

АНВАР ИСМАИЛОВ АТЫНДАҒЫ КӘСІПТІК КОЛЛЕДЖІ



## ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ ТӘЖІРИБЕ БОЙЫНША ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Мамандығы: 10130300– Тамақтандыруды ұйымдастыру  
Біліктілігі : 3W10130302- Аспаз  
Курсы: 2  
Тобы: ТҰА-211/Б  
Сағат саны: 108 сағат  
Практика мерзімі:07.11-17.12.2022ж  
Дайындаған: Зияева В.Т.

Оқу жұмыс бағдарламасы Анвар Исмаилов атындағы кәсіптік колледжінің әдістемелік кеңесінде талқыланып,бекітілді

Оқу- әдістемелік кеңесі отырысында қаралды және мақұлданды

Хаттама «27» 08 2022 ж.

«Жалпы кәсіптік және экономика» пән бірлестігінің отырысында қаралып және мақұлданды

Хаттама №1 «25» 08.2022ж

Пән бірлестігі төрайымы: Ж Пернебаева Ж

Ақсукеңт- 2022ж.

## Түсіндірме жазба

<b>Пәннің сипаттамасы</b> <b>Педогогикалық практика</b>
<p><b>Мақсаты:</b> Білім алушыларды нәтижеге бағытталған теориялық білімдерін бекітіп, тереңдету, таңдалған мамандық бойынша кәсіби қызметін өзбетімен орындау үшін біліктілікпен дағдаларды игеру, білім алушыларды қоғамдық еңбекке баулу.</p> <p><b>Практика кезінде білім алушылардың кәсіби дағдыларын көтеру, нақты оқу орындарының жұмысы негізінде тәжірибелерін кеңейту.</b></p>
<p><b>Міндеттері:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мемлекеттік жалпыға білім берудің стандартының талаптарына сәйкес базалық кәсіби арнайы құзіреттілікті қалыптастыру.</li> <li>- машықкелерде оқу үрдісін бақылау және оның нәтижелерін талдау біліктерін қалыптастыру;</li> <li>- Аспаздың оқу жұмысын жоспарлау жүйесі мен мазмұнын зерттеу;</li> <li>- білім алушы – машықкерлердің аспаздықта өндірістік жұмысын ұйымдастыру іскерліктері мен дағдыларын қалыптастыру</li> <li>- білім алушыларды іс-тәжірибеден өту барысында құрал – жабдықтармен жабдықтау және іс – тәжірибеге басшылық жасау, олардың заманауи және техникалық технологияларын білу.</li> </ul>
<p><b>Тәжірибе бойынша есеп берілген тәжірибе базасы бойынша тапсырмаларға сай безендіріледі.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Есеп құжаттары:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Күнделікті жинақтау</li> <li>2. Аспаздық тәжірибе бойынша жазбаша есеп</li> <li>3. Өтілген тақырыптар бойынша технологиялық карта жасау</li> <li>4. Өндірістік және кәсіптік тәжірибе бойынша күнделікті жинақтау</li> <li>5. Аспаздық іс - тәжірибеден өту, жеке күнтізбелік жоспар</li> <li>6. Құрал – жабдықтар</li> <li>7. Іс-тәжірибеге ену парағы</li> <li>8. Демонстрациялық емтихан тапсыру</li> <li>9. Технологиялық картамен жұмыс</li> <li>10. Қысқа мерзімді жоспары</li> <li>11. Іс – тәжірибе өтілген жайлы суреттер</li> </ol>

<p><b>Пәнді игеру нәтижесінде студент келесі құзіреттілік элементтерін дамыту керек:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Аспаздың технологиялық ролін</li> <li>- Болашақ аспаздың қызметке дайындығы ретінде өндірістік іс-тәжірибенің мәнін түсіну</li> <li>- Өндірістік зерттеу әдістерін және құралдарды орынды пайдалану</li> <li>- Азық – түліктердің немесе шикізаттардың құрамын анықтау</li> <li>- Аспаздың өндірістік қызметінің құрылымы</li> </ul>			
<p><b>Преквезиттер:</b> мамандыққа кіріспе, аспаздық, дәстүрлі тағамдар, еуропа тағамдары және т.б.</p>			
<b>Жұмыс оқу жоспары бойынша оқыту уақытының көлемі ( сағат саны)</b>			
Барлығы	108-сағат	Оның ішінде	
Теориялық сабақтар	-	Тәжірбиелік сабақтар сағат	180

Р/с	Өтілетін күні	Өндірістік практика бағдарламаларының тақырыптық жоспары	Сағаты	Қосымша материалдар
		<b>1.Өндірістік практика бағдарламасы</b>		
1	7.11	Температураның және жылумен өңдеу мерзімінің дайын өнім сапасына әсері	2	Техникалақ қауіпсіздік ережесі
2		Температураның және жылумен өңдеу мерзімінің дайын өнім сапасына әсері	2	Техникалақ қауіпсіздік ережесі
3		Саңырауқұлақтарды, көкөністерді, жемістерді өңдеу	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
4		Саңырауқұлақтарға, көкөністерге, жемістерге қойылатын талаптар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
5	8.11	Көкөністен дайындалатын жартылай фабрикаттар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
6		Балық және теңіз өнімдерін өңдеу	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
7		Балықтан дайындалатын жартылай фабрикаттар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
8		Балық етінен турама дайындау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
9	9.11	Балықтан дайындалатын жартылай фабрикаттарды сақтау және тағамдық қалдықтарды пайдалану	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
10		Теңіз өнімдерін өңдеу технологиясы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
11		Балық уылдырығы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
12		Еттің тағамдық құндылығы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
13	10.11	Ет, субөнімдерді механикалық аспаздық өңдеу	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
14		Еттен жартылай фабрикаттар дайындау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
15		Үй қояндары және жабайы аңдардың ұшасын өңдеу	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
16	11.11	Ет сапасына қойылатын талаптар және жартылай фабрикаттардың сақтау мерзімі	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
17		Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттыларды механикалық-аспаздық өңдеу	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
18		Жылумен аспаздық өңдеу технологиясы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
19	14.11	Көжелер және олардың түрлері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
20		Жарма, бұршақ, макарон өнімдері қосылған көжелер	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
21		Сүт, езбе, мөлдір және салқын көжелер	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
22		Көжелер сапасына қойылатын талаптар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
23	15.11	Соустар мен қатықтар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
24		Ботқалар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
25		Жарма және бұршақ тұқымдастарынан әзірленетін тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
26		Макарон өнімдерінен даярланатын тағамдар мен гарнирлер	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
27	16.11	Көкөніс тағамдары	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.

28		Пісірілген, қуырылған және бұқтырылған көкөністерден даярланатын тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
29		Саңырауқұлақтан әзірленген тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
30		Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
31	17.11	Балық тағамдарының сапасы мен құрамы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
32		Ет және ет өнімдерінен әзірленетін тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
33		Ірімшіктен әзірленген салқын тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
34	18.11	Ірімшіктен әзірленген ыстық тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
35		Салқын тәтті тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
36		Салқын сусындар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
37	20.11	Қамырдан даярланатын тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
38		Қазақтың ұлттық тағамдары	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
39		Қазақтың ұлттық салқын және ыстық тағамдары	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
40		Қазақтың ұлттық бірінші тағамдары	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
41	22.11	Қазақтың ұлттық екінші тағамдары	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
42		Жармадан дайындалатын ұлттық тағамдары, сүт тағамдары, нан өнімдері	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
43		Көкөністер мен саңырауқұлақтардан даярланған тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
44		Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
45	23.11	Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
46		Жартылай фабрикаттардан әзірленген тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
47		Жартылай фабрикаттардан әзірленген тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
48		Жартылай фабрикаттардан әзірленген тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
49	24.11	Ірімшіктен әзірленген салқын тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
50		Ірімшіктен әзірленген салқын тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
51		Ірімшіктен әзірленген салқын тағамдар	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
52	25.11	Ұлттық тағамдар технологиясы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
53	25.11	Ұлттық тағамдар технологиясы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
54		Ұлттық тағамдар технологиясы	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
Өндірістік оқытудың практикалық бағдарламасының сағат саны :			108	
Барлығы:			108	

### **1-тақырып. Шикізатты механикалық-аспаздық өңдеу**

Көкөністерді өңдеу — көкөніс тағамдарын дайындау үшін оларды алдын ала әзірлеу. Ол төмендегі процестерден тұрады. Көкөністерді тасымалдау, қабылдау, сақтау. Жемістер зауытқа арнаулы, сыйымдылығы 16 кг-нан аспайтын ағаш қораптармен, алма, айва жемістері сыйымдылығы 400 кг болатын торлы контейнерлермен, жидектер сыйымдылығы 12 кг-ға дейін болатын ағаш жәшіктермен, ал жүзім арнаулы қорабы бар автомашиналармен, көкөністер жәшікпен, контейнерлермен әкелінеді. Зауытқа әкелінген өнімдер стандарттар мен техникалық жағдайлар талаптарына сай болуы керек.

### **2-тақырып. Түйнекжемістілерді кескіндеу**

Көкөніс — тамаққа қолданылатын бақша жемістері мен көктер (қияр, сәбіз, қызанақ, қызылша, т.б.). Барлық көкөністер, негізінен, мынадай топтарға бөлінеді: тамыржемістілер — тарна, асханалық қызылша, сәбіз, ақжелек түйнегі, ботташық, шалқан, тұрып, шомыр, балдыркөк түйнегі; жапырақтылар — қырыққабат, салаттар, саумалкөк, аскөк, жапырақты және сағақты балдыркөк, жапырақты ақжелек, рауғаш, қымыздық; жемістілер — томаттар, баялдылар, тәттібұрыш, ащыбұрыш, қияр, қарбыз, қауын, асқабақ, кәді, самсарлар, гүлді қырыққабат, бұршақ, лобия, атбас бұршақ, қант жүгерісі; баданалылар (тамаққа басы мен жапырағы пайдаланылады) — шалқан пияз, сарымсақ, порей, батун пияздары, шнитт пиязы. Картоп пен хош иісті дәмді көкөністер: анис, кориандр, кресс салат, тмин, жалбыз, майоран қияр шөбі, эстрагон. Көкөністер — бағалы тағам.

### **3- тақырып. Саңырауқұлақтарды, көкөністерді, жемістерді өңдеу**

Саңырауқұлақтарда ақуыздар, майлар, қант, минералдар, А, С, В, РР және В тобындағы дәрумендер бар, олар экстрактивті заттарға бай, сондықтан олар жақсы дәм мен хош иіске ие, олар сорпа мен тұздықты дайындау үшін кеңінен қолданылады. Құрылымы бойынша жеуге болатын саңырауқұлақтар: губкалар-ақ, болетус, май, болетус; ламелалар — шампиньондар, Русса, шантереллалар, саңырауқұлақтар; морсупиалдар — морельдер, тігістер. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына саңырауқұлақтар жаңа, тұздалған, кептірілген, маринадталған келеді.

### **4- тақырып. Саңырауқұлақтарға, көкөністерге, жемістерге қойылатын талаптар**

Тазартылған шикі картопты ашық ауада сақтағанда жайлап қараяды, себебі онда тирозин амин қышқылы болады, ол ауадағы оттегімен полифенилоксидаз ферменті әсерінен тотығады да, басқа химиялық зат меланинге (қара түсті) айналып кетеді. Өңделген көкөністер өздерінің сапасы жағынан техникалық талапқа жауап беруі тиіс. Тазартылған картоп түйнегі таза, серпімді, қара дақсыз, көздер мен қабықша қалдықтары болмауы қажет.

### **5- тақырып. Көкөністен дайындалатын жартылай фабрикаттар**

Консервіленген өнімдерді пайдалану сорпаларды өндіруді жеңілдетеді, алдын ала дайындау кәсіпорындарының санитариялық жағдайын жақсартады, сондай-ақ дайындау уақытын едәуір қысқарту салдарынан олардың өнімділігін арттырады. Табиғи немесе Маринатталған қызылша консервілері, қосымша жылу өңдеусіз борщ пен қызылша сорпасын дайындау үшін қолданылады. Оны сорпаларға сондай-ақ, бұқтырылған қызылша да салады. Консервіленген борщ тұздығы кез келген борщ жасау үшін қолданылады, ол дайын болғанға дейін 10-12 минут қалғанда қосылады. Консервіленген қымыздық езбесін немесе саумалдық қоспасын қырыққабат сорпасын (щи) дайындауға қолданады.

#### **6- тақырып. Балық және теңіз өнімдерін өңдеу**

Балықтар қажетті қоректік өнім. Өзінің химиялық құрамы жағынан үй жануарлары еттерінен кейін тұрғанмен, минералдық заттардың, дәрумендердің, белоктардың сіңімділік дәрежесі жағынан еттен әлдеқайда артық. Балық белогының құрамында басқа заттармен алмастырылмайтын, адам ағзасында жас жасушалар мен ұлпаларды жасап отыратын аминқышқылдары болады. Өсімдік майы қоғамдық тамақтану мекемелері ұсынатын өнімдердің маңызды көзі болып табылады. Адам ағзасына қажетті азықта май қышқылдары маңызды рөл атқарады. Салқын тіске басарлар мен тағамдарды әзірлеуде өсімдік майының биологиялық құндылығы төмендемейді. Май сұйық болғандықтан тағамда кез-келген өніммен араласып, сіңіп кетеді.

#### **7- тақырып. Балықтан дайындалатын жартылай фабрикаттар**

Мөлшеріне қарай балық жартылай фабрикаттары: ірі (тұтас балық), сыбаға және ұсақ кесектерге (қамырдағы балық, ащы сорпа, т.б. дайындау үшін) бөлінеді. Пайдалануына қарай: пісіру үшін, бұқтырып көбейту үшін, негізгі әдіспен қуыру үшін, орама дайындау үшін деп бөлінеді. Сүйек қаңқасы кейбір балық түрлерінің терісі қою түсті және дәмі жағымсыз, сондықтан олардың механикалық аспаздық өңделуі біршама өзгереді. Мұндай балықтарға: нәлім, жылан балық, жайын, новага, линь, зубатка, белюга жатады. Кейбір мұхит және теңіз балықтарын, мысалы камбаланы қайта өңдейді. Балықтарды өңдеу ерекшеліктері олардың құрысының ерекшеліктеріне байланысты.

#### **8- тақырып. Балық етінен турама дайындау**

Турама үшін салқындатылған балықты тұтас күйінде пайдалануды ұсынады, ал шортады тазартылған балықтың терісі жыртылып кететіндіктен, тірілей пайдаланады. Балықтың бойындағы құнарлық заттарды сақтау үшін балықты аз көлемдегі сұйықтыққа салады. Қайнатылған балыққа қарағанда, бұқтырылған балық құнарлы болуымен қатар, дәмді болып шығады. Балық дайындалған сорпа, осы тағамдарға тұздық даярлауға пайдаланылады. Өте ұсақ және қылтығы көп, сонымен қатар өзіндік жағымсыз иісі бар, дәмсез сорпа беретін балықты бұқтырмайды.

#### **9- тақырып. Балықтан дайындалатын жартылай фабрикаттарды сақтау және тағамдық қалдықтарды пайдалану**

Балық жартылай фабрикаттарын ұзақ сақтауға болмайды. Балықта ылғал мөлшері көп болғандықтан микроорганизмдер көп дамиды (әсіресе ақтармалаған балықта). Төмен температуралар микроорганизмдер дамуын тежейді, сондықтан бөлшектелінген балықтар мен жартылай фабрикаттарды 0...4 С – қа дейін 2 сағат бойы салқындатып ары қарай сақтайды.

#### **10 – тақырып. Теңіз өнімдерін өңдеу технологиясы**

Балықтардан басқа теңіздер мен мұхиттарда шаян тәрізді теңіз өнімдерді және өсімдік организмдері тіршілік етеді. Олардың өкілдері омыртқасыздар, теңіз балдырлары болып табылады, олар тағамдық азықтық, техникалық және емдік құндылыққа ие. Теңіздің балық емес өнімдеріне су омыртқасыздардың түрлері: таңқы шаян, лангуст, омарлар, креветкалар, шаяндар, устрицалар, мидия, теңіз таяқшалары, кальмарлар, сегізяқтар, трепангтар, және т.б. жатады. Теңіз өнімдерін шикі немесе қайнатылған күйінде 0-2°C температурада 2 күннен артық сақтайды. Ұлу қабыршақтарын тірі күйінде 0-10 °C температурада ағаш жәшіктерге мұқият салып сақтайды. Өнімді 1 күннен артық қоюға болмайды. Шаяндар тірі күйінде жеткізіледі. Өнімнің бұл түрін мүлде сақтауға болмайды.

#### **11- тақырып. Балық уылдырығы**

Уылдырық – құнды тамақ өнімі. Оның құрамында жеңіл сіңетін белоктар, майлар, сонымен қатар А, D, E және В тобы витаминдер бар. Әсіресе бекіре балықтарының уылдырығы

құнды саналады, оның құрамында маңызды лецитин (1-2%) бар. Барлық уылдырықта 21-30% белок бар, май бекіре уылдырығында (13-18%), албырт уылдырығында (9-17%), ал частичковый балықтарда мүлде аз (2-4%). Қортпа балық уылдырығы ең ірі және ең құнды, бекіре уылдырығының ірілігі төменірек, ал шоқыр балықтыкі ең майда болады.

#### **12- тақырып. Еттің тағамдық құндылығы**

Ет жоғары құндылыққа ие. Оның құрамында белоктар, майлар, минералды заттар, витаминдер бар. Ет белоктары (14...23%) – толық құнды белоктар. Оның құрамында адам бұлшықтарының белоктарына құрамы жағынан ұқсас амин қышқылдар бар. Жылулық өңдеуден кейін олар жеңіл сіңімді болады. Ет майлары (2...37%) ет талшықтары арасында орналасып, қатты консистенциялы болады. Жылулық өңдеу процестері майлары балқиды да, жеңіл сіңеді.

#### **13- тақырып. Ет, субөнімдерді механикалық аспаздық өңдеу**

Етті механикалық аспаздық өңдеу ет цехында жүргізіледі. Кәсіпорындарада бұндай цех етті сақтауға арналған суыту камераларының қасында және жарылай фабрикаттарды жылулық аспаздық өңдеуге жіберу ыңғайлы болу үшін ыстық цехтың қасында орналасады. Қуыру үшін шошқаның, қой етінің, бұзау етінің ұшасының барлық бөліктерін қолданады (қой еті мен бұзау етінен мойын ғана қолданылмайды).

#### **14- тақырып. Еттен жартылай фабрикаттар дайындау**

Дайындау әдісіне қарай жартылай фабрикаттар табиғи, аунатылған және шабылған деп айырады. Жартылай фабрикаттарды дайындау үшін төмендегідей тәсілдер: турау, жаңшу, сіңірлерін тілу (кесу), аунату, дәмдендіру. Мал етінің сапасын, тұтынуға жарамдылығын арнайы органолептикалық орталықтар мен зертханада түрлі әдіс-тәсілдерді қолдану арқылы анықтайды. Қоғамдық тұтынуға ұсынылған мал еті балғын, таза болуы шарт. Егер еттің жұмсақ материалы бүлінсе, қантамырлары жарылған болса, қара, қызыл дақтар мен қанталаулар болса өнім тұтынуға жарамсыз болып табылады. Салқындатылған еттің түрі ашық қызыл немесе қызғылт түсті (әр малдың түрі өзіндік түске ие), құрғақ, кесілген, тілік жасалған жері аздап сулы, еттің мөлдір шырышы көрініп тұруы керек. Өнімнің құрамын нығыз, жұмсақ, саусақпен басқанда кішкене ұяшық сияқты із түсіп, қайта орнына тез келуі қажет.

#### **15- тақырып. Үй қояндары және жабайы аңдардың ұшасын өңдеу**

Үй қояндары тамақтану кәсіпорнына терісіз, ішкі мүшелерінсіз тазартылған, бірақ өкпе – бауырымен (жүрек, бауыр, өкпе, бүйрек) келеді. Сондықтан өкпе – бауырын және қойылған ветеринарлық-саитарлық таңбасын алып тастайды. Алдыңғы және артқы аяқтарындағы башпайларын кесіп не шауып тастайды. Одан әрі оны жуады да, тұтас түрінде пайдаланылады не бөлшектеп пайдаланылады. Бөлшектегі кездегі алынатын бөліктер жауырын, сан, алдыңғы және бел бөліктері.

#### **16- тақырып. Ет сапасына қойылатын талаптар және жартылай фабрикаттардың сақтау мерзімі**

Жартылай фабрикат кесектері бетін жел қақпаған, түсі мен иесі сапалы ет сипатына тән болуы керек. Тұрпайы сіңірлер, шеміршектер, кесек ет жұмсақтарына қан қалдықтары, сүйектер болмауы тиіс. Шошқа еттерінде май ұлпалары 30-дан астам, дәнекер ұлпалары 5-ден артық, қой мен бұзау еттерінде май мен дәнекер ұлпалары 10-дан артық болмағаны жөн. Жартылай фабрикаттар 5С-тан аспайтын температурада, ірі кесектері бар қатарға орналастырылып суырғы табада 48 сағаттан артық емес уақыт, сыбаға кесектері табада қырынан бір қатар 30 градуста бұрыш жасай орналасқан түрде сақталуы болуы керек.

### **17- тақырып. Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттыларды механикалық-аспаздық өңдеу**

Ауылшаруашылық құстарына тауық, қаз, үйрек, мысыр тауығы, тауық және үйрек балапандары жатады. Құс еттері құрамында белоктар, минералдық заттар, майлар, экстраактивті заттар, РР, А,Д дәрумендері В дәрумен тобы болады. Ауылшаруашылық құстарының ет ұлпалары құрылысы ұсақ талшықты келеді. Тауықты аспаздық өңдеуден өткізу оның түрі мен жасына байланысты орындалады. Үлкен үй тауықтары мен күрке тауықтың етін сорпа пісіруде жақсы дәм беретіндіктен жиі қолданады. Бройлер балапандарына қарағанда жасы үлкен тауықтың сорпасы дәмді әрі түсі жақсы болады. Қаз және үйрек етінен қайнатылған сорпаларда өзгеше иіс болады. Сондықтан оларды қышқылтым көже, ашытылған көже және ашытылған қырыққабаттан жасалған ши сорпасына пайдаланады.

### **18- тақырып. Жылумен аспаздық өңдеу технологиясы**

Көпшілік тағамдарды дайындау кезінде өнімдер әр түрлі жылумен өңдеу әдістеріне ұшырайды, бұл олардың жұмсаруына және адам ағзасының жақсы сіңіруіне септігін тигізеді. Бұдан басқа өнімдер ұнамды иіс, дәм, хош иіс алады бұл адамның тамақтану кезінде сілекей және қарын сөлінің күштірек бөлінуін тездетеді.

### **19- тақырып. Көжелер және олардың түрлері**

Көжелер түстік астың негізгі құрамды бөлігі. Олар сұйық (негізгі) және тығыз (гарнирлі) болып екіге бөлінеді. Сұйықтық негізі есебінде сорпа, сүт және жарма, көкөніс, жидек, квас қайнатпасулары, т.б. пайдаланылады. Көженің негізгі бөлігінде экстрактивтік, минералды заттар, органикалық қосылыстар болады. Олар сорпаға хош иіс, дәм беріп, ас қорыту бездерінің қыздырғышы болып есептеледі.

### **20- тақырып. Жарма, бұршақ, макарон өнімдері қосылған көжелер**

Көженің бұл тобына сөк, арпа, күріш, ұнтақ жарма, сұлы жармалары, үрме бұршақ, жасымық пайдаланылады. Ұн өнімдерінен жұмыр кеспе, түтік кеспе, кеспе, оның ішінде қолдан жасалынған үй кеспесі, тілік кеспе, көже сеппелері жиынтығы, т.б. қолданылады. Бұл көжелерді сүйек-ет, құс сорпасында, саңырауқұлақ суында дайындайды. Жарма көжеде қайнап тұрған сорпаға дайындалатын жарма, шала қуырылған, ұсақ текшекше туралған көкөністі салып пісіреді.

### **21- тақырып. Сүт, езбе, мөлдір және салқын көжелер**

Сүт көжелерді жаңа сауылған сүтте, сүт пен су қоспасында, қойытылған қантсыз сүтте, сүт ұнтағында дайындайды. Езбе көжелер жоғары қоректілік бағалы ас. Мөлдір көжелерді негізінен тәбет ашу үшін дайындайды. Себебі олардың құрамында көп мөлшерде экстартивтік заттар болады, бірақ қуаттылығы онша жоғары емес. Мөлдір көжелерді мөлдір сорпадан, ал гарнирін бөлек дайындайды.

### **22- тақырып. Көжелер сапасына қойылатын талаптар**

Көжелер сапасы көпшілік жағдайда оларды сақтау әдісіне байланысты. Ұзақ мерзімге сақтау кезінде дәмі мен сыртқы түрі бұзылады. дәрумендік әсерлері төмендейді. Сондықтан дайын көжені 2 сағаттан артық мерзімге сақтауға болмайды. Ет және балық өнімдерін (көжеге қосып берілетін) сорпасымен мармитке сақтайды. Ыстық көжелерді ұсынарда ыдысты 40С градусқа дейін қыздырады. Салқын көжелер мен өнімдерді осы көжелерге қосып беретін өнімдермен бірге тоңазытқышта сақтайды.

### **23- тақырып. Соустар мен қатықтар**

Соустар дегеніміз жартылай сұйықтық консистенциясы бар, тағамды дайындау процесінде немесе дайын тамақты беру кезінде оның дәмі мен хош иісін жақсарту үшін



пайдаланылатын тағамның қосымша құрам бөлігі. Соустар көптеген ыстық және салқын тағамдарға қосымша қосылады. Олардың тағам үшін маңызы үлкен. Тұздық - бұл жартылай сұйық консистенциямен сипатталатын, тағамды дайындау кезінде қолданылатын немесе оның дәмі мен хош иісін жақсарту үшін дайын тағамға ұсынылатын тағамның қосымша компоненті.

#### **24- тақырып. Ботқалар**

Жармаларды әр түлі дәнді дақылдардан алады. Олар құрамында көмірсулар, ең бастысы крахмал, белоктар, майлар, В тобы витаминдері, минералды тұздардан тұратын құнды тамақ өнімдері. Құрамында крахмал болғандықтан, жарма тағамдары жоғары калориялы. Мысалы, сұлы жармасынан пісірілген 100г ботқа калориялығы 380 ккал, күріш және қарақұмық ботқалары 350ккал.

#### **25- тақырып. Жарма және бұршақ тұқымдастарынан әзірленетін тағамдар**

Дайын сусымалы ботқада дәнектер толық ісінген, жақсы піскен, негізінен өз формаларын сақтаған және бір-біріне жабыспаған болуы керек. Дәмі мен иісі әрбір жапмаға сәйкес, ал сөк ботқасының ащы-күйдіргіш дәмі болмауы керек. Бұршақ тұқымдастарға ас бұршақ, көк бұршақ, үрме бұршақ, жасымық, бұршақтар, нут және чина жатады. Ас бұршақ тұтас, ақталмаған, ақталған әрі екі жартыға бөлінген түрде және ас бұршақ ұны түрінде, ал көк бұршақ толық ген, құрғатылған дәнек түрінде түседі.

#### **26- тақырып. Макарон өнімдерінен даярланатын тағамдар мен гарнирлер**

Макарон өнімдері желімтек мөлшері максималды арнайы бидай ұнынан өндіреді. Пішініне байланысты барлық макарон өнімдері түтікшелі, жіп тәрізді, таспалы және фигуралы болып бөлінеді. Оларды гарнир даярлауға, ал қайнатылып және қызартылып пісірілген түрінде жеке тағам ретінде қарастыруға болады.

#### **27-тақырып. Көкөніс тағамдары**

Көкөністерді өзіндік тағам ретінде немесе гарнир ретінде қолданады. Көкөністерден тағамдарды қайнатып, аз мөлшердегі суда пісіріп, қуырып, қыздырып жібереді. Көкөністердің құрамына байланысты қайнату кезінде тұзді қосады немесе қоспайды. Көкті әртүрлі әдіспен қайнатып пісіреді. Көкөніс тағамдары жеке тағам ретінде немесе гарнир ретінде қолданылуы мүмкін. Олар жеңіл сіңеді, көмірсулар (крахмал, клечатка, кант), белоктар (бұршақтылар), минералды тұздар, витаминдер, эфир майлары, органикалық қышқылдар көзі болып табылады.

#### **28- тақырып. Пісірілген, қуырылған және бұқтырылған көкөністерден даярланатын тағамдар**

Тағамдық құндылығын сақтау үшін қайнату және өз сөлінде пісіру тәртібін дұрыс қадағалау керек. Пісіру үшін қызылшадан басқа барлық көкөністерді қайнап жатқан суға бетін 1-2см су жауып тұратындай етіп салады жа, қақпағын жауып қайнатады. Қызылшаны суық суда салады. Сәбіз, қызылша және жасыл бұршақтан басқа барлық көкөністерді тұзды суда қайнатады. Қайнатылған және пісірілген өнімдер мен тағамдарды дайындау. Бұқтырылған орамжапырақ. Сабанша туралған (ұсақтап) жас орамжапырақты қалыңдығы 30 см – ден артық емес етіп қазанға салады да аздап сорпа, не су, май қосады да әуелі қатты (күшті) жалында, сосын қыздыруды азайтып бұқтырады.

#### **29- тақырып. Саңырауқұлақтан әзірленген тағамдар**

Тағамдар әзірлеу үшін жас, кептірілген және шала тұздалған саңырауқұлақтар пайдаланылады. Жас ақ саңырауқұлақты алдын ала ыстық суда ұстап жуады. Сморгичиді міндетті түрде 8-10минут пісіреді де, суын төгеді. Сосын тағыда ыстық сумен жуады. Кепкен саңырауқұлақта жақсылап жуып, 3-4 сағат мұздай суда ылғалдайды, жуады және

суда пісіріп, тағыда жуады. Шала тұздалған (маринадталған) саңырауқұлақтарды тұзды сумен (маринадтан) бөледі.

### **30- тақырып. Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар**

Пісірілген көкөніс формасын сақтауы керек. Картоп түйнегі аздап арықтау пісірілуі керек. Оның түсі ақтан сарығышқа дейін және олардың қызарып не қарайып кетпеуін қадағалау керек. Тамырсабақ өздерінің табиғи түсін сақтауы тиіс. Картоп мен тамырсабақтарды көздерден, қарайған нүктелерден және шіріген бөліктерінен жақсылап тазартылғаны жақсы. Олардың консистенциясы кеуекті келеді. Пісірілген қырыққабатта буда пісірілген қырыққабат дәмі болмауы керек.

### **31- тақырып. Балық тағамдарының сапасы мен құрамы**

Ыстық балық тағамдары тамақтану кәсіпорындары дайындайтын тағамдар ассортиментіде елеулі орын алады. Балықтан әзірленген тағамдарда белоктар көп болады және олар ет белогына қарағанда жақсы сіңімді. Балық ет ұлпалары қабатындағы коллаген тұрақтылығы қыздырғанда нашарлайды және глютинге тез айналады.

### **32- тақырып. Ет және ет өнімдерінен әзірленетін тағамдар**

Еттен әзірленетін тағамдарды даярлау үшін жылумен өңдеудің барлық түрі пайдаланылады. Осыған орай ет тағамдарын піскен, көбейтілген, қуырылған, бұқтырылған, қыздырып қақтап пісірілген деп бөледі. Жылумен өңдеу процесі кезінде ет құрамындағы заттардың физикалық-химиялық өзгерістері жүреді. Қуырылған көкөністерден әзірленген тағамдар мен гарнирлер.

### **33- тақырып. Ірімшіктен әзірленген салқын тағамдар**

Ірімшектегі емдік қасиеті бар белоктардың болуы және жоғары мөлшерде минералдық заттардың болуы және жоғары мөлшерде минералдық заттардың болуы оны балалар тағамдарына, жасөспірімдер қорегіне және талғажау тағамдарына ерекше мол пайдалануды қажет етеді. Ірімшіктен тағамдар даярлау алдында оның сапасын тексереді. Сосын жарамды болса, аз мөлшерде електен өткізіп үгеді. Көп мөлшерде үгу үшін үлкен машинаны пайдаланылады.

### **34- тақырып. Ірімшіктен әзірленген ыстық тағамдар**

Пісірілген ірімшік тағамдарына вареники мен буда пісірілген пудинг жатады. Ыстық тағамдар дайындау үшін ірімшікке ас тұзын қосады. Ірімшіктен әзірленген өнімдердің жағымсыз иісі, сұйық консистенциясы, және өте анық сезілетін қышқыл дәмі болмауы тиіс. Вареникиді дайындау төмендегідей үдірістерден өтеді. Алдымен қамыр дайындалады. Оған қосатын тартым әзірленді. Одан соң вареникилерді формалайды. Дайындалған жартылай фабрикаттарды салқында ұстайды. Ең соңында пісіреді.

### **35- тақырып. Салқын тәтті тағамдар**

Тәтті тағамдар жеңіл сіңетін көмірсулар – қанттардың көзі. Бірақ қант есебінен адамның көмірсуларға қажеттілігінің 1/3 бөлігі, ал қалған 2/3 бөлігі крахмал есебінен қанағаттануы керек. Тағам құрамында тазаланған көмірсулар көп болса, организмда майлар жиналады, содықтан бұл топ тағамдары рационда негізгі бола алмайды және әдетте десертке беріледі.

### **36- тақырып. Салқын сусындар**

Салқын сусындарға сүт, жеміс-жидек және алкогольсіз сусындар, сонымен қатар крюшондар жатады. Сүт сусындарын балмұздақ және әр түрлі жеміс шырындарын қосып дайындауға болады. Сүтке балмұздақ, қант, шырын қосады да, араластырады. Тәтті тағамдар жеңіл сіңетін көмірсулар – қанттардың көзі. Бірақ қант есебінен адамның көмірсуларға қажеттілігінің 1/3 бөлігі, ал қалған 2/3 бөлігі крахмал есебінен қанағаттануы

керек. Тағам құрамында тазаланған көмірсулар көп болса, организмде майлар жиналады, сондықтан бұл топ тағамдары рационда негізгі бола алмайды және әдетте десертке беріледі.

### **37- тақырып. Қамырдан даярланатын тағамдар**

Қамырдан даярланатын тағамдар кең тараған тағамдардың бірі. Әр түрлі пирогтар, кулибякалар, ватрушкалар, құймақтар, құймақшалар ерекше танымал. Оларды ашыған қамырдан дайындайды. Ашытылмаған қамырдан дайындалатын әр түрлі пирожныйлар, торттар, печеньелер де танымал. Ұн тағамдары — ұннан дайындалатын тағамдар. Негізінен ашымаған қамырды илеп, пішіндейді де, ұн тағамдарының түрлерін жасайды. Олар суда қайнатылып пісіріледі, кейде майға қуырылады немесе пеште пісіріледі.

### **38- тақырып. Қазақтың ұлттық тағамдары**

Қазақтың ұлттық тағамдар түрлері көп. Оларды өндеудің, дайындаудың, ұсынудың көшпенділерге тән өзіндік ерекшеліктері бар. Бұл ерекшеліктер – өнімнің тез өңделуіне, тез пісірілуіне және астың құнарлы, сіңімді, дәмді, хош иісті болуына негізделген. Қазақтың ұлттықтағамдарын дайындауда бірінші орында ет және оның өнімдері тұрады. Қазақтың ұлттық тағамдарының ішінде еттің орны ерекше.

### **39- тақырып. Қазақтың ұлттық салқын және ыстық тағамдары**

Қазақ ұлттық дастарханына ең алдымен салқын тағамдар мен дәмтағамдар қояды. Салқын тағамдардың дәмтағамдардан айырмашылығы оның құрамына гарнир қосылуында. Салқын тағамдар мен тағамдардың ерекше дәмі болады және дайындау технологиясы күрделі. Олардың барлық жиынтық қоспаларының өзіндік формасы, түсі жағынан бір-бірінен сәйкес келуі керек.

### **40- тақырып. Қазақтың ұлттық бірінші тағамдары**

Қазақтың ұлттық сорпалары – малдың, аңның, балықтың, құстың қайнатып пісірілген етінің суға шыққан сөлі, маңызы, майы. Сорпа – қазақ ұғымында еттің ең күшті нәрі. Сорпаның көптеген түрлері, атаулары бар. Оның кейбіреулері сорпаның қандай еттен жасалғанын көрсетсе, кейбіреулері сол сорпаның құнарлығын, дәмін көрсетеді. Бірінші тағам – адамның толық тамақтануының негізгі құрам бөлігі. Онда тамақтың сіңімділігін арттыруға қажетті асқазан сөлін бөлуге жағдай жасайтын белсенділігі жоғары заттар шоғырланған. Бірінші тағам сұйық және қою бөліктен тұрады. Сұйық бөлігі сорпа, піспе су, сүт, квас болып келсе, қою бөлігі көкөніс, жарма, жұмыркеспе, т.б. болады.

### **41- тақырып. Қазақтың ұлттық екінші тағамдары**

Қазақша асылған ет өзінің дайындалуы жағынан көшпенділер үшін өте жеңіл әрі ыңғайлы болып келген және қазірде солай. Сонымен қатар ол өте дәмді, хош иісті, жоғары калориялы және бір аста екі тағам біріктірілген. Ет дәмділігімен және өзінің құрамындағы адам организміне пайдалы белоктық заттармен құнды. Үлкен тойларда, тағы басқа жиындарда мал сойылып, меймандарға табақ тартылады. Алуан түрлі қуырдақ, қазақша ет, бұқпа, көмбе, сырбаз секілді тағамдар дастарқанымыздың қадірін арттыра түседі. Ұлт тағамдарының негізі болып табылатын сүттің орны бөлек. Сүт тағамдарын халық бір сөзбен «ақ» деп атайды. Сүттен қымыз, шұбат, қатық, малта, май, ірімшік, құрт, сүзбе, қаймақ, айран сияқты тағамдар жасаған.

### **42- тақырып. Жармадан дайындалатын ұлттық тағамдары, сүт тағамдары, нан өнімдері**

Тамақтану – адамның тіршілік етуінің ең маңызды шарттарының бірі, сол үшін әр аспазшы өзінің аспаздық өнерін дамыту үшін әртүрлі халықтардың тағамдарын дайындап үйренуге тырысу керек. Қазақ халқы баяғы заманнан бері ішіп-жеп келе жатқан

тағамдарының бірі сөк.оны тарыдан жасайды. Оны тарыдан жасайды. Қазақта ақталмаған тарыны қара тары деп атайды.

#### **43-тақырып. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан даярланған тағамдар**

Тұздықтар көптеген ыстық тағамдарға қосымша болып табылады және суық тағамдарға. Олардың мәні-олар тағамның дәмін әртараптандырады, оған шырынды консистенция береді, калорияны арттырады, өйткені олардың құрамында май, қаймақ, жұмыртқа, ұн және т.б. сияқты өнімдер бар. Тұздықты сорпаны дайындауда гарнир ретінде берілетін әртүрлі азық-түліктерді қайнату реттілігі қарастырылады. Тұздықты сорпаларды дайындаудың технологиялық процесі мынадай операцияларды қамтиды: сорпа дайындау, гарнир дайындау, сорпада гарнирды қайнату, тұздық құю. Тұздықты дайындау үшін сорпалардың барлық түрлерін, сондай-ақ, көкөністердің, бұршақтың, дәнді дақылдардың, макарон өнімдерінің қайнатпалары қолданылады. Сорпалар алдын ала дайындалуы қажет. Сорпаның гарнирлермен үйлесімділігін ескеру қажет.

#### **44-тақырып. Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар**

Шикізаттар жабық алаңдарда немесе жақсы желдетілетін бөлмелерде немесе тоназытылатын камераларда сақталады. Әр өнімнің өзіне тон сақтау мерзімдері бар. Шикізаттарды сорттау, іріктеу жәнәтөксеру. Өндірістің белгілі бір технологиялық режимдерін орнықтыру және өнімнің біркелкілігін сақтау мақсатында шикізаттар түсі, сорты, пісу дәрежесі бойынша сортталып, өлшемдері бойынша іріктеледі. Бұл процесстер қолмен немесе машинамен жүргізіледі. Шикізаттарды жуу, тазалау, кесу және майдалау. Өте нәзік (бүлдірген, таңқурай және т.б.) жидектер болмаса қалған шикізаттардың барлығы жуылады. Жуу кезінде шикізат сыртындағы бөгде қоспалардан басқа улы химикаттар қалдықтарынан арылады. Шикізаттарды жуу, тазалау, кесу және майдалау арнаулы механизмдермен және машиналармен жүргізіледі.

#### **45-тақырып. Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар**

Жартылай дайын болған шаауық – ауық араластырып қояды. Сосын шала қуырылған сәбіз, пияз, ақжелкек, томат пюресін салып, лавр жапырағын, бұрыш қосып бұқтыруды жалғастырады. Бұқтыру соңында сірке суында не суда, не сорпада сұйытылған ұн шала қуырмасын, тұз, қант қосып, дайын болғанша бұқтырады. Егер бұқтырылған орамжапырақты орташа не кеш піскен сорттарынан дайындаса, онда сірке суын бұқтырудың басында қосады. Ашытылған орамжапырақты пайдаланған кезде сірке суы дәмресім нормасынан шығарылады. Ал қант мөлшері әр сыбағаға 10 г – ға дейін көбейтіледі.

#### **46-тақырып. Жартылай фабрикаттардан әзірленген тағамдар**

Ет дәмділігімен және өзінің құрамындағы адам организміне пайдалы белоктық заттармен құнды. Үлкен тойларда, тағы басқа жиындарда мал сойылып, меймандарға табақ тартылады. Алуан түрлі қуырдақ, қазақша ет, бұқпа, көмбе, сырбаз секілді тағамдар дастарқанымыздың қадірін арттыра түседі. Ұлт тағамдарының негізі болып табылатын сүттің орны бөлек. Сүт тағамдарын халық бір сөзбен «ақ» деп атайды. Сүттен қымыз, шұбат, қатық, малта, май, ірімшік, құрт, сүзбе, қаймақ, айран сияқты тағамдар жасаған.

#### **47-тақырып. Жартылай фабрикаттардан әзірленген тағамдар**

Олардың тағамдық мәні бойындағы тез сіңіш заттардың, ішінара көмірсутектердің болуына байланысты көкөністерде ас қорытуға пайдалы әсерін тигізетін, адам организміне қажетті витаминдер мен минералды тұздар, сондай-ақ ақуыздар, әр түрлі органикалық қышқылдар, эфир майы мол. Мысалы, картоп — крахмалға, ал асханалық қызылша — қантқа бай; қырыққабатта С витамині, ал сәбізде — организмде Д витамині құрылатын — каротин (А провитамині)

көп; рауғашта органикалық қышқылдар басым; көк бұршақ ақуызға; аскөк — хош иісті заттарға бай. Сондықтан да тамақ құрамына көкөністерді неғұрлым көп енгізіп, оларды пісірмей де, сондай-ақ әр түрлі тағамдарды дайындаған кезде де пайдалану керек. Еттен, балықтан және басқа азықтардан дайындаған тағамдарға көкөністі қосу тағамды жақсы қорытып, жақсы сіңіруге жәрдемдеседі.

#### **48-тақырып. Жартылай фабрикаттардан әзірленген тағамдар**

Орталық Азия халықтарында ұннан жасалған тағамдардың көптеген түрлері бар. Дәстүрлі қазақ қоғамында ұн тағамдары сан алуан болып келеді. Оның ішінде ұлттық нан түрлері ерекше орын алады. Мысалы, таба нан (қамырды екі таба арасына салып, ошаққа пісіреді), тандыр нан (алдын ала қыздырылған тас немесе құм тандырға жапсырып пісірілетін нан), қазанжаппа (жарты қазанға жапсырылып, ошақтың аузына төңкеріліп, қоламтаға пісіріледі). Соңғы кездері нан зауыттарында ұлттық нанның таба нан, жай нан, май нан және т.б. түрлері шығарылады.

#### **49-тақырып. Ірімшіктен әзірленген салқын тағамдар**

Қуыру үшін шикі көкөністер, кейбір жағдайларда алдын ала пісірілгендері пайдаланады. Құрамында тұрақсыз протопектині және жеткілікті мөлшерде ылғалы бар шикі көкөністерді қуырады. Оларға картоп, кәділер, асқабақ, қызанақтар жатады. Құрамында тұрақты протопектині бар көкөністерді алдын ала пісіреді немесе бөктіреді, ұсатады. Сосын қуырады (қызылша, сәбіз, орамжапырақ). Қуыру процесі кезінде көкөністер көп мөлшерде ылғалдан айырылады. Олардың беттеріне қабықша пайда болады. Нәтижесінде олар көкөніске ерекше дәм және хош иіс береді.

#### **50-тақырып. Ірімшіктен әзірленген салқын тағамдар**

Мал етінің сапасын, тұтынуға жарамдылығын арнайы органолептикалық орталықтар мен зертханада түрлі әдіс-тәсілдерді қолдану арқылы анықтайды. Қоғамдық тұтынуға ұсынылған мал еті балғын, таза болуы шарт. Егер еттің жұмсақ материалы бүлінсе, қантамырлары жарылған болса, қара, қызыл дақтар мен қанталаулар болса өнім тұтынуға жарамсыз болып табылады. Салқындатылған еттің түрі ашық қызыл немесе қызғылт түсті (әр малдың түрі өзіндік түске ие), құрғақ, кесілген, тілік жасалған жері аздап сулы, еттің мөлдір шырышы көрініп тұруы керек. Өнімнің құрамын нығыз, жұмсақ, саусақпен басқанда кішкене ұяшық сияқты із түсіп, қайта орнына тез келуі қажет.

#### **51-тақырып. Ірімшіктен әзірленген салқын тағамдар**

Мөлшеріне қарай балық жартылай фабрикаттар: ірі (тұтас балық), сыбаға және ұсақ кесектерге (қамырдағы балық, ащы сорпа, т.б.) дайындау үшін бөлінеді. Балық тез бұзылатын шикізат болғандықтан, одан жасалған жартылай дайын өнімдерді өндіруде белгілі ережелер сақталуы тиіс. Өнімнің сыртқы түрі, балықтың кесектері табиғи түсті, таза, қабыршақсыз, буындары өз орнындарында болуы керек. Қабыршақсыз балықтардың сыртқы терісі шырыштан тазартылған, құрғақ болуы керек. Балықтың ішкі жағы, еті қатты, тығыз, табиғи иісті болуы қажет. Өнім қара дақтарсыз, сүйегі майыспаған, зақымданбаған болуы шарт.

#### **52-тақырып. Ұлттық тағамдар технологиясы**

Қой етінен кесек еттерді, қалың және жіңішке жиектерін, артқы аяқтарының жоғарғы және ішкі бөліктерін, сондай-ақ субөнімдері мен кейбір шұжық өнімдерін қуырады. Етті ірі кесектермен (1-2 кг), порциялармен (40-270 г) және ұсақ (10-40 кг) кесектермен қуырады. Етті ірі кесекпен қуырудың жалпы ережелері. Ірі кесектермен сиыр етін, қой етін, шошқа етін, бұзау етін және торай етін қуырады.



### Қосымша көздер (әдебиеттер):

1. Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі № 319-III «Білім туралы» Заңы.
2. Қазақстан Республикасы Президентінің 2016 жылғы 1 наурыздағы № 205 «Қазақстан Республикасында білім беруді дамытудың 2016 - 2019 жылдарға арналған мемлекеттік бағдарламасын бекіту туралы» Жарлығы.
3. Білім берудің тиісті деңгейлерінің мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 23 тамыздағы №1080 Қаулысы.
4. Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2011 жылғы 31 желтоқсандағы №1751 «Кәсіпқор» холдингі» коммерциялық емес акционерлік қоғамының 2012 - 2021 жылдарға арналған даму стратегиясын бекіту туралы» Қаулысы.
5. Бөрібеков Қ.Қ., Далабаев Ж.Қ. «Кәсіпқор» холдингі КЕАҚ жаңа білім беру бағдарламаларын әзірлеу және енгізу/әдістемелік құрал.- Астана: «Кәсіпқор» холдингі КЕАҚ, 2015.-108б.1. 2007 ж. 27-шілдедегі ҚР «Білім туралы» Заңы №319-III ҚРЗ , Астана.
6. ҚР Еңбек кодексі. 2015ж
7. «Система критериального оценивания учебных достижений учащихся. Методическое пособие» – Астана: Ы.Алтынсарин атындағы Ұлттық білім академиясы, 2013. – 80б.
8. Е. П. Широков, В.И. Пелегаева. «Хранение и переработка плодов и овощей». Москва, Колос, 1989ж.
9. «Өсімдік шаруашылығы өнімін сақтау және өңдеу технологиясының практикумы». Ш.Қ. Мұқатова, Қ.М. Мұсанов.
10. Гудковский В.А. Жемістерді ұзақ уақыт сақтау, 1981.
11. Козлова В.Ф. Хранение и переработка овощей. М., 1986.
12. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение картофеля и овощей. М. 1996
13. Широков Е.П. Практикум по технологии хранения и переработки плодов и овощей. М. 1985ж.