


АНВАР ИСМАИЛОВ АТЫНДАҒЫ КӘСІПТІК КОЛЛЕДЖІ

БЕКІТЕМІН  
Басшының оқу істері  
жөніндегі орынбасары  
  
Розакулова Н.А.  
«27» «08» 2022ж

## ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ ТӘЖІРИБЕ БОЙЫНША ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Мамандығы: 10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру  
Біліктілігі : 3W10130301 – Кондитер-безендіруші  
Курсы: 1  
Тобы: ТҰК-222/Б  
Сағат саны: 108сағат  
Дайындаған: Рузиева Д.К.  
Практика мерзімі: 07.11-26.11.2022ж

Жұмыс оқу бағдарламасы ҚР Білім және ғылым министірлігінің Техникалық және кәсіптік білім беру бойынша Республикалық оқу әдістемелік кеңесінде 31.03.2017 жылығы № 1 хаттамасымен бекітілген үлгілік оқу бағдарламасы негізінде жасалған.

Оқу- әдістемелік кеңесі отырысында қаралды және мақұлданды  
Хаттама «27» 08 2022 ж.

«Жалпы кәсіптік және экономика» пән бірлестігінің отырысында қаралды және мақұлданды  
Хаттама №1 «25» 08.2022ж

Пән бірлестігі төрайымы:  Пернебаева Ж

Ақсукеңт- 2022ж.

Түсіндірме жазба

<b>Пәннің сипаттамасы</b>	
<b>Педагогикалық практика</b>	
<p>Мақсаты: 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>Практика кезінде білім алушылардың кәсіби дағдыларын көтеру, нақты оқу орындарының жұмысы негізінде тәжірибелерін кеңейту.</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>- Кондитердің оқу жұмысын жоспарлау жүйесі мен мазмұнын зерттеу;</li> <li>- білім алушы – машықкерлердің кондитерлікте 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>Тәжірибе бойынша есеп берілген тәжірибе базасы бойынша тапсырмаларға сай безендіріледі.</p> <p style="text-align: center;"><b>Есеп құжаттары:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Күнделікті жинақтау</li> <li>2. Кондитерлік 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. Кондитерлік 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>Пәнді игеру нәтижесінде студент келесі құзіреттілік элементтерін дамыту керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кондитердің технологиялық рөлін</li> <li>- Болашақ кондитердің 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>- Кондитердің өндірістік қызметінің құрылымы</li> </ul>			
<p>Прекезиттер: 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

P/c	Өтілетін күні	Өндірістік практика бағдарламаларының тақырыптық жоспары	Сағаты	Қосымша материалдар
		<b>1.Өндірістік практика бағдарламасы</b>		
1	07.11	Практика базасы және орнымен танысу.	2	Техникалық қауіпсіздік ережесі
2	7.11	Қауіпсіздік техникасын және санитарлық нормалар мен қағидаларды сақтауды үйрену.	2	Техникалық қауіпсіздік ережесі
3	7.11	Ашымалы әдіспен ашытылған қамыр даярлау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
4	7.11	Ашымалы әдіспен ашытылған қамыр даярлау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
5	08.11	Қамырды бөлшектерге бөлу және даярлау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
6	7.11	Қамырды бөлшектерге бөлу және даярлау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
7	7.11	Пішінделген өнімді әсемдеу	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
8	7.11	Ашымалы әдіспен дайындалған кондитерлік өнімдер	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
9	09.11	Ашытылған қамыр және одан жасалатын өнімдер	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
10	7.11	Ашытылған қатпарлы қамырдан өнім даярлау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
11	7.11	Қуырылған кондитер өнімдерін даярлау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
12	7.11	Қуырылған кондитер өнімдерін даярлау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
13	10.11	Үгілмелі қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
14	10.11	Үгілмелі қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
15	10.11	Кондитерлік өндіріске арналған шикізатты сақтау температурасы, тауарлық көршілестік қағидаларын сақтау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
16	11.11	Сапасыз шикізатты сұрыптау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
17	11.11	Әртүрлі қамыр түрлерінің рецептурасын қолдану.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
18	11.11	Әртүрлі қамыр түрлерінің рецептурасын қолдану.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
19	11.11	Қамыр илеу кезінде болатын процестерді түсіну.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
20	7.11	Қамырды қопсыту тәсілдерін пайдалану.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
21	7.11	Қайнатылған қамырды өңдеу және пісіру	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
22	7.11	Пряник және бисквит қамырынан кондитер өнімдерін даярлау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
23	15.11	Пряник және бисквит қамырынан кондитер өнімдерін даярлау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
24	7.11	Бисквитті ыстық және салқын тәсілдермен дайындау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
25	7.11	Бисквитті ыстық және салқын тәсілдермен дайындау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
26	7.11	Әртүрлі қамыр түрлерін илеу кезінде ұн желімшесінің сипаттамасын есептеу.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
27	16.11	Әртүрлі қамыр түрлерін илеу кезінде ұн	2	Тамақ кәсіпорнының маманы.

		желімшесінің сипаттамасын есептеу		Тағам әзірлеу технологиясы.
28	1	Қатпарлы қамыр илеу кезінде желімшенің сапасын жақсарту тәсілдерін қолдану.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
29	2	Қатпарлы қамыр илеу кезінде желімшенің сапасын жақсарту тәсілдерін қолдану.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
30	3	Қатпарлы қамыр үшін май дайындау қағидаларын сақтау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
31	17.11	Мастика және глазурьден әсемдеулер жасау тәсілдерін қолдану	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
32	18.11	Мастика және глазурьден әсемдеулер жасау тәсілдерін қолдану	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
33	17.11	Глазурьден әшекейлер даярлау технологиясын сақтау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
34	18.11	Глазурьден әшекейлер даярлау технологиясын сақтау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
35	18.11	Әр түрлі жартылай өнімнен қаусырмалар жасау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
36	18.11	Рецептуралардың негізінде технологиялық карталарды құрастыру.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы
37	24.11	Рецептуралардың негізінде технологиялық карталарды құрастыру.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
38	7	Шайқайтын және қамыр илейтін машинамен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауыпсіздік техникасын сақтау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
39	7	Шайқайтын және қамыр илейтін машинамен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауыпсіздік техникасын сақтау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
40	7	Ашытқы қамырды ашу және ашытқысыз әдістермен араластыру.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
41	22.11	Ашытқы қамырды ашу және ашытқысыз әдістермен араластыру.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
42	7	Қауыпсіздік техникасын сақтай отырып, үгілмелі қамырды машинамен және қолмен дайындау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
43	7	Қауыпсіздік техникасын сақтай отырып, үгілмелі қамырды машинамен және қолмен дайындау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
44	7	Қайнатылған қамыр алу үшін, ұнды демдейді және оны жұмыртқамен қосу.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
45	23.11	Қайнатылған қамыр алу үшін, ұнды демдейді және оны жұмыртқамен қосу.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
46	7	Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
47	7	Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
48	7	Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастыру.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
49	24.11	Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастыру.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
50	24.11	Санитариялық қағидаларға сәйкес ашытқы қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
51	24.11	Санитариялық қағидаларға сәйкес ашытқы қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстау	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
52	25.11	Ашытқы қамыр өнімдеріне әртүрлі, тартымды пішін беру	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
53	25.11	Ашытқы қамыр өнімдеріне әртүрлі, тартымды	2	Тамақ кәсіпорнының маманы.

		пішін беру		Тағам әзірлеу технологиясы.
54	25.11	Әртүрлі тартылған ет пен қосындылармен камырдан өнімдер жасау.	2	Тамақ кәсіпорнының маманы. Тағам әзірлеу технологиясы.
<b>Өндірістік оқытудың практикалық бағдарламасының сағат саны :</b>			108	
<b>Барлығы:</b>			108	

### **1-тақырып. Практика базасы және орнымен танысу.**

Нан-тоқаш, ұннан жасалатын аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындауда пайдаланылатын кондитерлік өнімдердің барлық шикізаты негізгі және қосымша болып бөлінеді. Негізгі шикізат- ұн, крахмал, қант, бал, сірне, қант ұнтағы, жұмыртқа мен жұмыртқа өнімдері, сары май, маргарин және майлар, сүт және сүт өнімдері, көкөністер, жемістер және т.б.

### **2-тақырып. Қауыпсіздік техникасын және санитарлық нормалар мен қағидаларды сақтауды үйрену.**

Қосымша шикізат-қопсытқыштар, дірілдекті және бояғыш заттар, хош иісті эссенциялар, дәмдегіштер, тағамдық қышқылдар, жақсартқыштар, тағамдық қоспалар және т.б. Нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді жасауда оларға көлем мен кеуектілік беру үшін, көбінесе биологиялық және химиялық қопсытқыштар қолданылады..

### **3-тақырып. Ашымалы әдіспен ашытылған қамыр даярлау**

Қамырдан дайындалатын өнімдерге ұннан дайындалатын тағамдар, ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдер, май қоспалы нан өнімдері, ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдер жатады.

### **4-тақырып. Ашымалы әдіспен ашытылған қамыр даярлау**

Ұннан дайындалатын тағамдар мен өнімдер рецептура ерекшеліктері мен тағайындалуына байланысты жіктеледі. Халықтың тамақтану рационында ұннан дайындалатын өнімдер маңызды орын алады.

### **5-тақырып. Қамырды бөлшектерге бөлу және даярлау**

Ұннан дайындалатын өнімдердің көп көлемі өндірілетін жағдайда қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында мамандандырылған кондитерлік цехтар ұйымдастырылады. Сонымен қата мамандырылған кәсіпорындарда пицца өндіру цехы ұйымдастырылуы мүмкін.

### **6-тақырып. Қамырды бөлшектерге бөлу және даярлау**

Ұннан дайындалатын өнімдерді дайындау үшін негізінен бидай ұны, сонымен қатар қара бидай, жүгері және т.б. ұн түрлері қолданылады. Ұн температурасы 12 градус төмен болмау керек. Қолдану алдында түйіршіктерін жою және бөтен қоспалардан тазалау және ұнды ауа оттегісімен байыту үшін елейді, нәтижесінде қамыр илеу процесі жеңілдейді және өнім сапасы жақсарады.

### **7-тақырып. Пішінделген өнімді әсемдеу**

Қамыр илеу күрделі каллоидты-химиялық процесс болып табылады. Негізіне құрғақ провееин гельдер мен крахмал дәндерінен тұратын ұн сумен әрекеттесіп, қамырдың түзілуін анықтайтын коллоидты қасиеттерді көрсетеді.

### **8-тақырып. Ашымалы әдіспен дайындалған кондитерлік өнімдер**

Шұрықты құрылымды өнімдерді алу және қамыр көлемін қлғайту үшін қамырды алдын ала қопсытады. Қосытқысыз варииктерге, тұшпара, үй кеспесіне және кейбір ұлттық тағамдар қамырын илейді.

### **9-тақырып. Ашытылған қамыр және одан жасалатын өнімдер**

Өнімдерді жасау процесін жеңілдету және ассортиментті кеңейту үшін түрлі құрылысты қоспалар ұсынылады. «Три-Р» немесе Puratosи сияқты танымал компаниялар өзінің ассортиментінде крем, бисквит жартылай фабрикаттары, кекс, дайын гель, помада, глазурь жасау кезінде әр түрлі қоспаларды пайдаланады, оларды пайдалану технологиялық процессті елеулі жеңілдетіп, өнімді жасау уақытын қысқартуға мүмкіндік береді. Мысалы, бисквит, рулет және түсті бисквит үшін қоспадан қамыр алу үшін оған тек су мен жұмыртқа (жұмыртқа ұнтағы), кекс пен майлы бисквиттарды жасау үшін қоспаға— жұмыртқа, су және рафинирленген және иіссіздендірілген өсімдік майын қосу қажет.

### **10-тақырып. Ашытылған қатпарлы қамырдан өнім даярлау**

Кондитерлік цехтың тағайындалуы— әртүрлі нан тоқаш және ұн кондитерлік өнімдерін жасау. Кондитерлік цехтер жартылай фабрикаттарды жасайтын дайындау кәсіпорындарда және жалпы қолайлы желілер (кафе, мейрамханалар, супермаркеттер, дүкендер) кәсіпорындарда қарастырылады. Кондитерлік цехтер шағын (тәудігіне 5 мың. өнім), орташа (5... 15 мың. өнім) және үлкен (15 мың. астам) қуатты болуы мүмкін.

### **11-тақырып. Қуырылған кондитер өнімдерін даярлау**

Әрбір кондитерлік өндіріс үшін жабдықтар жинағы әстүрлі болады. Бұл өндірістің мамандануы, шығаратын өнімнің ассортименті мен оның көлеміне байланысты болады. Жалпы жабдықтарды тиімді таңдау шектелген аумақтарда өнімнің айтарлықтай кең ассортиментін шығаруды реттеуге мүмкіндік береді. Оған қоса осындай өндірістің жоғары «икемділігі» нарықтың туған қажеттіліктеріне ең танымал өнімдерді шығаруға көшіп, тез әрекет етуге мүмкіндік береді. Осындай кәсіпорындарда тек қана жаппай сұрыптар емес, сонымен қатар «фирмалық», жеке өнімдер және «тапрысысқа» өнімдер жасалады, тұтынушылардың сұрауларын барынша қанағаттандырады.

### **12-тақырып. Қуырылған кондитер өнімдерін даярлау**

Нан тоқаш және ұн кондитерлік өнімдерді жасау процесінде әртүрлі мүліктер, құралдар мен аспаптар қолданады. Эмальданған және тот баспайтын құрыштан жасалған, әртүрлі сыйымдылықты кастрюльдер

мен мискаларды қамырды илеу, азықтарды араластыру, жұмыртқаларды бұлғау, крем, шәрбат пісіру және басқа операциялар үшін пайдаланады. Тот баспайтын құрыштан жасалған кастрюльдерді пайдаланған жақсы. Азықтардың шағын көлемін қолмен бұлғау үшін түбі жартылай сфералық кондитерлік қазандықтар мен сым сабауды қолданады.

### **13-тақырып. Үгілмелі қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер.**

Кондитерлік цехтар, қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының барлық жұмыскерлері қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулықтан өткізілуі тиіс. Кәсіпорынға жаңа қабылданған қызметкерге ішкі еңбек тәртібі ережелері, қауіпсіздік техникасының жалпы ережелерімен, сонымен қатар жазатайым оқиғалар кезінде бірінші көмек көрсетумен танысу үшін кіріс нұсқаулығы өткізіледі. Жұмыскерлерді біржұмыстан екіншісіне ауыстыру, сонымен қатар, жаңа қабылданған барлық жұмыскерлермен олардың жұмыс орнымен, жабдық құралдарымен, өндірістік мүлік және құралдармен, қорғаныш құралдары мен шектеулермен, олардың тағайындалуы мен қолдану ережелерімен таныстыру үшін жұмыс орнындағы нұсқаулық өткізіледі.

### **14-тақырып. Үгілмелі қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер**

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарына арналған санитарлық-эпидемиологиялық талаптарда» келтірілген санитарлық талаптар, кондитерлік өндірістерге де қолданылады. Кремы бар кондитерлік өнімдерді шығаруға санитарлық талаптарға сәйкес, әрбір нақты цех үшін, бар шарттарды ескере отыра, ассортимент тағайындалады, кремы бар кондитерлік өнімдерді жүзеге асыру орны және өндіріс көлемі. Жылдың жылы мезгілінде өңделген кондитерлік өнімдердің ассортименті санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің аймақтық мекемелерімен келісілуі керек. Кондитерлік цехтардың орынжайларын орналастыру кондитерлік бұйымдарды дайындаудың технологиялық процестерінің дәйектілігін қамтамасыз етуі тиіс. Шикізат пен дайын өнімнің қарсы ағындарын болдырмау қажет.

### **15-тақырып. Кондитерлік өндіріске арналған шикізатты сақтау температурасы, тауарлық көршілестік қағидаларын сақтау.**

Технологиялық жабдықтарды, құралдарды, ыдыс-аяқтарды, ыдыстарды жасауға арналған материалдар сондай-ақ жуғыш және дезинфекциялауға арналған материалдарды Ресей Федерациясының Денсаулық сақтау министрлігі рұқсат етілуі ерек. Жуу және зарарсыздандыру құралдарын арнайы таңбаланған ыдыстарда арнайы бөлінген жерде сақтау қажет. Кондитерлік өнімдерді өндіруде пайдаланылатын жабдықтарды оны пайдалану нұсқауларына сәйкес санитарлық тазартылады. Ауысым соңында өндірістік үстелдерді 0,5%-ды кальци содасының ерітіндісімен мұқият жуады, одан кейін 2%-ды хлор әгіннің ерітіндісімен, ыстық сумен жуады және шүберекпен құрағатып сүртеді.

### **16-тақырып. Сапасыз шикізатты сұрыптау.**

Кондитерлік өндірісте қойма зиянкестерімен зарарланған ұнды, жарманы, суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын, кертік, ағып және жарылған жұмыртқаларды, миражды жұмыртқаларды және шаруашылық жұмыртқаларын, сальмонелла және туберкулезбен зақымдалған жұмыртқаларды қолдануға тыйым салынады. Кремды дайындау үшін таза, зақымдалмаған қауызы бар диеталық жұмыртқалар қолданылады. Кремды дайындау үшін мұздақты қолдануға тыйым салынады. Жұмыртқалар пайдаланар алдында олар сұрыпталады, селективті түрде суарылады және өңделетін контейнерлерге тасымалданады. Жұмыртқаларды өңдеуге арналған орынжайларда оларды жуу және зарарсыздандыру бойынша нұсқалық ілініп тұруы тиіс. Жұмыртқаларды төрт секциялы ваннада келесі тәртіпте өңдейді:

### **17-тақырып. Әртүрлі қамыр түрлерінің рецептурасын қолдану.**

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына жұмысқа орналасайын деп жатқан тұлғалар, қолданыстағы КСРО Денсаулық сақтау министрлігінің 29.09.1989 № 555 (14.03.1996 жылдан өңд.) Бұйрығына сәйкес медициналық қараудан өтуге міндетті "Еңбек етушілердің және жеке өлік құралдары жүргізушілерінің медициналық қарау жүйесін шыңдау" және гигиеналық дайындау туралы курс тыңдап оны сынақ ретінде тапсыруға міндетті. Медициналық тексерулердің нәтижелерін ұсынып, санитарлық сынақтың ең төменгі деңгейгі тапсырылмағанға дейін бұл адамдардың жұмыс істеуіне рұқсат етілмейді. Әрбір қызметкерге жеке медициналық кітап ашылуы тиіс, онда медициналық қараулардың нәтижелері, барлық ауырған инфекциялық аурулар туралы, санитарлық минимумды тапсыру турлары мағлұматтар жазылады.

### **18-тақырып. Әртүрлі қамыр түрлерінің рецептурасын қолдану.**

Нан тоқаш өнімдерін, ұн және кондитерлік өнімдерді өндіруде сан алуан қарапайым (қан ұнтағынан, какао-порошоктан, құмшекерден, жаңғақтардан, шоколадтан және т.с.с. себулер) және негізгі безендіру жартылай фабрикаттары (шәрбаттар, помадалар, желе, кремдер, қиындылар, глазурьлер, турамалар, салындлар, өнеркәсіптік өндірістегі жартылай фабрикаттармен безендіру) дайындаушы- фабрика кондитерлік цехтарында шығарылатын және дайындау- кәсіпорындарына және

аспаздық дүкендерге жеткізіледі. Жартылай фабрикаттардың орталықтандырылған өнімі өнім сапасын жақсартуға және технологиялық процессті ұтымды ұйымдастыруға мүмкіндік береді. Безендіру жартылай фабрикаттарын дайындауда бояғыштар, иістендіргіштер, хош иістендіргіштер басқа заттар қолданылады, олар дәм мен иісті жақсартады. Өнеркәсіптік өндірістің безендіру жартылай фабрикаттарынан қазіргі уақытта кеңінен мыналар қолданылады

#### **19-тақырып. Қамыр илеу кезінде болатын процестерді түсіну**

Кейбір ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындауда дәм сапасын жақсарту үшін қолданылады. Құрамын түрлі қанты бар шәрбаттар дайындайды: промочка үшін шәрбат, глазурь дайындау үшін шәрбат, помада дайындау үшін шәрбат. *Шәрбат* — бұл оның құрамында 50 % кем емес қант болғандағы қант пен судың қосындысы. Қант шәрбатын дайындау қанттың суда еруі және нақты бір тығыздыққа дейін қант ерітіндісі қайнату болып табылады, яғни, оның құрамында құрғақ заттың қанттың болуына дейін қайнатады. Қанттың тезірек еруі үшін ыстық суды қолдануға болады. Сироптың дайындығы термометр немесе тығыздықты пайдаланып, қайнау температурасы арқылы анықталады, сироптағы қанттың пайызы қантөлшеуішпен анықталуы мүмкін. Шәрбаттың тығыздығын органлептикалық та анықталады.

#### **20-тақырып. Қамырды қопсыту тәсілдерін пайдалану.**

Нан пісіруде қолданылатын шикізат негізгі және қосымша болып бөлінеді. Негізгі шикізат құрамына ұн, тұз және ашытқы кіреді. Нан пісіруде, ұнның барлық сұрыптары қолданылады. Ішетін су қолданылады. Қамырдың дәмі мен консистенциясын жақсарту үшін 1,2% тұз қосыңыз. Нан пісіру ашытқысы қант қамырынан алкогольді ашытуды тудырады, алкоголь мен көміртегі диоксидінің пайда болуына әкеледі. Ашыту кезінде көмірқышқыл газы нан қамырын босатып, оны кеуекті құрылыммен қамтамасыз етеді. Ашытқының орнына құрғақ және сұйық ашытышты пайдалануға болады. Нанға қосымша шикізатқа май, қант, жұмыртқалар, сүт, уыт, сірне және дәмдеуіштер, дәмді күшейтетін заттар, арнайы қоспалар кіреді.

#### **21-тақырып. Қайнатылған қамырды өңдеу және пісіру**

Қазіргі уақытта көптеген мейрамханалар мен басқа да қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіруге арналған шағын наубайханалар ұйымдастырады. Нан және тоқаштардыөзіңіз пісірген жағдайда сіз наныңызды қалай жасағанын білетін боласыз және нан құрамында консерванттар жоқ екеніне, және жоғары сапалы шикізаттар пайдаланылғанына сенімді боласыз. Көптеген өнімдер: нан, тәтті тоқаштар, бәліштер, кулебякалар, әр түрлі тәттілер, үлкен дөңгелек нан, ширатпа тоқаш – ашытқы (ашытпақамырсыз және ашытпақамырмен) қамырдан жасайды. Қарапайым нан-тоқаш өнімдеріне нан, бөлкелер, тоқаштар, халалар, өрме нан, ширатпа нандар, қиын емес пішінді және қарапайым өңделген ірімшік салынған нан жатады.

#### **22-тақырып. Пряник және бисквит қамырынан кондитер өнімдерін даярлау**

Нан-тоқаш өнімдерін дайындауда әр түрлі қамырлар қолданылады: ашытқымен ашытылған және ашытқысыз; қамыр ашытқысы арқылы дайындалған; тұщы қамырдан; өнеркәсіптік өндірістегі құрғақ нан қоспасынан қамырдан жасалған. Нан-тоқаш өнімдерін дайындауда, әр түрлі әдістер қолданылады: пісіруші немесе қуыру шкафтарда пісірілген, терең қуыру барысында қуырылған немесе қуырылған табада және т. б.

#### **23-тақырып. Пряник және бисквит қамырынан кондитер өнімдерін даярлау**

Бидай наны. Рецептұра, г: бидай ұны — 500, баспаланған ашытқы — 21, тұз — 5, су — 250, қант — 5, себуге ұн — 50, жағуға ұн — 5. Шығу: 1 дана. Ашытқы қамырды қамыр ашыту әдісі арқылы дайындайды. Ашыту үшін жылы жерде 45 минут бойы, көлемі 2 есе үлкен болғанша дейін қою қажет. Содан кейін қамырды ұн себілген үстелге қойып, және қайтадан тегіс және серпімді етіп жақсылап илейді. Ұзындығы 28 см тікбұрышты нысаны маймен майлап оған қамырды салдады. Толықсытуы үшін 45 минутқа қалдырады. Пісіруден бұрын беті бірнеше жерде шанышқымен тесіліп және 180°C температурада 45 минут бойы пісіріледі.

#### **24-тақырып. Бисквитті ыстық және салқын тәсілдермен дайындау.**

Майда қуырылған өнімдер үшін, қамырды дайындайды ашытқысыз не ғұрлым әлсіз консистенциясымен (бәліш пен бүйрекше бәліштер үшін), және (қытырлақ нан үшін) сұйықтық жоқ қатаң қамыр болып табылады. Ұн қазанды ластанбау үшін және өнімдердің сапасы мен көрінісін бұзбау үшін, қамырды сұйық май жағылған үстел бетінде кеседі.

#### **25-тақырып. Бисквитті ыстық және салқын тәсілдермен дайындау.**

Бұл өнімдер табада қуырылады. Оларды дастарған басына ыстық күйде бумамен әпереді, бетін қағазбен жауып. Ең жақсысы жұқа құймақты табадан пісіргеннен ақ әперу. Жеке қыздырылған сары майды немесе тон майды, қаймақты, майшабақ, шабақ, суықтай сүрленген балық, уылдырық әпереді. *Жұқа құймақтар.* Рецептұрасы, г: ұн — 72, жұмыртқалар — 4, қант — 3, асханалық маргарині — 3, сүт пен су — 115, ашытқы — 3, тұз — 1,5. Қамырдың салмағы — 195г.



## **26-тақырып. Әртүрлі қамыр түрлерін илеу кезінде ұн желімшесінің сипаттамасын есептеу.**

Өнеркәсіптік өндірістің құрғақ араласуы олардың қарапайымдылығы, жеңіл сақтауы, тасымалдауы, өндіріске арналған үлкен алаңдарды қажет етпеуі, өндіріс шығындарын азайтуы, кондитер өндірісінің көп тәжірибесін қажет етпейтіндігі арқасында танымал болды. Тамақ өнеркәсібінің кәсіпорындары ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндірушілерге нан, торт тәрізді ашытқы қамырынан өнімдерді дайындау үшін құрғақ қоспаларды ұсынады.

## **27-тақырып. Әртүрлі қамыр түрлерін илеу кезінде ұн желімшесінің сипаттамасын есептеу.**

Өнеркәсіпте ашытқы, хош иісті өнімдер цитрус дәмі мен хош иісі бар ұнтақ қоспаларын шығарады. Бұл қоспалар жоғары сұрыпты ұнымен бірге қолданылады. Сонымен қатар қамырға мейіз және піскен жемістер қосылады. Бұл өнімдер диета және тамақтану үшін ұсынылуы мүмкін. Өнімдердің калориялық мазмұны (қуат мәні) майдың, қанттың және жұмыртқалардың пісірілген көкөністермен (қырыққабат, сәбіз, қызылша) алмастыруы арқылы азаяды. Көкөністерді жууға, тазартуға (қырыққабатты тазартуға), кайнатады (буға пісіруге болады) және блендерде ұнтақтауға болады.

## **28-тақырып. Қатпарлы қамыр илеу кезінде желімшенің сапасын жақсарту тәсілдерін қолдану.**

Ұннан жасалатын негізгі кондитерлік өнімдерге пешенейлер, пряниктер, коврижқалар, ірімшік салынған сочниктер, кекстер, рулеттер, профитроли, торттарға, пирожныйларға арналған пісірілген дайын өнімдер жатады, оларды ашытқысыз түрлі қамырдан жасайды. *Қамыр дегеніміз* — дайындаудың қажетті технологиясын сақтай отырып, рецептурада ұсынылған ингредиенттерді араластыру нәтижесінде алынған жартылай дайын өнім. Қамыр дайындалып, оны пісіргеннен кейін өнімдер (пирожныйлар, торттар, десерттер) әзірлеуге арналған дайын өнім немесе жартылай дайын өнім (үгілмелі, бисквитті, қабаттамалы және т.б.) алынады.

## **29-тақырып. Қатпарлы қамыр илеу кезінде желімшенің сапасын жақсарту тәсілдерін қолдану.**

Ұннан жасалатын негізгі кондитерлік өнімдерді, пешенейлерді, пряниктерді, коврижқаларды дайындауда ашытқысыз қамырдың түрлі түрлері: тұщы, құймақты, вафелді, пряникке арналған, үгілмелі, үлпілдек, бадамды, бисквитті, пісірілген, тұщы қатпарлы және т.б. пайдаланылады. Қамырдың барлық түрлерін қосыту және әзірлеу әдісі, консистенциясы және құрылымы бойынша жіктеуге болады.

## **30-тақырып. Мاستика және глазурьден әсемдеулер жасау тәсілдерін қолдану**

Құймақтарға арналған қамырға қарағанда құймақ сияқты қамыр барынша сұйық консистенциялы (қамырдағы ұн мен судың ара қатынасы 1 : 2,5 тең) етіп, және қосытқыштарсыз дайындалады. Дәнмаңызының саны түрлі ұн пайдаланылады және қамырды қосытудың механикалық әдісі қолданылады — былғау, былғау кезінде жұмыртқаның ақ уыздары көбік құрайды және ауа қамырда қалып қояды. Пісіру барысында ауаның кеңею және судың шамалы булануы есебінен кеуек пайда болады.

## **31-тақырып. Мاستика және глазурьден әсемдеулер жасау тәсілдерін қолдану**

Вафли — бұл беткі жағы бұдырлы келетін өнім. Вафелді қамыр құймақтарға арналған қамыр сияқты дайындалады, бірақ көбірек кеуекті болу үшін химиялық қосытқыштарды қолданады және қамырды барынша қарқындылау илейді. Қамырдың ұзартылуын болдырмас үшін, дәнмаңызы орташа немесе төмен ұнды пайдаланады. Қамыр илеген кезде ұнды біртіндеп қосады, себебі ұнды бірден салған кезде ұн мен сұйықтық біркелкі етіп бөлінбегендіктен, қалың, созылмалы қамыр пайда болады. Бұл дәнмаңызының бөлек бөлінген бөлшектері дәнмаңызды жіп түзеді де қамыр жоғары тұтқырлық күйіне енеді. Мұндай қамыр ыдыста нашар жайылып, нашар піседі. Араластыру барысында ұнды салып тұрған кезде ісінген дәнмаңызының айналасындағы су қабықтары пайда болады, олар жабысуға кедергі жасайды. Қамырдың температурасы 15...20°C болуы керек.

## **32-тақырып. Глазурьден әшекейлер даярлау технологиясын сақтау**

Тұщы майқоспалы қамыр дайындау үшін қышқыл сүт өнімдері, мысалы, қаймақ немесе қышқыл қосылған су пайдаланған жақсы. Кейде судың орнына сүт қосады. Қамырды біршама ашытқылар: май, қант, жұмыртқа қосу арқылы дайындайды. Қамырдың құрылымы созылымды болуы керек, сондықтан дәнмаңызы аз ұнды қолданады. Қамырды қосыту үшін химиялық қосытқыштарды қолданады, олар қышқылдың әсерінен тез ыдырап кетпесі үшін оларды қамырды илеген кезде ұнмен бірге қосады. Егер қышқылдар жоқ қамыр дайындайтын болса, онда қосыту үшін көміртек аммонийін қолданады. Пісіру барысында сода, көміртек аммонийі немесе басқа химиялық қосытқыш жоғары температура әсерінен және қышқылмен өзара әрекет жасау салдарынан газға ұқсас заттар түзе отырып ыдырап кетеді, олар ылғалдың буымен сыртқа шығуға тырысып, дәнмаңызын созады да өнім көлемі үлкейіп кетеді.

## **33-тақырып. Глазурьден әшекейлер даярлау технологиясын сақтау**

Пряникті қамырдайындауда құмшекер немесе қант-балды шәрбаты, төмен және орташа дәнмаңызы бар ұн қолданылады. Бидай ұнының (шамамен 50 %) бір бөлігін қара бидай ұнымен алмастыруға болады.

Қамырдың құрылымы созылмалы болу керек. Қамырды оған ерекше дәм беретін түрлі дәмдеуіштер қосып дайындай. Пряникті қамырға қосылатын дәмдеуіштер қоспасы *гүлдесте*, немесе *құрғаққуіссу* деп аталады. Ол корицадан, гвоздикадан, хош иісті және кара бұрыштан, кардамон және зімбірден тұрады. Қамырды қопсыту үшін химиялық қопсытқыштар қолданылады. Пісіру барысында қопсытқыш жоғары температура әсерінен газға ұқсас заттар түзе отырып ыдырап кетеді, олар ылғалдың буымен сыртқа шығуға тырысып, дәнмаңызын созады да өнім көлемі үлкейіп кетеді.

#### **34-тақырып. Глазурьден әшекейлер даярлау технологиясын сақтау**

Үлбірек қамыр жұмыртқа ақуызынан қант қосып былғанған көбік тәріздес масса. Негізгі құрамы (ақ уыз және қант) 1:2 ара қатынасымен қолданылады. 25 г болатынұнсыз дайындалған, пісірілген үлбірек жартылай дайын өнім (меренг) жеңілдігімен және сынғыштығымен ерекшеленеді. Меренгтің түсі ақ, беткі жағы кедір-бұдырлау, ұсақ кеуекті, қабығы өте жұқа. Меренг дайындау үшін сапасы жақсы жаңа және мұздатылған жұмыртқаның ақ уызы қолданылады. Олар ақ уыздан жақсылап ажыратылған болу керек, себебі саруыздың майы көбікқұралуға кедергі жасайды. Уызды былғау процесі май толық жоқ болған жағдайда және бөлменің төмендетілген температурасында жүргізілгені жақсы. Сондықтан сыпырғы мен қазаншаны май іздері болмас үшін алдын ала ыссы ағынды сумен мұқият жуып алып, сосын салқын ағынды сумен немесе салқындатқыш камерада салқынлатып алу керек. Ақуыздар былғаудың алдында 0...4 °С температураға дейін мұздатылуы керек.

#### **35-тақырып. Әр түрлі жартылай өнімнен қаусырмалар жасау**

Үгілмелі қамыр дайындау үшін дәнмаңызы төмен ұн пайдаланылады. Қамырдың құрылымы созылмалы болу керек. Дәнмаңызы жоғары ұн пайдаланылған кезде қамыр созылымды, резеңке сияқты, созылмалы емес болып шығады. Қамырды майда немесе майлы-қантты массада былғайды. Негізгі құрамы: ұн, май және қант 2:1:0,5 ара қатынасында қолданылады. Қамырда майдың көп болуы жәнесудыңболмауы үгілмеліөнімалуға ықпалетеді. Сондықтан бұл қамыр – үгілмелі деп аталады. Қамырды температурасы 20 °С астам емес бөлмеде дайындайды. Қамырды қопсыту үшін химиялық қопсытқыштар қолданылады. Пісіру барысында қопсытқыш жоғары температура әсерінен газға ұқсас заттар түзе отырып ыдырап кетеді, олар ылғалдың буымен сыртқа шығуға тырысып, дәнмаңызын созады да өнім көлемі үлкейіп кетеді. Үгілмелі қамырды қопсытқышсыз да дайындауға болады.

#### **36-тақырып. Рецептуралардың негізінде технологиялық карталарды құрастыру.**

Бадамды қамыр дайындау үшін бадам жаңғағын пайдаланады. Бадамды қамыр дайындау үшін қолданылатын ұнда 28...36% төмен немесе орташа дәнмаңызы бар болуы керек. Қамырды қопсыту әдісі — механикалық (былғау). Сапасы барынша жоғары қамыр алу үшін тардың дәндерінен қабығын алып тастайды. Бадамды қамырға қосылатын құрамы мен дайындау әдісіне қарай түрлі жартылай дайын өнімдер: бадамды, «Краковское» бүкпесіне арналған бадамды, бадамды пешеней және т.б. дайындалады.

#### **37-тақырып. Рецептуралардың негізінде технологиялық карталарды құрастыру.**

Бисквитті қамыр дайындау үшін қолданылатын ұнда төмен дән маңызы бар болуы керек. Рецептүра бойынша ұнның 25 %дейін крахмалмен алмастыруға болады. Крахмал ұнның дәнмаңыздылығын азайтады да бисквитті қамырды созылмалылықтан сақтайды. Төмен немесе аз дәнмаңызы бар ұн қолданған кезде крахмалды пайдаланудың қажеті жоқ. Негізгі құрамы — жұмыртқа, қант және ұн — ара қатынасы 2 : 1 : 1 болу керек. 1 жұмыртқаға (салмағы 50 г) 25 г қант және 25 г ұн алынады. Қамырды жұмыртқалы-қантты массада араластырады. Қопсыту әдісі — механикалық (былғау). Былғаған кездежұмыртқалы- қантты масса ауамен қанығады, көлемі 2 — 2,5 ретке ұлғаяды, соның нәтижесінде қамыр жақсы көтерілген, крем тәріздес консистенция болады. Қамырдың отырып қалып, соның нәтижесінде тығыз аз кеуекті бисквит алуды болдырмас үшін жұмыртқа қантты массаны былғағаннан кейін бірден оны ұнмен араластырып илеп, бисквитті қамырды тез қапсулалар мен формаларға құю керек, сосын оларды бірден пісіру керек.

#### **38- тақырып. Шайқайтын және қамыр илейтін машинамен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауыпсіздік техникасын сақтау.**

Пісірме қамыр дайындау үшін орташа(28.36%) дәнмағызы бар ұн пайдаланылады. Төмен дәнмаңызы бар ұн пайдаланылған кезде онша көтерілмейтін және ішкі жағы бос жартылай дайын өнім алынады. Қамырды дайындау процесі екі сатыдан тұрады:

- Ұнды қайнап жатқан суда маймен және тұзбен пісіру;
- Осы массаға мол көлемде жұмыртқа қосу.

Негізгі құрамдары — ұн, су, май және жұмыртқа — 1 : 1 : 0,5 : 1,5 ара қатынаста пайдаланылады. Пісірілген кезде ұнның крахмалы мол көлемді суды байланыстырып өте тұтқыр масса түзе отырып, желімделеді. Пісірме массаның температурасы 80.85°С, ылғалдылығы 38.39%. Жұмыртқадағы ылғалдың арқасындақамырдың ылғалдылығы 53 % артады. Дегенмен желімделген крахмал мен ақ уыздың (жұмыртқаның) көп болуына байанысты қамыр тұтқыр консистенциялы болады және жайылып кетпейді.

**39- тақырып. Шайқайтын және қамыр илейтін машинамен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауыпсіздік техникасын сақтау.**

Жартылай дайын өнім ұнтақты деп аталады, себебі рецептурасында оның негізгі құрамы торттар мен бүкпелерден қалған сүзгіштелген ұнтақ, сонымен қатар пісірілген жартылай дайын өнім мен кекстердің ұнтағы болып табылады. Ұнтақты ұнға араластырады. Аз дәнмаңызы бар ұнды қолданған жақсы болады. Жартылай дайын өнім кеуекті болу керек, сондықтан қопсытудың химиялық әдісін қолданады.

**40- тақырып. Ашытқы қамырды ашу және ашытқысыз әдістермен араластыру**

«*Дачный*» (6.28 сур.). Меланж бен қантты қант кристалдары ерігенше былғайды, жұмсартылған сайы майды, қопсытқышты, ұнтақты, жөженканы, какао-ұнтағын қосады. Біркелкі консистенцияға дейін араластырады, ұн, эссенция қосып, қамыр илейді.

«*Особый*» (6.29 сур.). Сары май қоспастан дайындайды. Меланж бен қантты қант кристалдары ерігенше былғайды, қопсытқышты, ұнтақты, жөженканы, какао-ұнтағын қосады. Біркелкі консистенцияға дейін араластырады, ұн, эссенция қосып, қамыр илейді.

«*Любительский*» (6.30 сур.). Құм шекер мен сары май қоспастан дайындайды. Меланжды былғайды, қопсытқышты, ұнтақты, жөженканы, какао-ұнтағын қосады. Біркелкі консистенцияға дейін араластырады, ұн, эссенция қосып, қамыр илейді.

**41-тақырып. Ашытқы қамырды ашу және ашытқысыз әдістермен араластыру**

Қантты қамырдан жасалған жартылай дайын өнімдер десерттер, бүкпелердің арнайы сұрыптарын, сонымен қатар бүкпелер мен торттарға (себеттердің тұтқалары, қоян құлақтары, құс қанаттары және т.б.) түрлі безендіргіш заттар дайындау үшін пайдаланылады. Қантты қамыр дайындау үшін жұмыртқалы сүтті шәрбат пайдаланылады. Қамырдың созылуын болдырмас үшін орташа немесе төмен дәнмаңызы бар ұн қолданылады. Негізгі құрамы — ұн, қант және сүт — 1:1:1 ара қатынасында қолданылады. Қамыр температурасы 15...20 °С болуы керек. Қамыр жақпа тәрізді консистенция болады. Қантты қамырды жаңғақ қосып та дайындауға болады. Қамыр сапасын жақсарту үшін оны тәулік бойы салқындатқышта ұстау ұсынылады.

**42- тақырып. Қауыпсіздік техникасын сақтай отырып, үгілмелі қамырды машинамен және қолмен дайындау**

Қазіргі уақытта кондитерлік цехтарда жартылай дайын өнімдерді және тағамдарды дайындау үшін өнеркәсіптік өндірістің құрғақ қоспаларын кеңінен пайдаланады. Мысал үшін «Восток-Запад Сервис» компаниясының және «Пи-Трейд» ААҚ қоспаларын қарастырайық.

**43- тақырып. Қауыпсіздік техникасын сақтай отырып, үгілмелі қамырды машинамен және қолмен дайындау**

Төменгі құнарлылықтағы бүкпелер, торттар, орамалар және өзге наннан жасалатын кондитерлік өнімдер үшін төмен энергетикалық құндылықтары бар жартылай дайын өнімдер дайындайды. Құнарлылық(энергетикалық құндылығы) майдың, қанттың, жұмыртқаның, жеміс-жидекті пюрелер немесе пасталардың бір бөліктерін алмастыру арқылы төмендетілуі мүмкін.

**44- тақырып. Қайнатылған қамыр алу үшін, ұнды демдейді және оны жұмыртқамен қосу.**

Балкүлшелер мен тәтті нандар — бұл әр түрлі формаларға ие және көркем безендірілген беткі қабаты бар даналық кондитерлік ұнды өнімдер. Балкүлшелер мен тәтті нандар бірдей жаотылай дайын өнімдерден өндіріледі. Олардың айырмашылығы салмағы мен беткі қабатын өңдеу тәсілінде болып табылады. Солайша, бір тәтті нан 17- ден 110 граммға дейін, ал бір балкүлше – 250 граммнан 10кг-ға дейінгі салмақта бола алады. Балкүлшенің беткі қабатының кең болуы оны сәндеу барысында түрлілік пен тұпнұсқалық тәсілдерді қолдануға мүмкіндік береді.

**45- тақырып. Қайнатылған қамыр алу үшін, ұнды демдейді және оны жұмыртқамен қосу.**

Жеңіл және майсыздандырылған балкүлшелер мен тәтті нандар калория мөлшері төмен өнімдер болып табылады. Бұндай балкүлшелер мен тәтті нандарға, бірінші орында, ақуызды кремді, йогуртты, сүзбелі суфлелі және жемісті-желелі өнімдер жатқызылады. Пісірілген жартылай фабрикат ретінде бұл өнімдерге құрғақ биск- витті пайдаланады, себебі, бұл бисквитте калорияның ең аз мөлшері бар болып табылады.

**46-тақырып. Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтау.**

Бисквитті тәтті нандар мен балкүлшелер ең кеңінен таралған болып табылады. Олар жоғары деңгейдегі дәмдік сапаға ие және бисквиттің үлпілдек және жұмсақ құрылымының арқасында даярлау үшін өте ыңғайлы. Бисквитті тәтті нандар мен балкүлшелердің негізі (корпусы) бисквитті жартылай фабрикат болып табылады, оны негізгі әдіспен немесе «Буше» әдісімен даярлайды. Өнімнің формасының түріне қарай бисквитті капсулаларда, қалыптарда немесе қабаттар түріндегі кондитерлік қағаздарда және даналық пісірілген даярықтарда пісіріледі. Домалақ немесе сопақ

формадағы даярлықтарды кондитерлік қапшалар арқылы формалайды. Балкүлшелер мен тәтті нанадар бір, екі, үшқабатты болуы мүмкін.

**47- тақырып. Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтау.**

Үгілмелі тәтті нандар мен балкүлшелер бисквиттілерге қарағанда таралуы жағынан артта қалмайды. Олар жоғары дәмдік сапаларға, үгілмелі консистенция мен жоғары калорияға ие. Калория деңгейін түсіру үшін кілегей кремдерді жеміс салмасымен, ақуыз, сүзбе кремдерімен және суфлемен алмастырады. Үгілмелі балкүлшелер мен тәтті нандардың негізі (корпусы) негізгі әдіспен немесе жаңғақ, какао-ұнтақ, сүзбе қосылуы арқылы даярланған үгілмелі жартылай фабрикат болып табылады. Өнімнің пішініне қарай үгілмелі жартылай фабрикатты сопақ пішінді қабаттар, шелпек нан және даналап пісірілген домалақ немесе сопақ пішіндегі шығыршық, себет, қайықша, себетше түрінде даярлайды.

**48- тақырып. Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастыру.**

Осы тәтті нандар мен торттар үшін қатпарлы қамырды қабаттар, дөңгелек, сопақ нандар немесе даналап пісірілген дайындамалар түрінде болады. Дайындамалар түтікше, муфта, себет, бантик, таралетка, үшбұрыш, бәліш, қалта, волован және т.б. түрінде болуы мүмкін. Үшбұрыш, қалта және бәліш үшін қатпарлы қамырды қалыңдығы 7... 8 мм қабат қылып жазады және өлшемі 8 x 8 см квадраттарға кеседі. Үшбұрыш үшін қарама-қарсы бұрыштарды қосады; қалта үшін барлық бұрыштарды ортаға қосады; бәліш үшін қарама-қарсы бұрыштарды ортада қосады.

**49- тақырып. Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастыру.**

Тәтті нандардың осы сұрыптарының негізі - түтікше, сақина немесе дөңгелек түрінде пісірілген қайнатылған жартылай фабрикаттар болады, олардың тесу немесе кесу жолымен кондитерлік қапшықтың көмегімен крем немесе жеміс салындысымен толтырылатын қуысы болады. Қайнатылған тәтті нандарды жасау процесі келесі кезеңдерден тұрады: қайнатылған жартылай фабрикаттарды және әрлеу жартылай фабрикаттарын жасау; қайнатылған жартылай фабрикаттарды толтыру; бетін әрлеу.

**50-тақырып. Санитариялық қағидаларға сәйкес ашытқы қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстау**

Бисквит қамырын кондитерлік өнімдер және тәтті тағамдар дайындау үшін қолданады. Негізінен негізгі бисквит, майлы бисквит және бушедайындайды. Бисквит қамыры үшін 28-35% әлсіз желімтекті бдай ұны қолданады.

**51-тақырып. Санитариялық қағидаларға сәйкес ашытқы қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстау**

Негізгі шикізат түріне байланысты қамырды екі топқа бөлуге болады: ұнмен және ұнсыз. Ұн қосылған қамыр ұнмен дайындалатын тағамдар, аспаздық және кондитерлік өнімдер дайындау үшін қолданылады.

**52-тақырып. Ашытқы қамыр өнімдеріне әртүрлі, тартымды пішін беру**

Ашытқылы қамырды екі әдіспен дайындайды: ашытпалы және ашытпасыз. Бірінші әдісті негізінен майқоспа мөлшері аз қамыр үшін қолданады, екіншісі майқоспа мөлшері көп қамыр үшін дайындалады.

**53-тақырып. Ашытқы қамыр өнімдеріне әртүрлі, тартымды пішін беру**

Ашытқысыз қамыр әртүрлі консистенциялы сұйық, жартылай сұйық, қою, химиялық қопсытқышсыз, механикалық қопсытыған болып дайындалады.

**54-тақырып. Әртүрлі тартылған ет пен қосындылармен қамырдан өнімдер жасау.**

Үгілмелі және ашытқысыз майқоспалы қамырды илеу үшін желімтек мөлшері аз ұн алынады, себебі желімтек мөлшері жоғары ұннан иленген қамыр резина тәрізді, иілімді емес, созылғыш болады.