

№ 1 Зертханалық жұмыс

Тақырып: Көкөністердің алғашқы өнделуі. Турау үлгісі.

Жұмыс нысанасы. Алғашқы көкөніс өндеу әдісін меңгеру.

Теориялық жағдайдың біріктесі.

1. Картоп – 2кг
2. Пияз – 0,5кг
3. Сәбіз – 1кг
4. Қызылша – 0,5кг
5. Капуста – 0,5кг

Техникалық қамтамастандыру. Лабораториялық таразы 0,01г – нан көбірек емес погрешностың өлшеумен, тақтай, ас пышағы.

Қауіпсіздік және қорғау еңбегінен жұмыс істеу талаптары.

1 Қауіпсіздік техникасының және өрт қауіпсіздіктерінің ережелерін, өрт сөндіруінің пайдалануың білу керек.

2 Жұмыстың басталар алдында, үстіне халаты, басына колпак немесе косынка киіу керек.

3 Жұмыс басталмай тұрып сабынмен қол жуу керек.

Жұмыстың өткізуінің реті мен әдісі. Көкөністің барлық тұрын алғашқы өндеудең өткізеді және турайдды.

Дайындықа тапсырма

1 Шикі заттың пайдалануын зерттеу

Бақылау сұрақтары

- 1 Сәбіздің және қызылшаның турау үлгілерін айтындар?
- 2 Картоптың турау үлгілерін айтындар?
- 3 Капустаның турау үлгілерін айтындар?

№2 Зертханалық жұмыс

Тақырып: Балықтың және балықтың емес өнімің алғашқы өндеуі.

Жұмыс нысанасы. Алғашқы балық өндеу әдісін меңгеру.

Теориялық жағдайдың біріктесі.

1. Балық – 2кг
2. Жұмыртқа – 3шт
3. Кепкен нан – 0,2
4. Май – 0,2
5. Сүт – 0,3
6. Ұн – 0,1

Техникалық қамтамастандыру. Лабораториялық таразы 0,01г – нан көбірек емес погрешностың өлшеумен, тақтай, ас пышағы, ідіс.

Бақылау сұрақтары

- 1 Балықтың өндеу үлгілерін айтындар?
- 2 Балықтан жасалған жарты фабрикаттарды айтындар?

№3 Зертханалық жұмыс

Тақырып: Еттің және еттең жасалған өнімнің алғашқы өндеуі.

Жұмыс нысанасы. Алғашқы еттің өндеу әдісін меңгеру.

Теориялық жағдайдың біріктесі.

1. Сиыр еті – 2кг
2. Жұмыртқа – 2шт
3. Кепкен нан – 0,2
4. Май – 0,2
5. Нан – 0,5

Техникалық қамтамастандыру. Лабораториялық таразы 0,01г – нан көбірек емес погрешностың өлшеумен, тақтай, ас пышағы, ідіс, ас балғасы.

Бақылау сұрақтары

- 1 Еттің өндеу үлгісін айтындар?
- 2 Еттең жасалған жарты фабрикатты айтындар?

№4 Зертханалық жұмыс

Тақырып: Қатықтаудың, сорпалардың мөлдірің және пюре – сорпаларын дайындау технологиясы.

Жұмыс нысанасы. Сорпалардың дайындау технологиясын меңгеру.

Теориялық жағдайдың біріктесі.

Борщ флоттікі 180

Қызылша $200 \cdot 2 = 400$

Капуста $100 \cdot 2 = 200$

Сәбіз $50 \cdot 2 = 100$

Петрушка $13 \cdot 2 = 26$

Бас пияз $48 \cdot 2 = 96$

Томат – пюре $30 \cdot 2 = 60$

Май $20 \cdot 2 = 40$

Қант $10 \cdot 2 = 20$

Уксус 3% $16 \cdot 2 = 32$

Сорпа 2 куб $2 \cdot 2 = 4$

Картоп $107 \cdot 2 = 214$

Май $16 \cdot 2 = 32$

Сүрлер $80 \cdot 2 = 160$

Қаймақ $20 \cdot 2 = 40$

Ет $76 \cdot 2 = 152$

Шығуы 2000

Бауырдаң жасалған сорпа – пюре

Бауыр $181 \cdot 2 = 362$

Сәбіз $50 \cdot 2 = 100$

Петрушка $27 \cdot 2 = 54$

Бас пияз $48 \cdot 2 = 96$

Ұн $40 \cdot 2 = 80$

Ленинградтық рассольник 208

Картоп $400 \cdot 2 = 800$

Жарма $30 \cdot 2 = 60$

Сәбіз $50 \cdot 2 = 100$

Петрушка $13 \cdot 2 = 26$

Бас пияз $24 \cdot 2 = 48$

Тұздалған қияр $67 \cdot 2 = 134$

Томат – пюре $30 \cdot 2 = 60$

Маргарин $20 \cdot 2 = 40$

Сорпа $1,5 \cdot 2 = 3$ куб

Қаймақ $20 \cdot 2 = 40$

Ет $76 \cdot 2 = 152$

Шығуы 2000

Қаймақ майы $40 \cdot 2 = 80$

Сүт $200 \cdot 2 = 400$

Жұмыртқа $2/5 \cdot 20 = 1$ шт

Сорпа $1,5 \cdot 2 = 3$ шт

Су $750 \cdot 2 = 1500$

Шығуы 2000

Техникалық қамтамасыздыру. Лабораториялық таразы 0,01г – нан көбірек емес погрешностың өлшеумен, тақтай, ас пышағы, ідіс, таба, 3 кастрюль, асхана қасығы.