

**Н.В.ЧУКАНОВА**

# **«АСПАЗ» МАМАНДЫҒЫ БОЙЫНША ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ**

**ЖҰМЫС ДӘПТЕРІ**

**төрт бөлімді**

## **1 БӨЛІМ**

*«Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша бастапқы кәсіби білім беру бағдарламасымен оқытатын мекемелер үшін оқу құралы ретінде «Білім беруді дамыту федералдық институты» Федералдық мемлекеттік автономды мекемесі ҰСЫНҒАН.*

*Пікірдің тіркеу нөмірі – 420  
12 желтоқсан 2011ж*

4-ші басылым, стереотипті



**Мәскеу  
«Академия» баспа орталығы  
2016**

ӘОЖ 641.55(075.32)

ККЖ 36.997-722

Б-88

Бұл кітап Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі және «Кәсіпқор» холдингі» КЕАҚ арасында жасалған шартқа сәйкес «ТЖКБ жүйесі үшін шетел әдебиетін сатып алуды және аударуды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер» мемлекеттік тапсырмасын орындау аясында қазақ тіліне аударылды. Аталған кітаптың орыс тіліндегі нұсқасы Ресей Федерациясының білім беру үдерісіне қойылатын талаптардың ескерілуімен жасалды.

Қазақстан Республикасының техникалық және кәсіптік білім беру жүйесіндегі білім беру ұйымдарының осы жағдайды ескеруі және оқу үдерісінде мазмұнды бөлімді (технология, материалдар және қажетті ақпарат) қолдануы қажет.

Аударманы «Delta Consulting Group» ЖШС жүзеге асырды, заңды мекенжайы: Астана қ., Иманов көш., 19, «Алма-Ата» БО, 809С, телефоны: 8 (7172) 78 79 29, эл. поштасы: info@dcg.kz

*Пікір беруші —*

*Мәскеу қ. «№28 технологиялық колледжі» ОКББ МББМ оқытушысы*

*Е.А.Ковылина*

### **Чуканова Н.В.**

Б-88 «Аспаз» мамандығы бойынша өнеркәсіптік білім беру: жұмыс дәптері: 4 б. — Б. 1: орта кәсіби білім беру мекемелерінің студенттері үшін оқу құралы / Н.В. Чуканова. — 4-ші басылым, стер. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2016. — 48 б.

ISBN978-601-333-112-6 (ч. 1) (каз.)

ISBN978-5-4468-3026-8 (ч. 1) (рус.)

*Жұмыс дәптері «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша оқыту-әдістемелік кешеннің бөлігі болып табылады. Бірінші бөлімде азық-түліктерді механикалық аспаздық өңдеу амалдары мен тәсілдері қарастырылған.*

*Көкөністер мен саңырауқұлақтар, балық, балық емес теңіз өнімдері, ет, ет өнімдері мен ауылқаруашылығы құстарын механикалық аспаздық өңдеу бойынша теориялық білімді бекітуге арналған сұрақтар мен тапсырмалар келтірілген.*

*Оқу құралы ОКББ МББМ сәйкес «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша кәсіби циклға енетін пәнаралық курстарды меңгеру барысында қолданылуы мүмкін.*

*Орташа кәсіби білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған.*

ӘОЖ 641.55(075.32)

ККЖ 36.997-722

**ISBN978-601-333-409-7 (жалпы) (каз.)**

**ISBN978-601-333-112-6 (ч. 1) (каз.)**

**ISBN978-5-4468-3026-8 (ч. 1) (рус.)**

**ISBN978-5-4468-3030-5 (рус.)**

© Чуканова Н. В., 2012

© «Академия» оқыту-баспа орталығы, 2012

© Рәсімдеу. «Академия» баспа орталығы, 2012

Жұмыс дәптері «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік кешені болып табылады.

Жаңа буынның оқу-әдістемелік кешендерінің құрамында дәстүрлі және инновациялық оқу материалдары бар. Олар жалпы білім беру және жалпы кәсіптік пәндер мен кәсіби модульдерді меңгеруді қамтамасыз етеді. Әр жинақтың ішінде жұмыс берушінің талап ететін жалпы және кәсіби құзіреттерді меңгеруге қажет оқулықтар мен оқу әдістемелері, білім беру мен бақылау құралдары бар.

Оқу басылымы электронды білім беру ресурстарымен толықтырылған. Электронды ресурстардың құрамында интерактивті жаттығулар, мультимедиялық нысандар, ғаламтордағы қосымша материалдар мен ресурстарға сілтемесі жазылған теориялық және тәжірибелік модульдер бар. Олардың ішінде оқу үрдісінің негізгі параметрлері бекітілген терминологиялық сөздік пен электронды журнал бар. Онда жұмыс уақыты, бақылау және тәжірибелік тапсырмаларды орындау нәтижесі көрсетіледі. Электронды ресурстар оқу үрдісіне жеңіл енеді және түрлі оқу бағдарламаларымен оңай үйлеседі.

«Аспаз» мамандығы бойынша жұмыс дәптері теориялық білімді бекітуге студенттердің өз білімін бағалау қабілетін дамытуға арналған. Жұмыс дәптерінің құрылымы В.П.Андросовтың және т.б. «Аспаз» мамандығы бойынша өнеркәсіптік білім беру» оқу құралының құрылымына сай келеді. Жұмыс дәптері төрт бөлімнен тұрады.

Бірінші бөлімде келесі тақырыптар қарастырылған:  
көкөністер мен саңырауқұлақтарды механикалық аспаздық өңдеу;  
балық пен теңіз өнімдерін механикалық аспаздық өңдеу;  
ет, ет өнімдері мен құс етін механикалық және аспаздық өңдеу.

Әр тақырып сұрақтарға жауап іздейтін түрлі бағыттағы тапсырмаларды қамтиды. Олар тағам әзірлеу бойынша технологиялық сызбаларды толықтыру, тестердің дұрыс жауабын анықтау, бөлек сөйлемдер мен тестерге жетіспейтін ақпаратты табуға байланысты.

Тапсырмалар мен тәжірибелік жұмыстарды орындау студенттерден теориялық материал мен шығармашылық тәсілдемені білуді талап етеді.

## КӨКӨНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

### 1.1 ТҮЙНЕКЖЕМІСТЕР МЕН ТАМЫР ЖЕМІСТЕРДІ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

1. Түйнекжемістерді алғашқы өндеу сызбасын жетіспейтін үрдіспен толықтырыңыз.

Іріктеу → сұрыптау → жуу → \_\_\_\_\_ → шаю → турау

2. 1.1 суретте тураудың қандай пішіндері көрсетілген (тілімдеп, дөңгелектеп, бөліктеп, кесектеп, сабандап, ұсақ және орташа текшелеп)

а) \_\_\_\_\_;

б) \_\_\_\_\_;

в) \_\_\_\_\_;

г) \_\_\_\_\_;

д) \_\_\_\_\_;

е) \_\_\_\_\_;

ж) \_\_\_\_\_;

3. Сөйлемдерді қажет мәліметтермен толықтырыңыз.

Картон түйнектері қандай болу керек? \_\_\_\_\_.

Тазартылған картон қандай болу керек? \_\_\_\_\_.

Тазартылған картон қайда сақталады? \_\_\_\_\_.

Түйнекжемістерді турағанда қандай шараларды сақтау керек? \_\_\_\_\_.

Пышақты ұсынғанда оны қалай ұстау керек? \_\_\_\_\_.

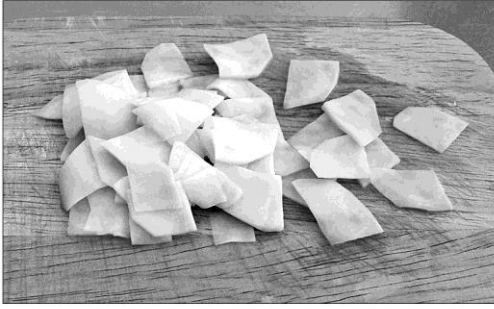
Картонты турағанда нені ұмытпау керек? \_\_\_\_\_.

4. Картонты өндеп, тураңыз.

1.1 және 1.2. кестелерін толтырыңыз.

1.1 кестесі. Картонты механикалық аспаздық өндеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау



*а*



*б*



*в*



*г*



*д*



*е*



*ж*

1.1 сурет. Көкөністерді турау пішіндері.

1.1 кестесінің жалғасы

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.2 кестесі. Орындалған жұмысты талдау.

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

**5. Тест сұрақтарының дұрыс нұсқаларын тандаңыз және 1.3 кестесін толтырыңыз.**

**1. Рассольник пен щиға картопты қалай турау керек?**

- а) тілімдеп;
- ә) дөңгелектеп;
- б) кесектеп.

**2. Картопты (фритюрде) шыжып қуыру үшін қалай турау керек?**

- а) кесектеп;
- ә) сабандап;
- б) текшелеп.

**3. «Флотский» борщы үшін картопты қалай турау керек?**

- а) орташа көлемді текшелеп;
- ә) сабандап;
- б) дөңгелектеп.

**4. Ет тағамдары мен көкөніс рагуына картопты қалай турау керек?**

- а) текшелеп;
- ә) бөліктеп;
- б) тілімдеп.

**5. Тазартылған картопты қайда немесе қалай сақтау керек?**

- а) суда;
- ә) дымқыл матамен жауып қою керек;
- б) ауада.

**6. Тазартылған картопты қанша уақыт сақтауға болады?**

- а) 1...2 сағ;
- ә) 2.3 сағ;
- б) 5 сағ.

**7. Картоптазартқыш механикалық жабдықтың қай түріне жатады?**

- а) негізгі;
- ә) қосалқы?

1.3 кестесі. Тест сұрақтарына жауаптар

Тест сұрағының нөмірі	1	2	3	4	5	6	7
Дұрыс жауап индексі							

**6. Картопты қалай сақтау керек?** \_\_\_\_\_

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

**1.2**

**ҚЫРЫҚҚАБАТ ПЕН ПИЯЗ КӨКӨНІСТЕРІН  
МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ**

**1. Қырыққабат көкөністерін алғашқы өндеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.**

Кірлеген және шіріген жапырақтардан тазарту → қырыққабат өзегінің сыртқы бөлігін алып тастау → \_\_\_\_\_ → қAUDANDY Екі немесе төрт бөлікке бөлу → өзекті алып тастау → турау (сабандап, текшелеп немесе ұсақтап, бөліктеп, шауып).

**2. Пиязды механикалық өнеу операциясының кезегін көрсетіңіз:**

\_\_\_\_\_ суық сумен жуу;





1.5 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

6. Ұсақтап туралған қырыққабат қай борштерде қолданылады?

\_\_\_\_\_

7. Сабандап туралған қырыққабат қандай тағамдарға қосылады?

\_\_\_\_\_

8. Қай кездерде көкөністер шабылады? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

9. Сақиналап туралған пияз қандай тағамдарға қосылады?

\_\_\_\_\_

10. Сабандап туралған пияз қандай тағамдарға қосылады?

\_\_\_\_\_

11. Пештегі сиыр еті мен «почки по русский» әзірлеу үшін пиязды қалай турау керек? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

12. Мәтінді толықтырыңыз.

Егер қырыққабатты өңдеу барысында \_\_\_\_\_ байқасаңыз, онда өңделген қырыққабатты \_\_\_\_\_ салу керек. (1 л суға \_\_\_ г тұз) \_\_\_\_\_ мин. Бұдан кейін қырыққабатты \_\_\_\_\_



Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

1.7 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

**6. Операциялардың кезегін санмен белгілеңіз:**

- \_\_\_\_\_ жуу;
- \_\_\_\_\_ іріктеу және сұрыптау;
- \_\_\_\_\_ тазалау;
- \_\_\_\_\_ турау.

**7. Көкөністерді не үшін сұрыптайды?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**8. Тазаламас бұрын көкөністерді не үшін жуады?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**9. Баялдыны (баклажан) алғашқы өндеудің сызбасын жасаңыз.**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 1.4

# ЖАПЫРАҚТЫ ЖӘНЕ ТАТЫМДЫ КӨКӨНІСТЕРДІ, БАЛҒЫН, КЕПТІРІЛГЕН, ТҰЗДАЛҒАН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

1. Бөрікгүлді (артишок) механикалық аспаздық өндеудегі қалып қойған операцияны жазыңыз.

Қатты жапырақтардан арылу → өзегін алып тастау → \_\_\_\_\_ → кендіржіппен байлау → жылумен өндеу

2. Сөйлемді толықтырыңыз.

1) Саңырауқұлақты өлшем бойынша сұрыптау, ірі бастарын \_\_\_\_\_; орташаларын \_\_\_\_\_; ұсақтарын \_\_\_\_\_.  
Саңырауқұлақтар болу керек \_\_\_\_\_.

2) \_\_\_\_\_ Балғын саңырауқұлақтарды іріктегенде \_\_\_\_\_ болу керек, \_\_\_\_\_ арылыңыз.

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: қозықұйрықты өндеп, гарнир мен фаршқа ұсақтап тураңыз.

### 1.8, 1.9. кестелерін толтырыңыз.

#### 1.8 кестесі. Қозықұйрықтарды механикалық аспаздық өндеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

#### 1.9 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

4. Неліктен сорпаға қайың саңырауқұлақтары мен терекқұлақтарды қосуға болмайды?

5. Тазартылған қозықұйрықты лимон қышқылы қосылған суға неге салады?

6. Құрғақ саңырауқұлақ салынған суды қайта қолдануға бола ма?

7. Қояншөптің (спаржа) қай бөлігі ең дәмді әрі бағалы болып табылады?

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

# БАЛЫҚ ЖӘНЕ БАЛЫҚ ЕМЕС ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІН МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

## 2.1 ҚАБЫРШАҚТЫ БАЛЫҚТЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

1. Ұсақ қабыршақты балықтарды өндеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

\_\_\_\_\_ → жүзбеқанаттардан арылу → желбезек пен ішкі мүшелерді алып тастау (қарынын тілу арқылы) → жуу → бөлшектерге бөлу

2. Жон етті алу үшін балықты мүшелеу сызбасын толықтырыңыз.

Тоңазытылған балықты еріту → жүзбеқанаттардан арылу → қарнын тілу арқылы ішкі мүшелерді алып тастау → басын алып тастау → жуу \_\_\_\_\_ → осыртқа сүйегінен арылу → \_\_\_\_\_ → жон еттен сыртқы қабатты сылып алу → \_\_\_\_\_

3. Сөйлемді толықтырыңыз.

Балықты арнайы \_\_\_\_\_ мүшелейді. Мүшелемес бұрын балықты \_\_\_\_\_ сумен жуады. Балықты \_\_\_\_\_ бөлшектерге турайдды және басқа \_\_\_\_\_ ұнтаққа аунатады. \_\_\_\_\_ уақытында жинап отыру керек.

Ескерту. Жүзбеқанаттардан арылғанда абай болыңыз! Әсіресе алабұға балықтарын өндегенде аса сақ болған жөн.

4. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:

- а) балықты өңдеңіз;
- ә) бөлшектерге үлестіріп, жон етін алуға мүшелеп, дайындап қойыңыз.

2.1 және 2.2 кестелерін толтырыңыз.

2.1 кестесі. Қабыршақты балықты механикалық аспаздық өндеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

## 2.2 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

## 5. Тапсырманы орындаңыз.

Ш а р т. Шығыны 51% болатын басымен қоса ішкі мүшелерінен тазартылған, ірі көлемді теңіз алабұғасының өңделген жон етінің таза салмағы 50 келі болса, шығынның көлемі қанша болады?

Ш е ш і м і.

## 6. Сөйлемді толықтырыңыз.

Балықты ұнтаққа аунатпас бұрын\_\_\_\_\_. Балықтың иісі мен\_\_\_\_\_ жақсарту үшін оны\_\_\_\_\_ маринадтайды.

Баға\_\_\_\_\_ Оқытушының қолы\_\_\_\_\_

## 2.2

## ҚАБЫРШАҚСЫЗ БАЛЫҚТЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

## 1. Қабыршақсыз балықты өндеуде технологиялық операциялардың кезегін санмен белгілеңіз:

\_\_\_\_\_ терісін сылып алу;

\_\_\_\_\_ тұздау;



- \_\_\_\_\_ шырышты қабатты жуу;  
\_\_\_\_\_ жүзбеқанаттардан арылу;  
\_\_\_\_\_ қабаттау;  
\_\_\_\_\_ ішкі мүшелерді алып тастау;  
\_\_\_\_\_ тазалау;  
\_\_\_\_\_ жуып, кептіру.

## 2. Сөйлемді толықтырыңыз.

- 1) Балық қабаттары \_\_\_\_\_ тілімсіз тазартылуы керек.  
\_\_\_\_\_ құрылымы тығыз \_\_\_\_\_.
- 2) Жүзбеқанаттарды кескенде \_\_\_\_\_ қолдану керек.  
Қарынын тілгенде балықты \_\_\_\_\_ ұстап тұрады.

## 3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:

- а) қабыршақсыз балықты өңдеңіз;  
ә) таза жон ет алып шығыңыз.

### 2.3 және 2.4 кестелерін толтырыңыз.

#### 2.3 кестесі. Қабыршақсыз балықты механикалық аспаздық өңдеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

#### 2.4 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

4. Өңдеу кезінде жайын қолыңыздан сырғып кетпес үшін не істеу керек? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Камбаланың қабығын қай жағынан бастап алу керек: ашық түсті немесе қаралау жағынан? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

## 2.3

### БЕКІРЕ ТҰҚЫМДАС БАЛЫҚТЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

1. Бекіре балықтарың өндеуде технологиялық операциялардың кезегін санмен белгілеңіз:

- \_\_\_\_\_ тоңазытылған балықты еріту;
- \_\_\_\_\_ кеуде жүзбеқанаттары мен басын кесіп тастау;
- \_\_\_\_\_ шеміршек жотасынан арылу;
- \_\_\_\_\_ жүзбеқанаттарын алып тастау;
- \_\_\_\_\_ арқа сүйектерін кесіп тастау;
- \_\_\_\_\_ ыстық суға малып алу;
- \_\_\_\_\_ балықты буындарға бөлу;
- \_\_\_\_\_ жуу;
- \_\_\_\_\_ ұсақ сүйектерден тазарту;
- \_\_\_\_\_ қайнатпас бұрын буындарды байлау;
- \_\_\_\_\_ шеміршектерді кесіп тастау;
- \_\_\_\_\_ сыбаға бөліктерге бөлу;
- \_\_\_\_\_ ыстық суға қайта малу.

2. Сөйлемді толықтырыңыз.

Балықтың құрылымы \_\_\_\_\_, тығыз. Онда \_\_\_\_\_ қабыршақ болмау керек.

Ұсақ сүйектер \_\_\_\_\_ жақтан \_\_\_\_\_ жаққа алынады.

**3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:** бекіре тұқымдас жартылай фабрикаттарды балықты қайнатуға, бөктіруге және қуыруға дайындаңыз.

**2.5 және 2.6 кестелерін толтырыңыз.**

**2.5 кестесі. Бекіре тұқымдас балықты механикалық аспаздық өңдеу**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

**2.6 кестесі. Орындалған жұмысты талдау**

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

**4. Бекіре тұқымдас балық өзгелерден несімен ерекшеленеді?**

---

---

**5. Қоғамдық тамақтану мекемелеріне бекіре тұқымдас балықтар қандай күйінде жеткізіледі?**

---

---

## 6. Балықтың зиянсыздығын білдіретін басты белгілер қандай?

---

---

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

### 2.4

## БАЛЫҚ ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРЫН ҚАЙНАТУ, БӨКТИРУ, НЕГІЗГІ АМАЛМЕН ЖӘНЕ ШЫЖЫП ТҰРҒАН МАЙҒА ҚУЫРУҒА ДАЙЫНДАУ

### 1. Балық жартылай фабрикаттарының қандай түрлері қайнатылады, бөктіріледі, негізгі амалмен және шыжып тұрған майға қуырылады?

- бүтін күйіндегі балық; буындары; дөңгелек пішінді бөлшектер; терісі мен сүйегімен бірге қабатталған балық бөлшектері; терісімен, сүйексіз сыбағаларға бөлінген күйінде;

- бүтін күйіндегі балық; шағын буындар; терісімен, сүйексіз қабатталған балықтың сыбағаларға бөлінген күйінде; таза жон ет;

- бүтін күйіндегі балық; буындары; дөңгелек пішінді сыбағаларға бөлінген күйінде; қабатталған балықтың сыбағаларға бөлінген күйінде; таза жон ет;

- бүтін күйіндегі балық; қабықсыз, сүйексіз қабатталған балықтың сыбағаларға бөлінген күйінде; фри-балық; көк маймен қуырылған балық.

### 2. Мәтінді толықтырыңыз.

Жартылай фабрикаттардың ішкі қабаты \_\_\_\_\_ жақсылап тазартылуы керек. Сүйек маңындағы ет босап тұрмау керек, жалаң тұстар мен \_\_\_\_\_ болмау керек. Өңделген балықтың терісі бүтін болу керек, \_\_\_\_\_ қалдықтарынсыз болуы тиіс. Балықтың етіне жабысып тұратын жүзбеқанаттардың сүйекті бөліктері \_\_\_\_\_ болу керек. Жартылай фабрикаттарды сақталу мерзімі \_\_\_\_\_.

**3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:** жартылай фабрикаттарды қайнату, бөктіру, негізгі амалмен және шыжып тұрған майға қуыруға дайындаңыз.

**2.7 және 2.8 кестелерін толтырыңыз.**

## 2.7 кесте. Балықтан жартылай дайын өнім дайындау

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

## 2.8 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

### 4. Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Балықтың құрамында қандай ас заттектер бар?

\_\_\_\_\_

2. Тоңазытылған балықты қалай ерітеді?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Балықты ұнтаққа не үшін аунатады?

4. Балықты аунатуға арналған ұнтақ түрлерін тізіп беріңіз?

**5. Тапсырманы орындаңыз.**

Ш а р т. Егер брутто салмағы 0,23 келі, ал шығыны 33% болса, жон етті алу кезінде басымен бірге тазартылған құныс балықтың таза салмағын анықтаңыз.

Ш е ш і м і \_\_\_\_\_

**6. Сөйлемді толықтырыңыз.**

Балықты \_\_\_\_\_ температурасында қайнату керек. Суға сүт қосады, соның салдарынан \_\_\_\_\_ жойылып, балықтың дәмі кіреді.

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

## 2.5 ШОРТАН МЕН КӨКСЕРКЕНІ ФАРШТАУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Көксеркені фарштау үшін қайндай және қанша азық-түлік қажет?

2. Сөйлемді толықтырыңыз.

Былық ұшасы \_\_\_\_\_ ұқыпты \_\_\_\_\_ арқылы толтырылуы керек. Тері \_\_\_\_\_ болмау керек.

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:

- а) көксеркенің ұшасы мен және қажетті массаны фарштауға дайындаңыз;
- ә) балықты фаршпен толтырыңыз.

2.9 және 2.10 кестелерін толтырыңыз.

2.9 кестесі. Көксеркенің (шортанның) ұшасын фарштауға дайындау

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

## 2.10 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

**4. Тапсырманы орындаңыз.**

Ш а р т. Көксеркенің жон етін алу барысында пайда болған шығынның көлемі – 45%. 25 келі жон ет алу үшін көксеркенің салмағы қанша болу керек?

Ш е ш і м і \_\_\_\_\_

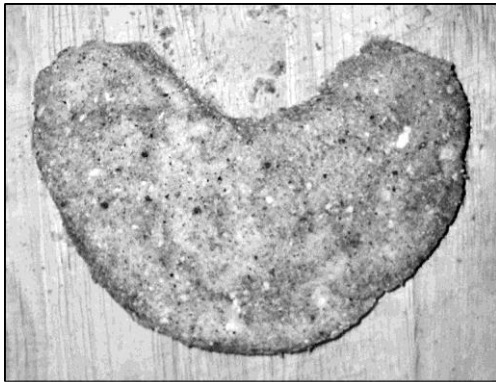
Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

**2.6**

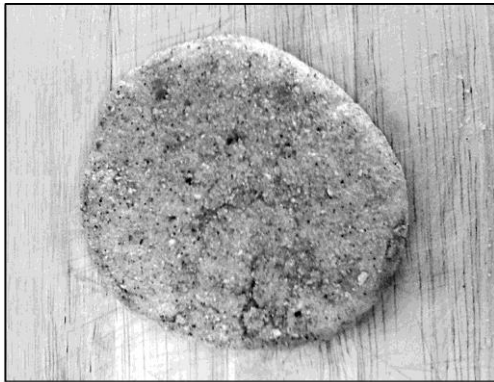
## **БАЛЫҚ КОТЛЕТІ МАССАСЫН ӘЗІРЛЕУ МЕН ОДАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ**

### **1. Балық котлеті массасын дайындаудың технологиялық операциясы сызбасын толықтырыңыз.**

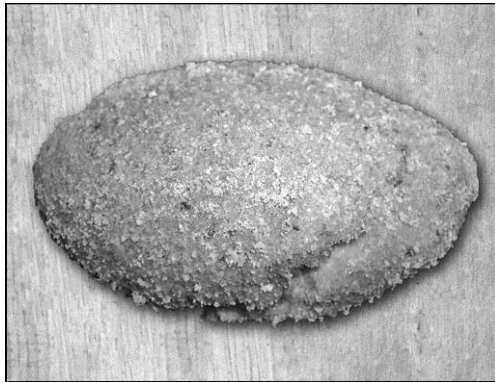
Балықты терісі мен сүйегінсіз жон етке бөлу → шағын бөліктерге турау  
→ \_\_\_\_\_ → қатты қабаты алынған бидай нанын суға салып қою → нанды  
ұсақталған жон етпен қосу → \_\_\_\_\_ → тұз, бұрыш қосу → араластыру



*a*



*б*



*в*

2.1 сурет. Балық котлеті массасынан әзірленген жартылай фабрикаттар:

*a* - \_\_\_\_\_; *б* - \_\_\_\_\_; *в* - \_\_\_\_\_;

2. Сурет астындағы жазуға балық котлеті массасынан әзірленген жартылай фабрикаттардың (котлеттер, домалатпалар, пішінді) түрін көрсетіңіз.

3. Мәтінді толықтырыңыз.

Котлеттік масса \_\_\_\_\_, және \_\_\_\_\_ болу керек. Котлеттердің \_\_\_\_\_ үшкір болады, домалатпалар \_\_\_\_\_ болады. Тефтельдердің пішіні \_\_\_\_\_ болады, ал салмағы \_\_\_\_\_ г. Домалатпаның пішіні \_\_\_\_\_ болады. Домбайлардың пішіні \_\_\_\_\_ болады, ал салмағы \_\_\_\_\_ г. Ет тартқышпен жұмыс істегенде \_\_\_\_\_ қолдану керек.

4. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: балық котлет массасын және одан жартылай фабрикаттарды әзірлеңіз.

2.11 және 2.12 кестелерді толтырыңыз.



2.11 кесте. Балық котлет массасын мен жартылай дайын өнім дайындау

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

2.12 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

**5. Сөйлемдерді қажет мәліметтермен толықтырыңыз.**

Майлы емес балықтың котлет массасын бос қылу үшін ет тартқышта ұсақталған \_\_\_\_\_ балығын қосуға болады. Балық котлеті массасының түсі өзгермесін десеңіз, оны ақ ұнтаққа аунатуға болады.

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

**2.7 ТҮЗДАЛҒАН МАЙШАБАҚ ПЕН БАЛЫҚ ЕМЕС ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІН ӨНДЕУ ЖӘНЕ МҮШЕЛЕУ**

**1. Ұсынылған екі балық емес теңіз өнімдерін өндеудің технологиялық операциялар сызбасының ішінен асшаянды өндеу мен омарларды өндеу сызбаларын ажыратып көрсетіңіз:**

а) → баяу еріту → жуу → 3-4 минут ішінде қайнап тұрған суда қайнату;

ә) еріту → қайнату → қақ бөліп, ішек-қарнын алып тастау → шымшуыры мен аяқтарынан арылу → қысқашпен шағу → етін алу → бөліктерге турау.

**2. Сөйлемді толықтырыңыз.**

*Асшаяндардың \_\_\_\_\_ және \_\_\_\_\_ алынып тасталуы керек. Кальмарлардың \_\_\_\_\_ алынып тасталуы керек және мантиясынан, қармауыштары мен басынан \_\_\_\_\_ алынып тасталуы керек.*

*Пышақпен және шағуға арналған \_\_\_\_\_ және арнайы \_\_\_\_\_ жұмыс істегенде абай болған жөн.*

**3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:** Жылумен өңдеу үшін асшаяндарды дайындаңыз.

**2.13, 2.14 кестелерін толтырыңыз.**

**2.13 кестесі. Асшаяндарды дайындау**

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

**2.14 кестесі. Орындалған жұмысты талдау**

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

**Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз:** \_\_\_\_\_

**4. Тест сұрақтарының дұрыс жауабын тандаңыз және 2.15 кестесін толтырыңыз.**

**1. Бекіре тұқымдас балықтардың сыбаға бөліктерінің қалыңдығы қанша болу керек, см:**

- а) 0,3 — 0,4;
- ә) 0,5—0,6;
- б) 0,7 — 0,8;
- в) 0,8—0,9.

**2. Қай тағамды әзірлегенде санитарлық-гигиеналық талаптарды аса мұқият орындау керек:**

- а) шпрот;
- ә) балық орамасы;
- б) балғын балықтан жасалған паста;
- в) бұқтырылған балық.

**3. Балықтың құрамында қай дәруменнің үлесі аса көп:**

- а) D;
- ә) C;
- б) B12;
- в) A.

**4. Аунатпа ұнтақты не үшін қолданады:**

- а) қуырылған қабатты жасау үшін;
- ә) қуырған кезде балық күйіп кетпес үшін;
- б) қуырғын кезде балық көп ылғалын жоғалтпас үшін;
- в) қуырған кезде балық босап, бөлініп кетпес үшін.

**5. Балықты ұнтаққа қашан аунатады:**

- а) дәл қуырудың алдында;
- ә) қуыруға 1 сағ. қалғанда;
- б) қуыруға 0,5 сағ. қалғанда;
- г) қуыруға 2 сағ. қалғанда.

**2.15 кестесі. Тест сұрақтарының жауабы**

Тест сұрағының нөмірі	1	2	3	4	5
Дұрыс жауап индексі					

**5. Сөйлемді толықтырыңыз.**

Егер \_\_\_\_\_ қатты тұздалған болса, онда оны \_\_\_\_\_ малып алады. Шаяндарды, таңқышаяндарды, асияндарды және мидияларды тек қатты \_\_\_\_\_ суда қайнату керек.

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

## ЕТ, ЕТ ӨНІМДЕРІ МЕН АУЫЛШАРУАШЫЛЫҒЫ ҚҰСЫН МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

### 3.1 СИЫР ЕТІН МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ, МҮШЕЛЕУ ЖӘНЕ СҮЙЕГІНЕН СЫЛЫП АЛУ

#### 1. Қауіпсіздік техникасы бойынша сөйлемдерді толықтырыңыз.

*Ет цехында жұмыс істегенде:*

\_\_\_\_\_ жоқ ет тартқышпен жұмыс істеуге тыйым салынған;

етті ет тартқышқа тек арнайы құралдың көмегімен итеру керек;

барлық аяқтар мен жабдықтарда берік бекітетін \_\_\_\_\_ болу керек,

ал ет тартқышты айналдырғышта \_\_\_\_\_ болу керек;

аяқтар мен жабдықтар арнайы \_\_\_\_\_ салыну керек;

етті шабуға арналған \_\_\_\_\_ беті тегіс болуы керек;

етті тек сақтандырғыш \_\_\_\_\_ мүшелеу керек;

үйітуде \_\_\_\_\_ пайдалануға қатаң тыйым салынады.

#### 2. Етті механикалық аспаздық өндеудің технологиялық операциялар кезегін санмен белгілеңіз:

\_\_\_ аспаздық мүшелеу және етті сүйектен сылып алу;

\_\_\_ тазарту және сұрыптау;

\_\_\_ кептіру;

\_\_\_ жуу;

\_\_\_ тоңазытылған етті еріту.

#### 3. Етті сүйегінен сылып алу операциясы қалай аталады?

---

#### 4. Сіңір, қабықша мен шеміршектен арылу үрдісі қалай аталады?

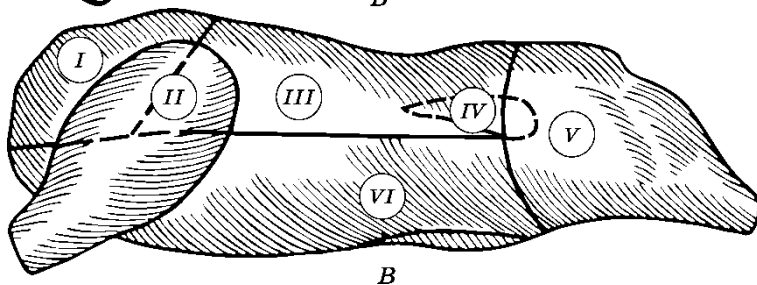
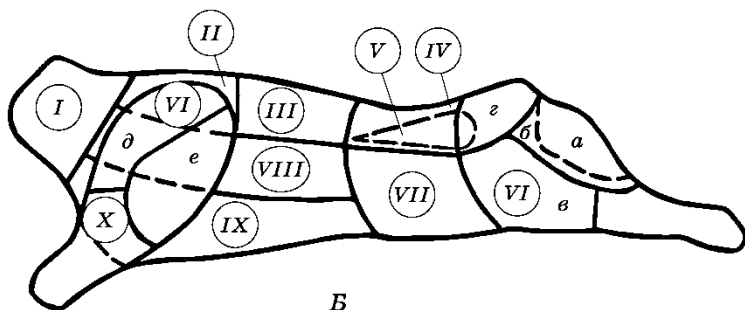
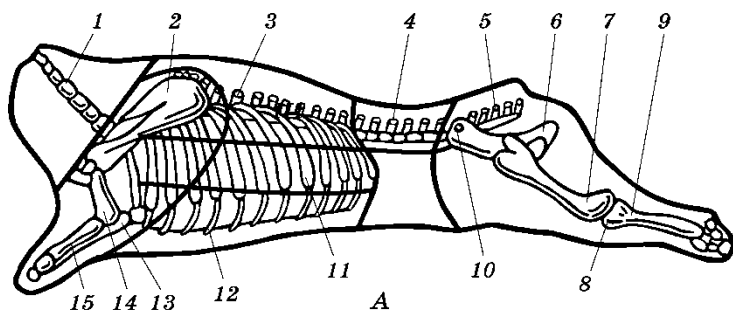
---

**5. 3.1 суретін қолдана отырып, түсіп қалған сүйектер мен мүшелерді жазыңыз.**

**А:** 1— 7 мойын омыртқалары; 2— \_\_\_\_\_; 3— 13 арқа омыртқалары; 4— Бел омыртқалары; 5— құйымшақ омыртқалары; 6— жампас сүйектің жалпақ басы; 7— \_\_\_\_\_; 8— тақылжыр; 9— үлкен асық жілік; 10— жамбастың кемік басының дөңеі, немесе сербек; 11— қабырғалар; 12— \_\_\_\_\_; 13— иық сүйегі; 14— шынтақ сүйегі; 15— кәрі жілік;

**Б:** I— мойын бөлігі; II— жауырын асты; III— арқа бөлігі (қалың шеті); IV— бел бөлігі (жұқа шеті); V— \_\_\_\_\_; VI— \_\_\_\_\_; VII— шап терісі; VIII— \_\_\_\_\_; IX— төс; X— жауырын бөлігі (е — иық бөлігі; д — арқа бөлігі);

**В:** I— мойын бөлігі; II— \_\_\_\_\_; III— төстік; IV— \_\_\_\_\_; V— жамбас бөлігі; VI— \_\_\_\_\_



3.1 суреті. Сыйр еті (Б) мен шошқа еті (В) сүйектерінің және мүшелерінің (А) сызбасы

**6. Көрсеткілген бөліктердің қайсысы барынша жұмсақ (сызып көрсетіңіз): сапалы кесек ет;**

қалың және жұқа шеті; ішкі және жоғарғы кесектер; сыртқы және бүйір кесектері;

жауырын және жауырынасты бөліктер, төс, жиектер, мойын бөлігі, шандыр.

**7. Сөйлемді толықтырыңыз.**

Қатерсіз салқындатылған \_\_\_\_\_ еттің беткі қабатында болады, \_\_\_\_\_ түсі \_\_\_\_\_ бастан қызылға дейін, құрылымы \_\_\_\_\_, иілгіш.

**8. Еттің құрамында қандай пайдалы заттар болады?**

\_\_\_\_\_

**9. Тоңазытылған етті ерітудің қандай амалдарын білесіз?**

\_\_\_\_\_

**10. Неге тоңазытылған етті шабуға болмайды?**

\_\_\_\_\_

**11. Тоңазытылған етті қалай ерітуге болмайды?**

\_\_\_\_\_

**12. Тапсырманы орындаңыз.**

Ш а р т. Егер шығын 26,4% болса, I санаттағы 50 келі сиыр етін суықпен өңдеу кезінде болатын шығынның көлемін анықтаңыз.

Ш е ш і м і: \_\_\_\_\_

**13. Еттің сапасын қалай анықтауға болады?**

\_\_\_\_\_

**14. Сөйлемді толықтырыңыз.**

Етті мүшелеуді ауа температурасы \_\_\_\_\_ апспайтын бөлмеде жасау керек. Етті қабылдағанда \_\_\_\_\_ барына көз жеткізіп, \_\_\_\_\_ бақылау өкілі қорытындысының барын тексеріңіз.

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_



Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

## 3.2 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

**6. Кесек еттен қандай жартылай фабрикаттар әзірлеуге болады?**

---



---

**7. Қалың және жіңішке шеттерді не үшін қолданады?**

---



---

**8. Ішкі және жоғарғы бөліктерден қандай жартылай фабрикаттар әзірленеді?** \_\_\_\_\_

**9. Сыртқы және бүйір бөліктерді не үшін қолданады?**

---





Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

## 3.4 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

## 4. Тест сұрақтарының дұрыс жауабын тандап 3.5 кестесіне жазыңыз.

1. Бефстроганов үшін ет бөлшектерінің салмағы қанша грамм болу керек?

- а) 10—12;
- ә) 5 — 7;
- б) 15 — 20

2. Мына жартылай фабрикаттардың қайсысын дайындамас бұрын жаншып шығу керек?

- а) азу;
- ә) гуляш;
- б) «по-московски» кәуапы?

3. Бір сыбағаның ішінде гуляштың қанша тілімі болу керек?

- а) 7 — 8;
- ә) 4—5;
- б) 2—3

4. Қуырдақ үшін ет тілімдерінің қалыңдығы қандай болу керек?

- а) 5 см;
- ә) 6 см;
- б) 2 см?

### 3.5 кестесі. Тест сұрақтарының жауаптары

Тест сұрағының нөмірі	1	2	3	4
Дұрыс жауап индексі				

### 3.6 кестесін толтырыңыз.

#### 3.6 кестесі. Сиыр етінен дайындалатын жартылай фабрикат түрлері

Ірі бөлшекті	Сыбағалы	Ұсақ бөлшекті

#### 6. Мәтінді толықтырыңыз.

Сыбағаға бөлінген етті қуырғанда \_\_\_\_\_ кеңес берілмейді, өйткені мұндай жағдайда ылғал буға айланып кетпей, етке әсер етеді. Салдарынан еттің дәмі қуырылған емес бұқтырылған болады.

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

## 3.4

### ШОШҚА МЕН ҚОЙ ЕТІН МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ ЖӘНЕ МҮШЕЛЕУ

#### 1. 3.1 суретін қолдана отырып, түсіп қалған шошқа етінің атауларын көрсетіңіз:

\_\_\_\_\_; жауырын бөлігі; \_\_\_\_\_ мойын бөлігі; \_\_\_\_\_ жамбас бөлігі.

#### 2. Мәтінді толықтырыңыз.

Тазарту кезінде міндетті түрде \_\_\_\_\_ және \_\_\_\_\_ арылады. Төс ет пен \_\_\_\_\_ сүйегінен толық алып тастамайды.

#### 3. Сүйектен етті сылып алу деген не?

\_\_\_\_\_

#### 4. «Азықтандыру» (жиловка) мен «тазарту» (зачистка) терминдерін түсіндіріңіз.

Азықтандыру дегеніміз \_\_\_\_\_

тазарту дегеніміз \_\_\_\_\_

5. Ет цехында жұмыс істегенде қауіпсіздік техникасының қандай ережелерін сақтаған жөн?

---

---

---

---

6. Етті мүшелеу үрдісі қандай ауа температурасында жүргізілуі тиіс?

---

---

7. Қой етінен бүйректі алып тастау керек пе?

---

---

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

### 3.5

## ШОШҚА ЕТІ МЕН ҚОЙ ЕТІНЕН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

1. Оң және сол бағаналардың арасындағы түсініктерді байланыстырыңыз

(бағыттарды сызып байланыстырыңыз):

*қой етін (шошқа еті) қуыру; фаршталған төс еті;*

*кәдімгі котлеттер;*

*жанышылған котлеттер;*

*эскалон;*

*сыбағалы жартылай фабрикаттар*

*«по-карски» кәуапы;*

*жанышылған шницель;*

*пешке піскен қой еті (шошқа еті);*

*ірі бөлішекті жартылай фабрикаттар;*

*«по-кавказски» кәуапы;*

*рагу;*

*ұсақ бөлішекті жартылай фабрикаттар;*

*күріш;*

*гуляш;*

*қуырдақ.*

2. Сөйлемді толықтырыңыз.

Жартылай фабрикат кесектерінің беті \_\_\_\_\_ болу керек, түсі мен \_\_\_\_\_ етке тән болуы тиіс.

3. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз: сыбағалы және ұсақ бөлішекті жартылай фабрикаттарды дайындаңыз.

3.7 және 3.8 кестелерін толтырыңыз.

3.7 кесте. Порциялық және ұсақбөлшекті жартылай дайын өнім

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

дайындау

3.8 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

4. Шошқа еті мен қой етінен жасалған сыбағаға бөлінген және ұсақ бөлшекті жартылай фабрикаттардың барлық түрлерін суреттеңіз.

### 5. Сөйлемді толықтырыңыз.

Пештің ішінде пісіп жатқан ет күйіп кетпес үшін және \_\_\_\_\_ болмас үшін, пештің ішіне \_\_\_\_\_ қояды.

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

## 3.6

### КӘДІМГІ ТУРАЛҒАН ЖӘНЕ КОТЛЕТ МАССАЛАРЫН ЖӘНЕ ОЛАРДАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

#### 1. Туралған массаны дайындаудың технологикалық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

\_\_\_\_\_ → кесектерге турау → \_\_\_\_\_ → су (сүт) қосу, тұз, бұрыш салу → араластыру

#### 2. Туралған еттен жасалатын жартылай фабрикаттардың негізгі турлерін атаңыз.

---

---

---

#### 3. Көрсетілген технологиялық операциялар сызбасында туралған массадан дайындалған жартылай фабрикат қасына тағамның атын жазыңыз:

а) туралған массаға шпик қосады → араластырады → сыбағаларға бөледі → дөңгеленген пішін береді → қалыңдығы 2 см етіп пішіндейді;

ә) қой етінен туралған массаны сыбағаларға бөледі → пішіндейді → сүйек салады → лезонға малады → кептірілген нан ұнтағына аунатады;

б) сиыр етінің туралған массасына шпик пен сарымсақ қосады → араластырады → сыбағаларға бөледі → пішіндейді → кептірілген нан ұнтағына аунатады;

в) туралған массаны ұнтаққа аунатады → қалыңдығы 1 см болатын сопақ пішін береді → лезонға малады → кептірілген нан ұнтағына аунатады;

г) туралған массаға пияз қосады → жұмыртқа қосады, бұрыш, тұз, су → араластырады → салмағы 7-10 г болатын шарик аунатады;

ғ) туралған қой етінің массасына → пияз бен қойдың майын қосады → 2-3 рет ет тартқыштан өткізеді → тұз, бұрыш қосады → араластырады → лимон қышқылы қосылады → тоңазытқышқа 2-3 сағатқа қойылады → сыбағаларға бөледі → шағын шұжық пішінін береді → бір сыбағаға 2-3 данадан

---

---

---

---

---

---

шағын семсерге кигізеді.

---

#### 4. Котлет массасын дайындаудың технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Етті ет тартқыштан өткізеді → нанды салқын суға немесе сүтке малып қояды → етті шылқыған нанмен араластырады → тұз, бұрыш қосады → араластырады → \_\_\_\_\_ → массаны ұрады

#### 5. Котлет массасын дайындаудың технологиялық операциялар сызбасының жартылай фабрикат атауымен байланыстырыңыз (бағыттарды сызып байланыстырыңыз).

Салмағы 57 г болатын котлет массасын сыбағаларға бөлім жаяды → жартылай фабрикаттарды пішіндейді (пішіні — сопақ-жалпақ) → қызыл ұнтаққа аунатылады.

Шабылған домалатпалар

Котлет массасын жаяды → жартылай фабрикатты пішіндейді (жалпақ-дөңгелерген пішін) → ұнтаққа аунатылады.

Шабылған котлеттер

Котлет массасына нан аз көлемде салынады → сыбағаларға бөледі → қалыңдығы 1 см болатын жалпақ пішін жасайды → ортасына фарш салынады → шеттері жабыстырылады → ұнтаққа аунатылады → шеттері дөңгеленген кірпіш пішінді болады.

Тефтель

Котлет массасына нан аз көлемде салынады → пияз салынады → сыбағаларға бөледі → шарик пішінін береді → ұнға аунатылады.

Рулет

Котлет массасына нан аз көлемде салынады → дымқыл майлыққа тіктөртбұрыш пішінді масса салынады → ортасына фарш салынады → шеттері майлықтың көмегімен жабыстырылады → батон пішінін береді → пешке түсетін табаға салынады → лезон жағылады → кептірілген нан ұнтағы себіледі → тесіктер жасалады.

Жаншылған ет

#### 6. Мәтінді толықтырыңыз.

*Жасалған жартылай фабрикаттардың \_\_\_\_\_ дүрсі Беткі қабаты біркелкі \_\_\_\_\_ болу керек, жыртылған және шеттері \_\_\_\_\_ болмау керек. \_\_\_\_\_ °C температурасында \_\_\_\_\_ сағаттан артық сақталмау керек.*

*Жасалған бұйымдар пешке түсетін табаққа бір қатарға тізіледі, ұнтақ себіледі, \_\_\_\_\_ °C температурада \_\_\_\_\_ сағаттан артық сақталмау керек. Кесілген жерінде масса \_\_\_\_\_ болу керек, иісі дәмдеуіш қосылған сапалы етке тән болу керек.*

#### 7. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:

- а) туралған етті және одан жартылай фабрикаттарды дайындаңыз;
- б) котлет массасын және одан жартылай фабрикаттарды дайындаңыз.

#### 3.9, 3.10 кестелерін толтырыңыз.

3.9 кестесі. Туралған және котлет массасын және одан жартылай фабрикаттарды әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау



Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

## 3.10 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындалған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

8. Котлет массасының туралған массадан айырмашылығы қандай?

\_\_\_\_\_

9. Туралған биточки туралған котлеттерден несімен ерекшеленеді?

\_\_\_\_\_

10. Туралған зразаларды дайындау үшін қандай фарш қолданылады?

\_\_\_\_\_

11. Орама дайындау үшін қандай фарш қолданылады?

\_\_\_\_\_

12. Котлет массасы құрамына қандай азық-түліктер кіреді?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 13. Өзіңізге мәлім туралған жартылай дайын өнімдердің суретін салыңыз.

## 3.7

### СУБӨНІМДЕРІН МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ ЖӘНЕ ОЛАРДАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

#### 1. Келтірілген субөнімдердің қайсысы I және қайсысы II санатқа жататынын көрсетіңіз.

\_\_\_\_\_ : бауыр, бүйрек, тіл, ми, жүрек, сыр желіні, сиырдың ет-сүйек қалдықтары;

\_\_\_\_\_ : бас, аяқтар, өкпе, сиыр мен шошқа құлағы, сиыр еріні, қарын.

#### 2. Субөнімдерден фабрикаттарды әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

*Қуырылған бауыр:*

Сыбағаларға турайды → қуырмас бұрын тұз бен бұрыш себеді → \_\_\_\_\_ → қуырады

*Қуырылған ми:*

1-2 сағатқа суға малып қояды → \_\_\_\_\_ → қайнатады → суытады → тілімдерге турайды → тұз бен бұрыш себеді → ұнға аунатады

*Фри ми:*

қайнатады → суытады → тұз бен бұрыш себеді → ұнға аунатады → \_\_\_\_\_ → ұнтақталған кепкен нанға аунатады

#### 3. Мәтінді толықтырыңыз.

\_\_\_\_\_ сапалылығын мұқият тексеріп алған жөн. Тез өңдеуге кірісу керек. \_\_\_\_\_ жұмыс істегенде абай болуды ұмытпаңыз.

**4. Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:** «Қуырылған бауырды» әзірлеу үшін бауырдан жартылай фабрикаттарды дайындаңыз.

**3.11 және 3.12 кестелерін толтырыңыз.**

3.12 кесте. Бауырдан жартылай дайын өнім дайындау

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

3.13 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

Орындаған жұмысыңызға беретін өз бағаңыз: \_\_\_\_\_

5. «По-строгановски» бауырды қалай дайындау керек?

---

---

6. Сиырдың аяғын өңдеу технологиясын жазыңыз.

---

---

7. Тілді қалай өңдейді?

---

---

8. Қарынды өңдеу технологиясын жазыңыз.

---

---

## 9. Бауырды қалай өңдейді?

---

---

---

## 10. Мәтінді толықтырыңыз.

Қайнатылған тіл \_\_\_\_\_ болады, егер оны қанап тұрған суға салып, \_\_\_\_\_ сағаттың ішінде орташа отқа қайнатсаңыз, кейін суға салу керек және бірден \_\_\_\_\_. Егер \_\_\_\_\_ алдында бауырды \_\_\_\_\_ ұстаса ол өте дәмді болып шығады.

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

3.8

## АУЫЛШАРУАШЫЛЫҒЫ ҚҰСЫ МЕН ЖАБАЙЫ ҚҰСТЫ ӨҢДЕУ. ҚҰС ЕТІНЕН КОТЛЕТ МАССАСЫ МЕН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

### 1. Құсты механикалық аспаздық өңдеудің технологиялық операциялар кезегін санмен белгілеңіз:

- \_\_\_\_\_ үйіту;
- \_\_\_\_\_ еріту;
- \_\_\_\_\_ ішек-қарыннан тазарту;
- \_\_\_\_\_ аяқ, бас, мойын мен қанаттарын алып тастау;
- \_\_\_\_\_ етті жуу;
- \_\_\_\_\_ етті анатомиялық бөліктерге мүшелу.

### 2. Көрсетілген операциялар бойынша құс етінен жасалған жартылай фабрикаттарды атаңыз.

Жон етін алу; шағын жон етті алу; үлкен жон еттен қабықшаны алып тастау; шағын жон еттен сіңірді алып тастап, кеседі; шағын жон етті үлкен жон етке салып, пішіндейді. \_\_\_\_\_

### 3. Мәтінді толықтырыңыз.

Құс еті \_\_\_\_\_ қалдықтарынсыз болу керек, қоюланған қан мен \_\_\_\_\_ болу керек.

Жартылай фабрикаттардың пішіні \_\_\_\_\_ болады. Ұнтаққа аунатылған котлет, шницель «столичный», «по-киевски» котлеті барлық жағынан \_\_\_\_\_ аунатылуы керек. Құсты өңдеген кезде, \_\_\_\_\_ жұмыс істегенде аса абай болған жөн.

### Тәжірибелік жұмысты орындаңыз:

- 1) Құсты қалташаға салыңыз;
- 2) «по-киевски» котлеті мен «столичный» шницельді дайындаңыз.

### 3.13 және 3.14 кестелерін толтырыңыз.

3.13 кесте. Құс етінен жартылай дайын өнім дайындау

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларды сипаттау

3.14 кестесі. Орындалған жұмысты талдау

Орындалған	Орындай алмаған	Жетілдіруді қажет ететін

5. Құс етін дәмдеудің қандай амалдарын білесіз?

\_\_\_\_\_

6. Құстың қай жартылай фабрикатын екі мәрте ұнтаққа аунатады?

\_\_\_\_\_

7. Қай жартылай фабрикат сабандап туралған ақ нанға аунатылады?

\_\_\_\_\_

Баға \_\_\_\_\_ Оқытушының қолы \_\_\_\_\_

## Тест сұрақтарының жауаптары:

### **1-тарау, 1.1 бөлім.**

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

### **2-тарау, 2.7 бөлім.**

1 — б; 2 — б; 3 — а; 4 — ә,б; 5 — а.

### **3-тарау, 3.3 бөлім.**

1 — ә; 2 — б; 3 — ә; 4 — б.

7 — а.

## Қолданылған әдебиеттер тізімі:

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

Матюхина З.П. Азық-түлік өнімдерін тауартану / З.П.Матюхина. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2015.

«Аспаз» мамандығы бойынша өнеркәсіптік білім беру: 4 бөлімде. — Б. 1. Азық-түліктерді механикалық аспаздық өңдеу / [В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко және т.б.]. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2014.

Қоғамдық тамақтану орындарына арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдар рецептураларының жиыны / авт.-құр. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. — К. : Арий ; М.: Лада, 2008.

Алғысөз.....	4
<b>1-тарау. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды механикалық аспаздық өңдеу .....</b>	<b>5</b>
1.1. Түйнекжемістер мен тамыр жемістерді механикалық аспаздық өңдеу.....	5
1.2. Қырыққабат пен пияз көкөністерін механикалық аспаздық өңдеу.....	8
1.3. Асқабақ және қызанақ көкөністерін, балғын және тұздалған қиярды механикалық аспаздық өңдеу көкөністерді фаршта.....	11
1.4. Жапырақты және татымды көкөністерді, балғын, кептірілген, тұздалған саңырау құлақтарды механикалық аспаздық өңдеу.....	13
<b>2-тарау. Балық және балық емес теңіз өнімдерін механикалық аспаздық өңдеу .....</b>	<b>15</b>
2.1. Қабыршақты балықты механикалық аспаздық өңдеу.....	15
2.2. Қабыршықсыз балықты механикалық аспаздық өңдеу .....	16
2.3. Бекіре тұқымдас балықты механикалық аспаздық өңдеу .....	18
2.4. Балық жартылай фабрикаттарын қайнату, бөктіру, негізгі амалмен және шыжып тұрған майға қуыруға дайындау.....	20
2.5. Шортан мен көксеркені фарштауға дайындау .....	22
2.6. Балық котлеті массасын әзірлеу менодан жартылай фабрикат дайындау технологиясы .....	23
2.7. Тұздалған майшабақ пен балық емес теңіз өнімдерін өңдеу және мүшелеу.....	25
<b>3-тарау. Ет, ет өнімдері мен ауылшаруашылығы құсын механикалық аспаздық өңдеу.....</b>	<b>28</b>
3.1. Сиыр етін механикалық аспаздық өңдеу, мүшелеу және сүйегінен сылып алу.....	28
1.3. Ірі бөлшекті және сыбағаға бөлінген сиыр етінен жасалғна жартылай фабрикаттарды қуыру, қайнату мен бұқтыруға дайындау.....	31
1.4. Сиыр етенен ұсақ бөлшекті жартылай фабрикаттарды дайындау .....	33
3.2. Шошқа мен қой етін механикалық аспаздық өңдеу және мүшелеу .....	35
3.3. Шошқа еті мен қой етінен жартылай фабрикаттарды дайындау .....	36
3.4. Кәдімгі туралған және котлет массаларын және олардан жартылай фабрикаттарды дайындау..	38
3.5. Субөнімдерін механикалық аспаздық өңдеу және олардан жартылай фабрикаттарды дайындау	41
3.6. Ауылшаруашылығы құсы мен жабайы құсты өңдеу. Құс етінен котлет массасы мен жартылай фабрикаттарды дайындау.....	43
<b>Тест сұрақтарының жауаптары.....</b>	<b>45</b>
Қолданылған әдебиеттер тізімі.....	46



*Оқу баспасы*  
*Чуқанова Нина Васильевна*  
**«Аспаз» мамандығы бойынша өндірістік оқыту**  
**Жұмыс дәптері**  
**Төрт бөлімде**  
**1 бөлім**  
Оқу құралы  
4-ші басылым, стереотиптік  
Редактор: Н.Ж.Құдайберген  
Техникалық редактор О.Н.Крайнова  
Компьютерлік беттеу: Р. Ю. Волкова  
Корректорлар Н. В. Савельева, Т. Н. Чеснокова

*Басылым № 104115531. 25.02.2016 басылуға қол қойылды. Форматы 70 x 100/16.  
«Балтика» гарнитурасы. № 1 офс. қағаз. Офсеттік баспа. Шартты баспа беті. 3,9.  
Тиражы 500 дана. Тапсырыс №*

*«Академия» баспа орталығы» ЖШҚ. [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)129085, Мәскеу, Мира  
даңғылы, 101В, 1 бет.  
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.  
Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды № РОСС RU. АЕ51. Н16679 25.05.2015. «Идел-  
Пресс» басылып шықты.*