. Әдебиеттерді оқуды аяқтау және үзінділерді дайындау. Негізгі бөлімде жарияланған сұрақтарды анықтау. Қорытындылау жасау үшін қорытындыларды жинақтау.

4. Жұмыстың мақсатын жазу (кіріспе бөлімі).

5. Тақырыптың еліміздің тарихы немесе кезеңіндегі орнын анықтай отырып, кіріспені жаза бастау. Негізгі бөлімде жасалғанмен салыстырма жасай отырып мәселені түбегейлі тұжырымдау.

6. Кіріспе бөлімімен өзара сәйкестіру жасап, қорытындылау бөлімнің соңын жазу.

7. Рефераттың мәтінін жазбаша әдеби тілдің нормасына сәйкестігін тексеру.

8. Есінде болсын, ғылыми-зерттеу жұмыстарда «мен» есімдігі қолданбайды.

9. Дайындалған рефераттың мәтінін қажеттілігіне қарай редакциялау, түзетулер жасау.

10. Рефератты ұқыпты көшіріңіз (теріңіз).
11. Реферат құрылымын тексеру.
12. Аудитория алдында мәселе бойынша конспектiге сүйене отырып баяндама дайындау. Келесі кеңестерге жүгiнiңiз:
 - өз баяндамаңызды аудиторияға қарап сәлемдесуден бастаңыз (Құрметті... Біз, мен және ... жетекшім ... уақыт ағымында бірге зерттеулер жасап жұмысымызды назарларыңызға ұсынуға рұқсат етіңіздер);
 - аудиторияға өзіңізді таныстырыңыз;
 - тақырыбыңызды атаңыз, оның өзектілігін дәлелдеңіз;
 - өз зерттеуіңіздің мақсаты мен бағдарын тұжырымдаңыз;
 - зерттелген тақырып бойынша материалды жинақтау және өңдеу әдістерін атаңыз;
 - зерделенген тақырыпта жұмыс жасау барысында өзінің жеке ашқан дүниені айқын белгілеңіз;
 - тақырыптың келешегін кеңінен атаңыз.

Рефератты бағалау .

Сырттай кезең

1. Тақырып пен мағынасы сәйкес келуі.
2. Материалды жан-жақты зерделеу (тақырып бойынша зерделенген дереккөздер саны)
3. Рефератты дайындау.

Көзбе-көз кезең

1. Дереккөздерді дұрыс және толығымен қолдану (реферат мағынасын сұрақтың жауабымен тереңірек аша білу ептілігі).
2. Жұмыстың негізгі ойын аудиторияға жеткізу ептілігі.

Тақырып бойынша әдебиетті таңдау. Тақырып бойынша әдебиетті таңдауда каталог көмек етеді. Каталог – ол қордағы бар брошюра түріндегі не карточка түріндегі кітаптар тізімі.

Каталогтың төрт түрі бар:

1. Алфавиттік – дереккөз атауы мен авторының тегі белгілі болу керек;
2. Пәндік (салалық) – библиографиялық мәліметтер нақты тақырыпқа арналған айдар бойынша орналасады. Айдарлар алфавиттік тәртіпте орналасқан.
3. Жүйелі – дереккөздердің атаулары пәндік каталогіне қарағанда саланың (бағдардың) айдары мен айдар асты етіп топтастырады.
4. Жаңа түсімдер каталогі – соңғы жарты жылда түскен жаңа кітаптардың жүйелі каталогі.

Таңдалған кітапты карточка арқылы жазып алған дұрыс. Ертеңгі күні рефератпен жұмыс аяқталған соң библиографиялық тізімді құруға жеңілдік туғызады.

Таңдалған тақырып бойынша әдебиеттерді зерделеу кезінде өз сұрағыңыздың заманауи жай-күйін анықтау мақсатында жеке түсіну негізінде алынған материалды жүйелеу, талдау жасау, жалпылау және түрлі дереккөздердің авторларының дәлелденген көзқарастарымен танысу мақсатын қою керек.

Өңделген материалдың пысықталуы оқылған жазба өз ескертулерімен қатар жүргізілу тиіс. Жазба келешекте алынған ақпаратты жүйелеу мен топтастыруға жеңіл болу үшін конспект, үзінді, сондай-ақ қағида, ой, әдістеме формасында жазуға болады.

Рәсімдеудің нұсқасы келесі кестеде ұсынылады:

Дереккөздің аты, авторы	Мәселелер, негізгі тезистер	Түсіндірмелер

Дереккөздермен жұмыс жасау кезінде жазбалар бөлек дәптерде немесе парақта, бірақ бір жағында ғана жазылғаны дұрыс болады. Жазбалар жасау – ой еңбегін ұйымдастыруының міндетті формаларының бірі, себебі материалды алғашқы өңдеу кезінде жинақтаудың үздік әдісі болып табылады. Тақырыпты анықтаған соң ғылыми болжамды шығаруға кірісу керек.

Ғылыми болжам, жорамал (грек сөзінен шыққан негіз, болжал, жорамал деген мағынаны білдіреді) құбылыстардың табиғи (себепті) байланысы туралы болжалды пікір. Сонымен, ғылыми болжам бір жақтан болжалды қамтамасыз етеді, басқа жағынан – зертелетін құбылыстардың табиғи (себепті) байланысын орналастыруға қатысты болжалдайды.

Эссені қалай жазады?

«*essai*» француз сөзін «қаламды сынау, талпыныс, нобай» деп аударуға болады. Соңғы жылдары бұл жанр кеңінен таралған. Дегенмен, жазбаша жұмыстың түрі ретінде түрлі түсіндіру жасап талпыныстарды қалыптастыруға ықпал етеді.

Эссе — автор өз пікірлерін, түрлі шеңбердегі мәселеге бағасын еркін түрде білдіретін көсемсөз туындысы. Қозғалатын мәселесіне қарай эссе пәлсафалық, тарихи, өнегелі-психологиялық, әдеби-сыншыл және басқа түрлері болады.

Эссе — «ойланып толғану» жанры болып табылады. Бұл сөз атаулар асты жиі келтірілетіні кездейсоқ емес, бірақ әйтеуір бір құбылыстарды хабарлаумен қатар әйтеуір бір жағдайларды сипаттау арқылы қисын дәлелдеуді сыза отырып өз пікірін білдіреді. Эссені жазу кезінде эмоционалды бағалау пікірлері және сөздің шешендік күшеюі әбден орынды. Біраз эссе кең дәйексөздерді, қанатты сөздердерге түсініктеме беру мен сипаттамаларын қолданумен ерекшеленеді.

Мағынасы мен формасы бойынша «еркін» тақырыпқа жазылатын шығарма эсеге өте жақын туынды болып табылады.

Эссе (атауы шартты) – рефератты жазуға ешқандай қиындық туғызбайтын адамдарға ұсынуға болатын шығармашылық жұмыс формасы.

Эссе аясында өзінің барлық ой мүмкіндігін кеңінен ашып көрсетуге болады. Шығармашылық эсседен бөлек оқу тәжірибесінде дәл осы эссе аталуымен (жазбаша емтиханның өткізу формаларының бірі) білімді жеткізудің қатаң формасы қолданылады, онда жауаптың уақыты мен орны шектеулі. Бұл жағдайда тақырып бойынша жауаптың толық жоспарды көрсету ептілігі талап етіледі. Сонымен бірге, тезистер шашыраңқы емес, бірыңғай мәтінді құрайтындай болу керек. Қатаң формадағы эссе баяндаулардың, талдамалық жазбалардың және ғылым, саясат, бизнестегі заманауи байланыстың басқа да формаларының негізі болып табылады.

Эссе жазбаша шығармашылық жұмыстың жанры ретінде. Шығармашылық эссенің мақсаты – үстірт аядан арылу. Эсседе ойлау емес, бірлестік басым болу тиіс. Егер сізді рефераттың айқын аясы мен белгіленген құрылымы, дәлелдерді толығымен атау және негіздеу жағынан қиыншылық туғызатын болса, онда еркін бағыттағы эссе формасына жүгініңіз.

Эссенің формалды талаптарының бірі ретінде атаулардың бар-жоғы болып табылады. Эссенің ішкі құрылымы еркін болады. Себебі бұл жазбаша жұмыстың кіші формасы болғандықтан жұмыстың соңында қорытындыларды міндетті түрде қайталауды талап етпейді, тек негізгі мәтінде немесе атау ретінде орын алса болады. Дәйектеу бұрын мәселені тұжырымдау керек. Мәселені тұжырымдағанда соңғы қорытындылар сәйкес келу мүмкін.

Әр оқырманға арналған рефераттан айырмашылығы «Мен ... туралы әңгімелегім келді» пайымдаумен басталып, «Мен келесі қорытындылар жасадым» аяқталады. Эссе дегеніміз – дайындалған оқырманға, жалпы түрде не айтылатыны туралы хабардар адамға арналған ілікпе сөз (реплика). Бұл эссе авторына қызметтік сөздермен үйіп бастамай, жаңалықты кеңінен ашу үшін шоғырлануға көмек етеді.

Эссенің табиғатын белгісіздік, «ұстатпаушылық» құрайды. Осының барлығын бұл жанрдың кейбір жалпы нышандары ретінде анықтауға болады. Әдетте ол: кішігірім көлем, нақтылы тақырып және оның өзіндік түсіндірмесі, еркін орындаушылық, тосын пікірге бейімділік, ауызша сөйлеу тілінен хабары болу және басқа нышандар энциклопедия және сөздіктерде аталады.

Сонымен, мәселені тұжырымдау кезінде эссе нақтылы тақырып және оның өзіндік түсіндірмесінің барымен ерекшеленеді. Тақырып көлемі түсіндірмеге қарағанда әлде қайда тар. Әлде де, эссені бүкіл Жер жүзіне, ақиқатқа, субстанция сұлулығына, силлогизмге арнауға болады, бірақ бұл тақырыптар жалпыға ортақ екендігін жоғалтып, «Мен» атты жалпы көлемділік аясында жеке тұлғалық болып қала береді.

Тақырыпты ашу кезде «Біз бәріміз ... деп ойладық, ал ол ... болып шықты» келеңсіз барысы орын алса ғана эссе жақсы болу ықтимал. Дәл осы жағдай эссе үшін себеп туғызады.

Эссе өзіндік жанр болғандықтан, оның бағалауы да өзіндік болуы мүмкін. Жаңалыққа сенім арту әрқашан қауіпті, бірақ кім тәуекел етпесе, сол жеңіске жетпейді. Дереккөздердегі дәйексөздер сыпайы қолданған жағдайда өзіндік қорытындылар барынша дәйектенеді, демек сәттілікке әрқашан үміт бар деген сөз.

Үйренушінің кәсіби білімі мен ептілігін бақылаудың жобалық іс-әрекеті

Үйренушілердің білім алу технологиялық үдерісінде жобалық іс-әрекетті ұйымдастыруға олардың творчестволық қабілетін дамыту; өзіндік зерттеулер жүргізуді; шешімдер қабылдауды; команда құрамында жұмыс жасау ептілігі және ұжымдық еңбектің нәтижелеріне жауап беруді дамыту; еңбек нәтижелері мен үдеріске экономикалық баға беруді дамыту; тұтынушылық, экономикалық және технологиялық жағдайларды талдауға дағды етуді қалыптастыруға ықпал етеді.

Үйренушінің іс-әрекеті – жоба саны, олардың бағыттығы мен орындау уақыты. Ол дегеніміз әртүрлі білім мен дағдыларды, зерттеулерді, мәселенің жаңа шешімін қабыл етуге, өнімді жасау, оны өңдеу және нақты жағдайда бағалауға септігін тигізіп қоймай олардың кәсіби даярлықтарының деңгейін бақылау.

Жобаны орындау реттілігі (кезеңдері)

Кезең атаулары	Жұмыстардың мағынасы
Мәселені анықтау	Оқытушы үйренушіге мәселе қойып, жобалар банкін ұсынады; жоба талаптарын, орындау технологиясын және бағалау критерийлерін жеткізеді;
Зерттеу, идеяларды алып пайдалану	Өз білімдеріне сүйеніп дереккөздердегі ақпараттарды зерделеу; үйренушілер нақты тағамдарды немесе қызмет көрсету саласындағы қызметтерге тұтынуды зерттейді; шағын маркетингтік зерттеулер жүргізеді
Жоба тақырыбын негіздеу	Болашақ іс-әрекеттерді талдау – творчестволық жобаны құрайтын элементтерінің сұлбалық көрінісі.
Объектіні зерттеу	Жобаның тарихын зерттеу; конспектілеу; рісімдеудің нобайларын орындау;

Идеяларды дамыту	Көптеген нұсқадан ең қолайлы шешімді (тағамды) таңдау және оны дамыту; жұмыс рецептурасын құру және технологиялық сипаттама беру. Мүмкіндіктерді әрі қарай зерттеу және баға беру: - шикізат, құрал-сайман, жабдықтар таңдау; - құнның бастапқы экономикалық есебі; - жобаның физиологиялық шектеулері және жетістіктері, еңбек қауіпсіздігі және басқалар. Өндеулердің технологиялық есептері.
Жоспарлау	Өзірлеудің тиімді технологиясын өңдеу. Дайындау технологиясының алгоритмін (технологиялық реттілік) құру және анықтау. Бақылау критерийлерін (сапа көрсеткіштерін) анықтау. Технологиялық, нұсқаулық-технологиялық карталарды өңдеу. Тағамдық құндылығы және құнарлылық есебі.
Тағамды (аспаздық өнімді) дайындаудың технологиясы және оны ұйымдастыру	Жұмыс орнын ұйымдастыру. Рецепттура. Даярлау технологиясы. Ағымды өзіндік бақылау. Тағамды рәсімдеу және жеткізудің мүмкінді нұсқаларын қарастыру. Гарнирлер, тұздықтар және толықтаушылар түрлері.
Экономикалық дәлелдеу	Даярланған тағамды немесе. Өңделген (дайындалған) өнімнің құнын есептеу. Аспаздық өнімның. Қажеттілігіне қарай, бизнес-жоспарды өңдеу. Жобаны тарату үшін нарықты таңдау. Одан әрі жетілдірудің мүмкінді идеялары
Қорытындылау жасау	Құжаттаманы қорғауға дайындау. Жобаны өзіндік бағалау (жетістіктері мен кемшіліктері, нәтижелерді өзіндік бағалау). Өндірістің келешегі.
Жобаны қорғау	Баяндама және көрсетілімдер. Сұрақтарға жауап беру.

Жобаны таңдау қоғамдық тамақтандыру саласындағы қоғамның тұтынуымен, адамның жасы, ұлттық және басқалар, сондай-ақ астың дайындау және тұтыну ерекшеліктерін ескере отырып адамның физиологиялық қажеттіліктерін қанағаттандыруымен анықталады.

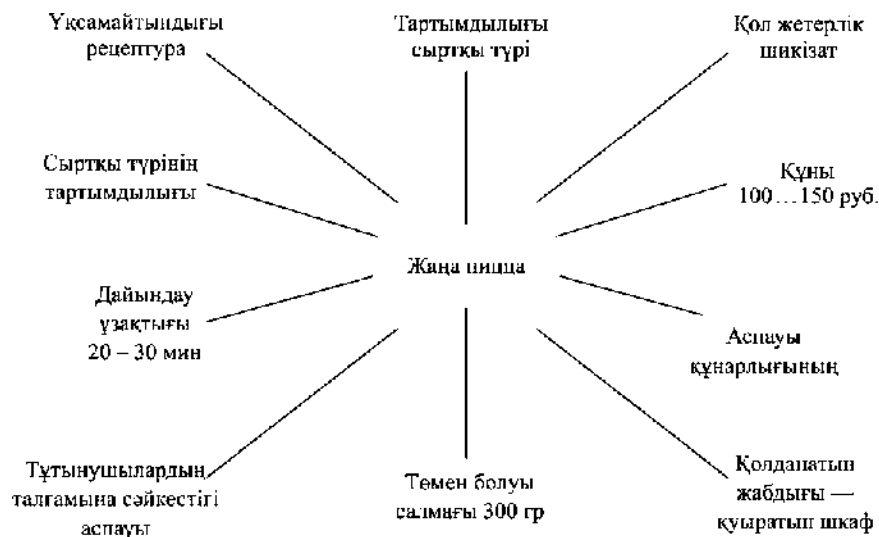
1. Жобаны орындау, талдау және таңдау кезінде пайда болатын негізгі мәселелер:

- іс-әрекет саласын анықтау;
- жоба тақырыбын таңдау;
- тағамды (ас мәзірін, іс-шараны және т.б.) таңдау;
- дайындау технологиясын өңдеу (технологиялық карта, жабдықтарды, мүлікті, ыдысты, аспаптарды талғау);
- жоба бойынша есепті рәсімдеу

2. Жобаны таңдаудағы негізгі критерийлер:

- ұқсамайтындығы;
- қол жетерлік;
- эстетикалық жақсы жағы;
- қауіпсіздігі;
- қоғамдық тұтынуға сәйкестігі;
- технологиялық;
- құны және басқалар.

Аса көрнекілігі үшін «негіздеу жұлдызшасын» (төменде келтірілген) қолдануға болады, онда ортасында – зерттеу объектісі, шеткі жағында – жетілдіруді қажет ететін тұтынушылық қасиеттерді анықтаушы факторлар.



Содан соң, тапсырманы орындаушылығы анықталады. Ол дегеніміз жалпы білімдік және бірқатар жалпы техникалық және арнайы пәндердің білімдері, ептілігі мен дағдыларының шектестіктерін зерттеу кезінде алынғаны, сондай-ақ материалдық-техникалық қамтамасыз ету, экономикалық және физиологиялық пайдалылығы және басқалардан кұралады.

Өнімді жобалауда негізгі талаптар:

- **технологиялық** – қол жетерлік материалдардан еңбектің аздау шығынымен қол асты жабдықта өнімды қәдімгідей оңай әзірлей мүмкіндігі;
- **шығармашылық бағыттығы және қызығушылық**. Үйренушінің шығармашылық қабілеті мен мүдделерін есепке алу.
- **жүйелілік**. жоба бойынша жұмыстың мағынасы оқу жылы ағымында оқытылған материал анықтау тиіс.
- **күші әсетерлік**. Үйренушінің жеке және жастық ерекшеліне қарай кәсіби даярлығы деңгейінің сәйкестігін болжалайды.
- **экономикалық**. Аздау шығындармен өнімды даярлау, бірақ сату кезде жоғары пайдалығын талап етеді.
- **қауіпсіздігі**. Жобаны әзірлеу кезеңінен бастап даярлау кезеңі барысын толығымен қамтиды. Қауіпсздік еңбектің күзету шараларының жүйесімен, өндірістік тазалықпен, гигиенамен байланысты болады. Жобада жарақат алушылық, кәсіби аурулар, сондай-ақ азықтық улану мүмкіндіктерін мүлдем болдырмау тиіс.
- **Эргономикалық**. Еңбекті ғылыми ұйымдастыру. Адамның өнім дайындау кезінде аздау күш-қуат шығынымен жұмыс орнын ұйымдастыруды қадағалайды.
- **Дизайн талаптарына сәйкестігі**. Жобалық өнімның сыртқы түрі әдемі, түстік гаммасы негізгі тағам, гарнир мен рәсімдеуіне үйлесімдігін талап етеді.
- **Қажеттілігі**. Дайындалған өнім адамдардың тобы немесе жеке тұлғаның мүддесіне пайдалығы және нақты бағалығының бар болуы.

Жобаларды дайындау кезінде қолданатын білімдер саласы

Аспаздық — дайын өнімнің өндірісі және азықты жылумен өңдеудің, шикізатты сақтаудың, өнім өндірісінің технологиялық қағидаларының және дұрыс тамақтанудың негізі болып табылады.

Тамақтандырудың физиология негіздері – азықты саралап жіктеу үшін халық түріне орнына келмейтін факторларды есепке алу жөніндегі ұсыныстар.

Тамақтандырудың санитариясы мен гигиенасы – өнімді қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарда қатаң санитарлық режимді және санитарлық тұрғыдан саулықты дайындауды қамтамасыз ететін шаралар жүйесі.

Тарих, география, биология — нақты тағам, азық түрлерінің, тамақтандырудың мәдениетінде өзгерістер және даму тарихы туралы мағлұматтар. Өткен уақыттағы кәсіби аспазшылардың тәжірибесі.

Математика — шикізат, ақшалай қаражаттың шығындарын және математикалық ара қатынасын есептеу.

Тауардың сауда айналымы — шикізатты және ғылыми тұрғыдан дәлелденген технологиялық процесті дұрыс пайдалану мақсатында өнімнің құрамы мен тұтынушылық құрамын зерттеу.

Техникалық пәндердің жинағы — механикалық, жылулық және мұздатқыш жабдықтардың күрделі пайдалану, тағамдарды дайындаудағы технологиялық процестерін ұйымдастыру.

Өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру және экономика – өндірісті дұрыс ұйымдастыру және оның экономикалық тиімділігін жоғарлату, материалдық-техникалық базасын дұрыс қолдану, өнімнің өзіндік құнын төмендету. Өнімның өзіндік құнын есептеу, маркетингтік зерттеулер, нарық конъюктурасын зерделеу (ұқсас өнімдардың түрлері, өнімның сапасы бағасына сәйкестігі, яғни сұраныс пен ұсыныс), өз өнімінді сатудың мүмкінді жолдарын жоспарлау.

Психология және этика — адамның қабылдау ерекшеліктері, тұтынушылармен сөйлесу (қарым-қатынас жасау) қағидасы.

Көркем сурет — балама тағамдардың нобайларын өңдеу (көркем рәсімдеу элементтері), түстер үйлесімдігі, түстердің табиғи заңдылық сәйкес келуі, композиция заңдылықтары.

Химия және физика — шикізаттың, ас бояуларының, түрлі қосымшалардың физикалық-химиялық құрамы, ас дайындау кезінде көптеген процесстер туралы ақпарат, шикізат ең дайын өнімнің сапасын бақылау.

Экология — шикізаттық экологиялық тазалығы, тамақтану мен тағамның құрамына кіретін зиян ас бояулары мен басқа да толықтырушылардың кері әсері.

Оқытушы «Аспаздық» курсы бойынша сабақ жүргізу кезінде келесі «Туылған күн», «Мерейтой», «Жаңа жыл», «Масленица», «Крестины», «Далалық және төтенше жағдауларда тамақтану», «Үйлену тойы» және т.б. жобаларын өңдеуге қатысуды ұсыну мүмкін.

Шығармашылық жобаны бағалау

Жобаны бастапқыда автордың өзі бағалауды ұсынады, содан соң оқытушы мен үйренушілер құрайтын әділ қазылар алқасы бағалайды.

Орындалған жобаларды бағалау критерийлері

1. Жобаның тәжірибелік бағыттығы және орындалған жұмыстың қажеттілігі.

2. Өңдеулердің, жобалаудағы қабылданған кезеңдерін орындауының көлемі мен толықтығы, өзіндігі, аяқталғандығы, басқа адамдармен жобаны қабылдау және жобаны материалды жүзеге асырудағы даярлығы.

3. Ұсынылатын шешімдердің, амалдардың, қорытындылардың дәлелдігі, библиография толықтығы, дәйексөздерінің бары.

4. Шығармашылық деңгейі, тақырыптың, амалдардың, табылған шешімдердің, ұсынылған дәлелдердің ұқсамауы; материалдық жүзеге асыруының және жобаны ұсынудағы ұқсамайтындығы.

5. Түсіндірме жазбасының сапасы: рәсемдеуі, стандарт талаптарына сәйкестігі, мәтін құрылымы, эскиз, сұлба және суреттерінің сапасы.

6. Технологиялық құжаттаманың толықтығы: рецензиялардың толықтығы мен сапасы.

7. Өнімнің сапасы, ұқсамайтындығы.

Орындалған жобалардың қорғауын бағалау критерийлері:

1. Баяндау сапасы: композиция, жұмысты, амалдарды, нәтижелерді толық ұсыну; дәлелдеу, тезаурус көлемі, сенім артушылық пен нандыру.

2. Курс (немес пән), тарау, тақырып бойынша білімінің көлемі мен тереңділігі, пәнаралық байланыс.

3. Педагогикалық бағыт алушылық: сөйлеу мәдениеті, жеткізу стилі, көрнекілік құралдарын қолдану, уақытты бағалаушылық, шығармашылық бастау, аудиторияны назармен игеру.

4. Сұрақтарға жауап беру: толықтығы, дәлелдігі, сенім арушылығы мен нандырушылық, жылы шырайда, жобаны мықты жақтарын және тақырыпты сәтті ашу үшін жауаптарды пайдалануға ұмтылыс.

5. Баяндаушының іскерлік және күш-жігерлік қасиеттері: жұмысқа жауапкершілікпен қарау, жоғары көрсеткіштерге жетудегі талпыныс, пікірталасқа даярлығы, жоғары жүктемемен жұмыс жасау қабілеті, жақсылық тілеушілік, қарым-қатынасқа даярлығы.

Жобаның орындау мерзімдері мақсаты мен мағынасына байланысты белгіленеді және 3-4 аптадан бастап 1 жылға дейін өзгеру мүмкін. Жобаны ұзақ мерзімде дайындау үшін жұмысты орындаудағы әр кезеңіне нақты нәтижелерді белгілеу керек. Бір жыл көлемінде орындалатын жоба үйренушіге білім алуда қосымша қызығушылық туындатады.

Жобаның қорытынды бағасы мәселені түсіну, идеяларды ұсыну, жобалау, құру мен әрлеу және дайындау кезеңдерінде ағымды бағаларын есекере отырып қойылады. Бұл баға жылдық (семестрлік, жалпы) бағаны анықтайды, себебі үйренуші жобаны орындау кезінде жыл бойына алған білімі, ептілігі мен дағдыларын қолданудан құралды.

Сонымен, бағдарламада жоба қорытынды тапсырма ретінде қабылданады. Оқытушы барлық оқу жылы бойында үйренушімен менгерген білімі, ептілігі мен дағдыларына жалпылаған баға қояды.

Жоба авторы тек оқытушының бағасын ғана емес, басқа да үйренушілермен бағалану тиіс. яғни ұжымдық баға ең әділ болып табылады.

Жобаның аспаздық (асты дайындау технологиясы) бойынша түсініктеме хатты рәсімдеу

Түсініктеме хаттың жалпы түрі мен құрылымы

Жоба – оқытушының жетекшілігімен орындалған үйренушінің өзіндік аяқталған шығармашылық жұмысы. Ол әдетте екі тараудан құралады: теориялық бөлімі және тәжірибелік. Соңғысы нақты өнім, бейне фильм, компьютерлік әзірleme (презентация) және басқа да жұмыс түрде орындалады. Теориялық бөлімі дегеніміз түсіндірме жазбасы. Төменде оны құрудағы ұсыныстар берілген.

Түсініктеме хат А4 форматтағы мәтінді құжат папкасында брошюра түрде орындалады.

Түсініктеме хаттың құрылымы жұмыс түріне байланысты, және жалпы кезекте келесіден құралады:

- 1) мұқабалық бет;
- 2) мазмұны;
- 3) кіріспе;
- 4) негізгі (теориялық) бөлімнің тараулары;
- 5) қорытынды;
- 6) қолданылған әдебиеттер тізімі;
- 7) қосымшалар.

Түсініктеме хаттың құрылымдық элементтері

Негізгі бет

Негізгі бет – түсініктеме хаттың бірінші парағы және нақты белгіленген тәртіпте толтырылады.

Жоғары жиектемеде оқу орынның толық аталуы жазылады. Ортада «тақырып» сөзін жазбай тырнақша қойылмаған түрде жобаның аты келтіріледі.

Тақырыбы қысқа және нақты болу тиіс – жобаның негізгі мағынасына сәйкес келу керек. Егер де жұмыстың аталуын нақтылау керек болса, онда астыңғы жағына қысқаша келтіруге болады. Содан соң, жоба авторының (атау септігінде) тегі, есімі, курсы мен топ нөмірі жазылу тиіс. Кейін жетекшінің тегі және әкесінің аты мен есімінің алғашқы әріптері жазылады.

Төменгі жиектемеде жұмыстың орындалу орны мен жылы көрсетіледі (бірақ «жыл» сөзі жазылмайды).

Мазмұны

Негізгі беттен кейін орын алады, онда түсініктеме хаттың барлық тарау атаулары мен парақтары көрсетіледі. Оларды қысқартуға немесе басқа да реттілікте жазуға болмайды. Барлық тарау атаулары жазбаша әріппен жазылады және сөйлем соңында нүкте қойылмайды. Әр атаудың соңғы сөзінен кейін көп нүкте қойылып мазмұнның оң бағанында парақ беті қойылу тиіс.

Кіріспе

Тақырыптың өзектігі, мақсаты және қойылған тапсырмалардың мағынасы, жобада қарастырылған негізгі мәселенің және жоспарлы нәтижесі, пәнаралық байланысы, жоба кімге арналғаны, сондай-ақ бұл жұмыстың жаңалығы неде екені айқындалады.

Кіріспе бөлігінде (ресми, ғылыми, әдеби, библиографиялық) ақпаратты алған негізгі дереккөздерге сипаттама беріледі.

Негізгі бөлім

Түсініктеме хаттың негізгі бөлімінің құрылымы мен мағынасы жобаның түрі мен қойылған тапсырмаға байланысты болады.

Жұмыстың өзектігін көрсету – әрбір жобалық жұмыстың міндетті талабы. Дәлелдеу кезінде жобаның маңыздылығын бағалау және тәжірибеде қолдануда ашатын мүмкіндіктерін келтіре отырып болжамды нәтижелерін ұсынады.

Жобаның мақсатын тұжырымдап болған соң нақты тапсырмаларды орындауға көшу керек.

Әдетте ол (... зерделеу, ... сипаттау, белгілеу, анықтау, өңдеу және басқа) тапсырмалар тізімдемесі формасында жасалады.

Жобаның 1-тарауында ұсынылатын әдістеме және орындау техникасы, сондай-ақ тақырып бойынша әдебиеттерге және басқа материалдарға қысқаша шолу жасау қарастырылады.

Келесі (іздену) тарауда жобада қарастыратын мәселені шешу бойынша ұсыныстар мен идея банкі өңдеу қажет. Ұсынылатын әр нұсқаға дәлелді баға беру алды бірқатар нақты критерийлерді қолдану өте маңызды.

Кейде іздену бөлігі клаузу-рой толықтырады. Ол дегеніміз еркін суреттері бар, сондай-ақ жалпы болашақта дайындалатын өнімнің элементтері мен бөліктері салынған салыстырма түрде өте үлкен парақ қағазы. Парақта «ренгендік суреттері» секілді көріністер, тіпті біріне-бірі салынған түстері әртүрлі детальдер және жазбалар болса да рұқсат, бірақ айқын аяқталған композиция болу керек. Нәтижесінде бір немесе бірнеше ұсыныстар анықталынады.

Жобаның технологиялық бөлігінде объектінің орындаушылығында реттілікті талап етеді. Оған кезеңдер тізімі (технологиялық реттілік) және технологиялық немесе техникалық-технологиялық карта кіріп келесі тараулардан құралады:

1. Өнім атауы. Қолдану аясы.

2. Шикізат тізімі.

3. Шикізаттың сапа талабы.

4. Шикізатты брутто мен нетто салмағында нормаға келтіру, жартылай өнім мен дайын өнімнің шығу нормалары.

5. Технологиялық процесс.

6. Рәсімдеу, ұсыну, сату мен сақтау талаптары.

7. Сапа мен қауіпсіздік көрсеткіштері.

8. Азықтық және энергетикалық құнарлығы.

1-бөлімде тағам атауынан басқа осы тағамды шығару мен сату құқығы бар өнеркәсіптердің тізімін көрсетіледі.

2-бөлімде осы тағамды дайындау үшін барлық қажетті азық-түлік түрлері көрсетіледі.

3-бөлімде нормативтік құжаттардың талаптарына (технологиялық жағдайлар мен стандарттарға) сәйкес келетін осы тағамды дайындау үшін қолданылатын азық-түлік шикізаттары, тамақ өнімдері және жартылай дайын өнімдер және нормативтік құжаттардың (стандарттар мен технологиялық жағдайларға) талаптарына сәйкес болуы және сәйкестігі туралы сертификатының бар болуы туралы жазбалар болу керек.

4-бөлімде 1 немесе 10 және одан да көп порцияның (калькуляциялық карта) шикізатын салу нормалары (брутто мен нетто) көрсетіледі

5-бөлімде тағамды дайындау технологиясы толық сипаттама беріледі, мұнда тағам немесе өнім қауіпсіздігін қамтамасыз ететін салқын және жылы өңдеу режимдері, сондай-ақ азықтық қоспалар қолданатыны туралы ерекше анықталады.

6-бөлімде тағамды әсемдеу мен ұсыну қағидасы, сату және сақтаудың жағдайлары мен мерзімдерінің ерекшеліктері белгілену тиіс. Бұл талаптар қолданыстағы стандарттар және санитарлық тәртіпті ескере отырып қалыптасады.

7-бөлімінде органолептикалық бағалау көрсеткіштері, яғни дәмі, түсі, иісі, қоюлығын, сондай-ақ физикалық-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштер келтіріледі.

8-бөлімде азық-түліктің ас пен энергетикалық құнарлығын сипаттайтын техникалық-технологиялық картаның (4 қосымшасын қара) көрсеткіштері көрсетіледі.

Одан әрі, жобаның экономикалық және физиологиялық бағалануын қарастыру керек. Экономикалық бөлімде жобалық өнімді дайындау үшін шығындардың толық есебі ұсынылады. Мұнда жарнама және (қажеттілігіне қарай) маркетингтік зерттеулер жобасы ұсынылады. Экономикалық есептің нәтижесі жобалық өнімнің үнемділігін және сату нарығының барымен негізделеді. Ерекше назарды жобаның физиологиялық бағалауға бөлуді талап етеді, себебі бұл тағам адамның тіршілігін бұзбай, зиянды өзгерістерімен ықпалын жасамайтыны туралы дәлелдейді.

Негізгі бөлімнің тараулар мәні жұмыс тақырыбына сәйкес келіп толығымен жеткізу тиіс. Бұл тараулар жоба авторының материалды қысқа, қонымды және дәйекті жеткізу ептігін көрсетеді, сонымен қатар басылуға берілген жұмыс талаптарға сәйкес келу міндетті.

Қорытынды

Түсініктеме хат қорытынды бөлімімен аяқталады. Онда кіріспеде тұжырымдалған жалпы мақсат пен нақты тапсырмалардың орындалу ара қатынасымен алынған нәтижелер реттілікпен айтылады. Үйренушінің орындаған жұмысына өзіндік баға беруге мүмкіндік беріледі. Кейбір жағдайларда тақырыпты зерттеуге жалғастыру уақыты, одан бөлек қандай нақты тапсырмаларды әлі де орындауға керектігі туралы айтылады.

Қолданылған әдебиеттер тізімі

Қорытынды бөлімінен соң қолданылған әдебиеттер тізімі орын алады. Бұл тізімдегі әрбір дереккөзі түсініктеме хатта өз орнын алу тиіс. Материалда барлық қолданулар міндетті түрде сілтеу арқылы көрсетілу тиіс. Тізімге жұмыс барасында мүлдем пайдаланбаған дереккөзді жазу орынсыз.

Қосымшалар

Жұмыстың негізгі бөлігінде үйіп жазылмайтын қосалқы мен қосымша материалдар қосымша бөлімінде орын алады. Қосымшалар мәні мен формасына қарай әртүрлі болып кездеседі. Олар мәтін, кесте, графика, сұлба, суреттер болып түрленеді. Әр қосымша жаңа парақтың (беттің) жоғарғы оң бұрышында «қосымша» сөзімен басталу тиіс және тақырыптық атау орын алады.

Егер де бірден көбірек қосымша болса, онда олар араб цифрімен (№ белгісін қоймай) нөмірленеді, мысалы: «1-Қосымша», «2-Қосымша» және т.б. Қосымшалары бар парақтар негізгі мәтін парақтарының жалпы нөмірленуін жалғастырады. Мәтін мен қосымшаның байланысын «қара» сөзімен жақшада сілтеу арқылы білдіріледі, мысалы (4 қосымшаны қара).

Түсіндірме хатты рәсімдеу талаптары

Түсіндірме хат жазбаша, машинкамен жазу әдістерімен немесе компьютер көмегімен мүмкіндігінше А4 форматты (210 x 297 мм) ақ қағаз парағында әр 1,5-2 жоларалық аралықта, парақтағы 40 жол форматта орындалады. Әр жолда сөздер арасында 60-65 белгіден аспау тиіс. Қаріптің минималды биіктігі 1,8 мм. Мәтінді жазғанда немесе тергенде жиектеменің келесі көлемдерін: сол жақтан 30 мм, оң жағынан 10 мм, жоғары жақтан 15 мм, ал төменгі жақтан 20 мм асырмауды ескеру тиіс.

Мәтінге жеке сөздер, формула, негізгі белгілер сиямен, тушпен, тек қара түсті сиямен енгізіледі, мұнда негізгі мәтін ығыстығы ендірулердің ара қатынасы тепе-тең болуы тиіс. Жаңылыстар, қате жазулар және графикалық қателер өшіргішпен өшіріп немесе корректормен бояп компьютермен терілген немесе жазбаша жазған мәтін тұсына белгі жасау керек.

Жұмыстың құрылымдық атаулары: «Мазмұн», «Кіріспе», «Тарау», «Қорытындылар», «Өз-өзін бағалау», «Қолданылған әдебиеттер тізімі», «Қосымшалар» жазбаша әріптермен мәтінге симметрияны сақтай отырып жазады.

Тарау атаулары азат жолдан бастап (бас әріптен бөлек) кіші әріппен басылады. Соңында нүкте қойылмайды. Егер де атауы екі немесе одан көп сөйлемнің құрылса, онда оларды нүктемен бөледі. Атаулар мен атау асты жазбалар ілік септігінде жекеше, ал көпше түрінде өте сирек келтіріледі.

Айдарлар атауы бас әріппен де кіші әріппен басталуы мүмкін. Бөлімдер – тек кіші әріппен (егер де, әрине. ол жалқы есім болмаса). айдарлардың соңына тыныс белгілері қойылмайды.

Тарау, параграф атауы парақтың соңғы жолында жазылмау тиіс.

Тарау асты атаулар мен мәтін арасындағы арақашықтық 3-4 аралыққа (әрине, тармақ атауларынан бөлек) тең болу тиіс.

Жұмыстың әр құрылымдық бөлігін жаңа парақтан бастау керек.

Түсініктеме хатты суреттерді ойсыз қалдырып кетудің алдын алу және кездейсоқ суреттерден бас тарту үшін жақсылап ойластырылған жоспар бойынша жалпыланған нақты ой негізінде безендіру қажет. Барлық безендірулер нөмірленген жөн. Парақтарды барлық жұмыс арқылы нөмірлеу керек. Егер де жобада жалғыз сурет болса, онда ол нөмірленбейді.

Мәтіндегі суреттерге, олардың реттік нөмірін құрайтын (сурет 1, сурет 2 және т.б.) түрде сілтеу жасалады. Әр суретті сурет асты жазбамен жазылу керек, ол жазба негізгі мәтін мен мағынасына сәйкес келуі тиіс.

Сурет асты жазба төрт түрлі элементтерден құралады:

- графикалық көріністің атауы, «сурет» сөзімен айқындалады;
- араб цифрімен, нөмір белгісін қоймай жазылған реттік нөмір;
- салынғанды қысқаша сипаттайтын мәтін, тақырыптық атау;
- экспликация: көрініс бөлшектері цифрмен, кейін жазбаға шығарылады, мәтінмен ілесіп жазу секілді белгіленеді.

Машина, механизм құрылымын немесе олардың бөліктерін максималды айқын көрсету үшін сызба пайдаланады, оны сызу қағидасын нақтылы сақтау арқылы жүзеге асырады. Түсініктеме хатта сызу – ең біріншіден, жұмыс сызбасына қарағанда ешқандай іс-қимыл немесе құрылғының құрылымын талап етпейтін сурет көрінісі. Мұндай сызуда түйін мен бөлшектердің аттары әдетте жазылмайды. Егер де мәтіннің мағынасына қарай жеке бөліктерді белгіле десе, онда сызуда араб цифрімен (сағат тілімен солдан оңға қарай) нөмірлейміз. Бұл цифрлердің (позицияның) мағынасын ашу барысында не мәтінде не сызу астындағы жазбаға енгізіледі.

Фото суреттер – шындықты көрнекі айқын жеткізу құралы. Зат немесе құбылысты оның барлық жеке ерекшеліктерімен қоса құжатты түрде сипаттау қажеттілігі туындағанда ғана қолданады.

Сұлба – процесс пен заттың негізгі идеясының қарқыны мен шартты белгілерін сақтамайтын және негізгі элементтердің өзара байланысын көрсететін көрініс.

Диаграмма — көлем арасында өзара қатынасын білдіру әдістерінің бірі графикалық көрініс. Салу формасына қарай диаграмманың келесі түрлерін келтіруге болады: жазықтық, ұзындық және көлемдік. Ең көп тарағаны ұзындық диаграммасы, ал жазықтықтың арасында – бағандық (ленталық) және секторлық түрлері қолданыста.

Сандық мәліметтерді өңдеу нәтижелерін график арқылы беруге болады. Яғни көлемдердің шартты көріністері және олардың геометриялық пішіндері, нүкте мен сызық және олардың ара қатынасы арқылы белгіленеді. Кестелер талдауды көрсету және суреттелген материалдың көрнекілігін жоғарылату үшін қолдануға болады.

Кесте геометриялық пішіннен бөлек бірқатар қосымша элементтерді құрайды:

- жалпы атау;
- графикалық пішіннің жеке элементтері мен шартты белгілердің мәніне сөзбен түсіндірме беру;

- координата өзектері (біліктері), межелік масштабтарымен және сандық тор;

- көрсеткіштер кестесіне енетін анықтау немесе толықтыру көлемдері, сандық мәліметтер.

Кестенің абсцисс пен ординат өзектері (біліктері) тегіс сызықпен сызылып тасталады. Координаталық біліктердің тілін белгілемейді. Кейбір жағдайларда кестелер абсцисс пен ординат біліктері бойынша межелік масштабқа сәйкес координаталық тормен қамтылады. Координата біліктері бойынша (әріп түрде) шартты белгілер және жалпы қабылданған шартты қысқартулер күйінде кері қойылған көлемдердің мөлшерімен жасалады. Қысық сызықтар мен нүктелерге қатысты жазбалар олар шамалы не қысқа болған жағдайлар кезде ғана жазылады. Көпсөзді жазбаларды цифрмен алмастырады, ал түсініктемесін сурет асты жазумен келтіреді.

Егер де кестеде көрсетілген қысық сызық кішігірім орын алса, онда орынды үнемдеу үшін координата біліктеріндегі сандық бөлімдерді нөл санына емес, функциоанлды ара қатынасты қарастыруға болатындай шеңберінде сандармен шектелуге болады.

Әрбір шығармашылық жұмыс секілді жобамен жұмыс жасау да еркіндікті талап етеді. Сондықтан жоба авторы материалды реттілікпен жеткізуді өзгертуге құқылы, ұсынылған тізімінен жеке тарауларды қоспаса да өз еркі немесе жұмыс сапасын жақсарту үшін өз пікірінше, қосымша қосса да жөн. Жобаны қорғау кезінде презентацияларды даярлау бағдарламасын, әсіресе PowerPoint бағдарламасын қолдануға болады.

Шығармашылық жобаны жеке өңдеу

Жобаның бес негізгі компоненттеріне бөлуге болады:

1. *Тұтынушыны анықтау және тапсырманың қысқаша тұжырымдамасы.* Ең бастапқысында бұл өнім кім үшін өңделуде және дайындалды, сондай-ақ қаншалықты қажет екені туралы анықтау. Кейде өнім тек бір адам, адамдардың тобына арнайы дайындалады.

2. *Бастапқы идеялар жинағы.* Бұл идеялар үйренушілердің қандай қалыпта өнімді дайындайтыны туралы ұғымдарын жинақтайды. Бастапқы идеяларды қағазға эскиз (нобай) түрде көрсетеді.

3. *Бір немесе бірнеше идеяны өңдеу.* Үйренуші (жобаны орынайтын үйренушілер тобы) бастапқы идеяларға баға береді және оқытушының қатысуымен пікірталас үдерісінде таңдалған идеяны әрі қарай өңдеу.

4. *Өнімді дайындау.* Үйренуші өндеген нәрсені жасайды. Егер де жұмыс барысында күрделі қиыншылықтармен кездессеңіз бұл кезеңде дизайнды өзгертуге болады. Жиі кездесетін жағдай үйренушілер бастапқы нұсқасын қарапайым түрге келтіреді.

Өнімді жасау барысында немесе жұмыстың бастау кезінде үйренуші нақты ептілік пен дағдыларды (коммуникативтік, материалдарды, ақпараттарды қайта өзгертіп және басқалар) үйрететін жаттығуларды орындайды.

5. **Өнімді сынаққа алу және бағалау.** Өнім жобаланып нақты адамның немесе адамдар тобының тұтынушылық қабілеттерін қанағаттандыру үшін дайындалды. Сондықтан бұл өнім шыншыл жағдайда бағаланып дәмі татылу тиіс. Өз-өзін бағалауға өнімді қалай жақсарту ұсыныстары кіреді. Одан бөлек, үйренуші жобаны орындау уақытында өз іс-ірекетін бағалайды, келесіде жобаны орындау үдерісін қалай жақсартуға болатыны туралы белгілейді.

Үш маңызды кезеңді ерекше бөлу қажетті:

1. Жобаның негізгі бес элементін түрлі реттілікте жинақтауға болады. Жобаны бірқатар сатыларды бір-бірінен кейін өту керек секілді қарастырмай бір бүтін етіп қабылдау жөн. Жоба үйренуші мәселені шешу керектілігін түсінуге мақсатталынған. Ал, мәселені шешу дегеніміз адамдардың тұтынушылық қасиеттеріне жауап беретін өнімді өңдеу мен дайындау.

2. Жобаның әсемдеу компоненті негізгілер санатына кірмегенімен дизайн процесінде атқаратын рөлі маңызды. Өнімді дайындауға кіріспес бұрын, басында үйренушілер өз идеясын модельдеу арқылы тексереді, олар бұл идеяларды қалай жүзеге асыруға болатынын түсінуге тырысады. Үйренуші өзіне «Ал егер? .. Ал, егер де мен жасайтын өнім осы формада болса? Ал, мен қайнаған картоптың орнына фольгаға бұқтырылған картоп қолдансам? Мүмкін ащы тұздық орнына итбүлдірген немесе сары маймен алмастырсам? Не өзгереді? Мүмкін өнімді тәрелкенің периметрі арқылы орналастырамын, ал гарнирды ортасына қоямын? Мүмкін, мен тағамды көркемдету үшін басқа азық-түлік қолданамын?» деген түрлі сұрақтарды қоя бастайды. Кейде мұндай әсемдеуді қолдан қарындаштармен жүргізеді, себебі қағаз парағына жазады немесе тіпті өзгерістердің суретін салуы мүмкін. Әсемдеу дизайн процесіндегі өзекті шешімдердің тұрақты іздену жұмысы болып табылады.

3. Жоба аясындағы түрлі іс-әрекеттерге бөлінген уақыт жобаның мағынасына қарай өзгереді.

Жоба талаптары

1. Ұйымдастырушылық-педагогикалық:

- оқу материалын меңгеруде ойлау арқылы жағастыру;
- оқу жылы барысында зерттелген сұрақтар мен тәжірибелік жұмыстардың кешенді көрінісі;
- пәнаралық бағыттылық.

2. Психологиялық-физиологиялық:

- үйренушілердің кәсіби даярлық деңгейі жеке және физиологиялық мүмкіндіктерінің сәйкестігі;
- еңбектің санитарлық-гигиеналық және қауіпсіздік шараларының қамтылуы.

3. Технологиялық-экономикалық:

- оқу лабораторияларының материалдық-техникалық мүмкіндіктеріне сәйкестігі;
- өңірлік, ұлттық және жергілікті ерекшеліктерінің есебі;
- дұрыс технологияларды қолдану, үнемділік, эргономикалық, дизайн талаптарына сәйкестігі.

Тест тапсырмаларының жауаптары

I тақырып. «Пәннің заты мен міндеттері» «Аспаздық»

Тағамды дайындаудың технологиялық процесі туралы түсініктер

Сұрақ нөмірі	1	2	3	4	5
Жауаптың нұсқасы	б	б	ф	в	б

II тақырып. «Көкөністер мен саңырауқұлақтарды механикалық өндеу»

Сұрақ нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Жауаптың нұсқасы	в	в	б	б	а	б	в	а	б	в	а	в

Жалғасы

Сұрақтың нөмірі	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Жауаптың нұсқасы	б	а	а	б	б	а	а	б	в	б	в	а

III тақырып. «Балықты механикалық аспаздық өндеу»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Жауаптың нұсқасы	а	в	б	в	б	а	б	б	а

Жалғасы

Сұрақтың нөмірі	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Жауаптың нұсқасы	б	в	б	в	б	в	а	в	а

Жалғасы

Сұрақтың нөмірі	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Жауаптың нұсқасы	в	б	б	а	в	б	б	в	б

IV тақырып. «Ет және ет өнімдерін механикалық аспаздық өндеу»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Жауаптың нұсқасы	а	а	а	а	б	а	в	а	в

Жалғасы

Сұрақтың нөмірі	10	11	12	13	14	15	16	17
Жауаптың нұсқасы	а	а	в	б	в	а	а	б

V тақырып. «Ауылшаруашылық құстарды механикалық аспаздық өңдеу»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Жауаптың нұсқасы	в	в	б	в	б	а	в	а	в	а

VI тақырып. «Өнімдерді жылулық аспаздық өңдеу»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Жауаптың нұсқасы	а	в	б	в	б	б	а	г	б	б	а	б	б

VII тақырып. «Бірінші тағамдарды дайындау»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Жауаптың нұсқасы	в	а	в	а	б	а	а	б	в

Жалғасы

Сұрақтың нөмірі	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Жауаптың нұсқасы	в	а	в	а	б	а	в	в	а

VIII тақырып. «Соустарды дайындау»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5
Жауаптың нұсқасы	а	б	г	б	а

IX тақырып. «Көкөністер мен саңырауқұлақтардан әзірленген тағамдар мен гарнирлер»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Жауаптың нұсқасы	в	а	б	а	в	а	г	а	в

Жалғасы

Сұрақтың нөмірі	10	11	12	13	14	15
Жауаптың нұсқасы	б	б	в	б	б	а

X тақырып. «Жармадан, бұршақтан және макарон өнімдарынан әзірленген тағамдар»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Жауаптың нұсқасы	б	б	б	б	а	б	б	а	в	б	а

XI тақырып. «балықтан әзірленген тағамдар»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Жауаптың нұсқасы	а	б	а	б	д	в	в	б	в	б

Жалғасы

Сұрақтың нөмірі	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Жауаптың нұсқасы	а	б	а	б	в	а	б	б	а	в

XII тақырып. «Ет және ет өнімдерінен әзірленген тағамдар»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Жауаптың нұсқасы	в	а	б	б	в	б	б	в	а	в

Жалғасы

Сұрақтың нөмірі	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Жауаптың нұсқасы	б	а	б	а	б	в	а	в	б	а

XIII тақырып. «Жұмыртқадан әзірленген тағамдар»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7
Жауаптың нұсқасы	в	б	в	б	а	в	б

XIV тақырып. «Сүзбеден әзірленген тағамдар»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5
Жауаптың нұсқасы	б	а	б	б	в

XV тақырып. «Салқын тағамдар мен тіскебасарлар»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Жауаптың нұсқасы	б	в	в	а	б	в	б	а	б	б

XVI тақырып. «Тәтті тағамдар»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5
Жауаптың нұсқасы	а	в	б	б	а

XVII тақырып. «Сусындар»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6
Жауаптың нұсқасы	б	а	а	б	б	в

XVIII тақырып. «Қамырдан дайындалған өнімдер»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Жауаптың нұсқасы	б	а	а	а	б	а	в	б	б	а	в	б	в

Жалғасы

Сұрақтың нөмірі	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Жауаптың нұсқасы	а	в	б	а	б	в	в	в	г	а	в	б

XIX тақырып. «Емдік тамақтанудың негіздері»

Сұрақтың нөмірі	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Жауаптың нұсқасы	б	в	б	в	а	в	б	а	в	а	в	б	б

Тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептурасының жинағы: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына арналған / авт.-құраст. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. — М.: Лада, 2008.

Технология. Оқушылардың жобалау жұмыстары / авт.-құраст. Л.Н.Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В.Павлова. — Волгоград: Мұғалім, 2008.

Усов В. В. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру және қызмет көрсету / В. В. Усов. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2011.

Харченко Н. Э. Тағамды дайындау технологиясы. Практикум / Н.Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2014.

Алғы сөз	4
I тақырып. «Кулинария» курсының заты және міндеттері. Тағамды дайындаудың технологиялық процесі туралы түсінік.....	5
II тақырып. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды механикалық аспаздық өңдеу	8
III тақырып. Балықты механикалық аспаздық өңдеу	17
IV тақырып. Ет және ет өнімдерін механикалық аспаздық өңдеу	27
V тақырып. Ауылшаруашылық құстарды механикалық аспаздық өңдеу	35
VI тақырып. Өнімдерді жылулық аспаздық өңдеу	40
VII тақырып. Бірінші тағамдарды дайындау	46
VIII тақырып. Соустарды дайындау	54
IX тақырып. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан дайындалған тағамдар	60
X тақырып. Жарналардан, бұршақтардан және макарон өнімдарынан әзірленген өнімдер	66
XI тақырып. Балықтан әзірленген тағамдар	71
XII тақырып. Ет және ет өнімдерінен әзірленген тағамдар	80
XIII тақырып. Жұмыртқалардан әзірленген тағамдар	88
XIV тақырып. Сүзбеден әзірленген тағамдар	93
XV тақырып. Салқын тағамдар мен тіске басарлар	97
XVI тақырып. Тәтті тағамдар	104
XVII тақырып. Сусындар	109
XVIII тақырып. Қамырдан әзірленген тағамдар	113
XIX тақырып. Емдік тамақтанудың негіздері	122
Қосымша	130
1. «Аспаздық» пәні бойынша оқушылардың білімдерін кешендік тексеруге арналған жобалық бақылау материалдары	130
2. «Аспаз» пәні бойынша оқушылардың білімдерін кешендік тексеруге арналған жобалық бақылау материалдары	137
3. Реферат – білімді бақылау тәсілі	142
4. Эссені қалай жазу керек	150
5. Кәсіби білімдері мен тәжірибелерін бақылау ретінде оқушылардың жобалау жұмыстары	152
Тест тапсырмаларының сұрақтары мен жауаптары	168
Әдебиеттер тізімі	172

Оқу баспасы

Качурина Тамара Александровна

«Аспаз» мамандығы бойынша бақылау материалдары

Оқу құралы

4-басылым, стереотипті

Редактор *Н.Құдайберген*

Техникалық редактор *Е. Ф. Коржуева*

Компьютермен теру: *Р. Ю. Волкова*

Корректорлар *Н. В. Савельева, Т. Н. Чеснокова*

Бас. № 104113228. Баспаға қол қойылды 03.04.2014. Формат 60х90/16.

Гарнитура «Балтика». Офс.қағаз. №1. Офсеттік басылым. Шарт. басп. бет. 11,0.

Таралымы 1 000 дана. Тапсырыс №

ООО «Академия» Баспа орталығы. www.academia-moscow.ru

129085, Мәскеу, Мир даңғылы, 101В, стр. 1.

Тел./факс: (495)648-0507, 616-0029.

Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды № РОСС RU. АЕ51. Н 16474 от 05.04.2013.

Баспамен ұсынылған электронды тасығышпен басылып шығарылған.

«Саратов полиграфкомбинат» ААҚ. www.sarpk.ru

410004, Саратов қаласы, Чернышевский көшесі, 59.