

# *Тақырыбы: Кондитерлік өнімдер*

**Қабылдаған: Каимбаева Л.А**

**Орындаған: Сарсенбай С.Т**

**Салыбек Д.Д**

**Түзел Ұ**







A large assortment of colorful, decorated cookies and pastries arranged in stacks and piles. The background is a warm, reddish-brown color. The foreground shows several stacks of round cookies with various decorations, including colorful icing, sprinkles, and patterns. Some cookies are plain, while others are heavily decorated with swirls and dots of icing. The overall appearance is that of a bakery display or a large batch of freshly baked goods.

**КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕР – БҰЛ ӨНІМ КӨБІНЕСЕ ҚАНТТАН НЕМЕСЕ БАСҚА ТӘТТИ ЗАТТАРДАН (ӘСЕЛ, КСИЛИТ, СОРБИТ), СОНЫМЕН ҚАТАР ӘРТҮРЛІ ЖЕМІС ЖӘНЕ ЖИДЕКТЕРДІҢ СІРНЕЛЕРІНЕН, СҮТТЕН, САРЫ МАЙДАН, КАКАОДАН, ЖАҢҒАҚ ДӘНДЕРІНЕН, ҰН ЖӘНЕ БАСҚА ДА КОМПОНЕНТТЕРДЕН ТҰРАДЫ. Бұл тәтті өнімдер негізінен, өзінің тартымды хош иісімен және дәмімен, әдемі сыртқы түрімен, жоғары тағамдық құндылығымен және жақсы сіңімділігімен ерекшеленеді. Жалпы кондитерлік өнімдерді 2 топқа бөледі: қантты және ұнды кондитерлік өнімдер. Қантты кондитер өнімдеріне жеміс-жидек өнімдерін, карамель, дражже, шоколад, какао ұнтағы, конфеттер, ирис, халваны, шығыс тәттілерін жатқызады. Ұнды кондитер өнімдеріне печенье, пряниктерді, вафли, кекс, рулеттерді, ұнды шығыс тәттілерін, торттарды, пирожноеларды жатқызады.**





**Шоколад** — **КАКАО** ұнтағына оның дәмін және хош иісін келтіретін, жұмсақ консистенция беретін компоненттер қосып дайындалынған кондитер өнімдері.

Қазіргі кезде шоколад түрлеріне какао ұнтағынан басқа **ҚАНТ**, КАКАО-майы, майсыздандырылған құрғақ СҮТ ұнтағы, ГЛЮКОЗА ҚОЮ ШЫРЫНЫ, **ВАНИЛЬ** немесе **ВАНИЛИН**, ЭТИЛЬ СПИРТІНІҢ ҚОЮ ШЫРЫНЫ, ИНВЕРТТІ ҚАНТ, ӨСІМДІК МАЙЛАРЫ, ЖАҢҒАҚТАР, ЛЕЦИТИН, ПЕКТИН, ТАБИҒИ НЕМЕСЕ ЖАСАНДЫ ХОШ ИІС БЕРЕТІН ЗАТТАР, КОНСЕРВЛЕУ ҚОСПАЛАРЫ, ЛИМОН ҚЫШҚЫЛЫ, АПЕЛЬСИН МАЙЫ, ЖАЛБЫЗ МАЙЫ ҚОЛДАНЫЛАДЫ. Қалыптасқан шоколад түрлерінен басқа қазір тұздалған, ащы, қуысты шоколадтар өндіріледі. Барлық шоколад өнімдері 15°C жоғары емес температурада және бөтен иістері жоқ бөлмелерде сақталынады. Шоколад көптеген десертті тағамдарға (киселдерге, бламанжеге, желелерге, мусстарға, суфлелерге, кремдерге) жағымды иіс және дәм беретін қолайлы өнім. Сонымен бірге шоколад пирожный, торттардың қамырына да қосылады. Кондитер өндірісінде шоколад кәмпит, пряник, зефир, мармелад өнімдерін глазурилеуге пайдаланылады. Шоколад сыртының "сұрлануы" және қатты құрғақ болуы оның тағамға жарамсыздығын көрсетеді.









**КАРАМЕЛЬ** - ІШІНЕ САЛЫНҒАН САЛМАҒЫ БАР НЕМЕСЕ  
ЖОҚ КОНДИТЕРЛІК БҮЙІМ.

КАРАМЕЛЬДІҢ АЗЫҚ КҮНДЫЛЫҒЫ ҚҰРАМЫНДА ЖОҒАРЫ  
САҚТАЛҒАН КӨМІР СУТЕГІ (76-90% ), МАЙЛАР  
(0,1-10%), БЕЛОКТАРМЕН (0,1-1,8% ) ЖӘНЕ ДЕ  
ШАМАЛЫ (К, Са, Mg, P, Fe) МИНЕРАЛДЫ ЗАТТАРЫ БАР.

КАРАМЕЛЬ МАССАСЫ НЕГІЗІ КӨМІР СУТЕГІНЕН ТҰРАДЫ.

ІШІНДЕГІ САЛЫНДЫСЫНЫҢ ҚҰРАМЫ МЕН ҚАСИЕТТЕРІ  
АЛУАН ТҮРЛІ, ҚАНТТАН БАСҚА ДА ОЛАРДЫҢ ҚҰРАМЫНДА

БЕЛОКТАР МЕН МАЙЛАР БАР. СОНЫМЕН ҚАТАР  
КАРАМЕЛЬДЕ ХОШ ИІСТІ ЗАТТАР МЕН АЗЫҚТЫҚ  
ҚЫШҚЫЛДАР БАР. КАРАМЕЛЬДЕР ТҮРЛЕРІ КӨБІНДЕ

ДЭРУМЕНДЕР МЕН АЗ ҚАМТЫЛҒАН, ӨНДІРІЛУ  
ПРОЦЕССИНДЕ ОЛАР ЖОҒАРЫ ТЕМПЕРАТУРА ЭСЕРІНЕН  
ӨЛЕДІ. КАРАМЕЛЬ ӨНІМДЕРІНІҢ ЫЛҒАЛДЫЛЫҒЫ ТӨМЕН  
БОЛЫП, АЗҒАНТАЙ ҒАНА КЛЕТЧАТКАМЕН ҚАМАТАМАСЫЗ  
ЕТІЛЕДІ. 100 Г. КАРАМЕЛЬДІН ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ

КҮНДЫЛЫҒЫ 348-442 ККАЛ.



**ҚАНТ** — ҚАНТ ҚЫЗЫЛШАСЫ МЕН ҚАНТ ҚАМЫСЫНАН АЛЫНАТЫН ТАҒАМДЫҚ ӨНІМ. АҚ, САРЫ НЕМЕСЕ ҚОҢЫР ТҮСТІ, ТӘТТІ ДӘМДІ КРИСТАЛЛ. ҚАНТ ЖӘНЕ ШАҚПАҚ ҚАНТ (РАФИНАД) ТҮРІНДЕ ШЫҒАРЫЛАДЫ. 100 Г ҚАНТТЫҢ ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ (КАЛОРИЯЛЫЛЫҒЫ) 1,68 МДЖ (400 ККАЛ) ШАМАСЫНДА. ҚҰРАМЫ ЖАҒЫНАН ҚАНТТАРДЫҢ КӨПШІЛІГІ — КӨМІРСУТЕКТІҢ СУМЕН ҚОСЫЛЫСЫ  $C_n(H_2O)_m$ . МЫСАЛЫ, ГЕКСОЗА  $C_6H_{12}O_6$ , САХАРОЗА  $C_{12}H_{22}O_{11}$ , СОНДЫҚТАН ОЛАРДЫ КӨМІРСУЛАР ДЕП ТЕ АТАЙДЫ. ҚАНТ КОНДИТЕР, НАН ПІСІРУ, КОНСЕРВІЛЕУ, ШАРАП ЖАСАУ, Т.Б. ӨНДІРІСТЕРДЕ ПАЙДАЛАНЫЛАДЫ.









**Наполеон** — бірнеше қабаттан тұратын, креммен қапталған торт.

## Атауы

? Бұл торт Франция мен Италияда - millefeuille(1000 қабат),АҚШ-ТА - Napoleon, Ұлыбританияда - vanilla silce немесе cream silce деп аталады. Нидерланд және Бельгия елдерінде Наполеонның өзіндік түрлері кездесетін, Tompries, глазурьмен қапталған қатпарлы пирожное.

## Тарихы

? Шың мәнінде бұл торттың бірнеше нұсқаулары кездеседі. Ресейде бұл торттың атауы Мәскеуде болған 1912 жылы Наполеон Бонапарттың Ресейден қуылғанының 100жылдығымен байланысты . Осы тойға байланысты көптеген тағамдар мен сусындар пайда болды .Тағы да үшбұрыш пішінді қатпарлы креммен қапталған Наполеонның әйгілі бас киімін көре алатын торт туындысы шықты . Бұл пирожное "Наполеон " атауын алып , барлығының көңілінен шықты . Бірақ торттың пішіні өзгерсе де атауы осы күнге дейін бірқалыпты . Ал Наполеонның Веңгірлік нұсқауының да өзіндік ерекшелігі бар. Оны үстелге қойғанда, сол торттың сөзсіз тиянақты кубиктерге туралғаны байқалады. Қорытындылай келе, Наполеон Веңгірлік торт болып табылды.



Зефир — жеміс-жидек езбесіне жұмыртқаның ақ уызы мен қант қосып дайындалатын пастила түрі. Алынған зер қоймалжыңы қалыптарға салынып, ыстық буға пісіріледі.



**ПЕЧЕНЬЕ** — **ҰННАН** ЖАСАЛҒАН КОНДИТЕР ӨНІМІ. ПЕЧЕНЬЕ ӨНДІРУ ҮШІН ЖОҒАРЫ, БІРІНШІ ЖӘНЕ ЕКІНШІ СОРТТЫ ҰН, МІНДЕТТІ ТҮРДЕ МАЙ МЕН ҚАНТ ҚОЛДАНЫЛАДЫ. ПІШІНІ ТІК ТӨРТБҰРЫШТЫ, ДОМАЛАҚ НЕМЕСЕ **ФИГУРАЛЫ** БОЛУЫ МҮМКІН. РЕЦЕПТУРАСЫНА ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ ЕРЕКШЕЛІГІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ ПЕЧЕНЬЕ ҚАНТТЫ (ПЛАСТИКАЛЫ, ҮЗІЛГІШ ҚАМЫРДАН ПІСІРІЛГЕН), СОЗЫЛМАЛЫ (ЭЛАСТИКАЛЫ- СЕРПІМДІ ҚАМЫРДАН ПІСІРІЛГЕН) ЖӘНЕ МАЙ-ҚОСПАЛЫ БОЛАДЫ. ҚАНТТЫ ПЕЧЕНЬЕ — ТӘТТІ, ҚОЮ ТҮСТІ, НӘЗІК, ҮГІЛГІШ КОНСИСТЕНЦИЯЛЫ СУДА ЖАҚСЫ ІСІНЕДІ, ӨЗІНЕ ТӘН СУРЕТІ БАР. СОЗЫЛМАЛЫ ПЕЧЕНЬЕ ЭЛАСТИКАЛЫ — СЕРПІМДІ, СОЗЫЛМАЛЫ ҚАМЫРДАН ЖАСАЛАДЫ, СОНДЫҚТАН ҚАЛЫПТАУ КЕЗІНДЕ ӨНІМДЕРДІ ТЕСЕДІ, ОЛ ҚАМЫРДАН ГАЗ ТӘРІЗДІ ЗАТТАРДЫҢ БӨЛІНУІНЕ ЫҚПАЛ ЖАСАЙДЫ ЖӘНЕ ДЕФОРМАЦИЯЛАРДЫҢ АЛДЫН АЛАДЫ. СОЗЫЛМАЛЫ ПЕЧЕНЬЕ ҚҰРАМЫНДА ҚАНТ МӨЛШЕРІ АЗ БОЛҒАНДЫҚТАН АҚШЫЛ ТҮСКЕ ИЕ. ОЛ БЕРІКТЕУ, АНЫҚ КӨРІНЕТІН ҚАТПАРЛЫ ҚҰРЫЛЫМДЫ, ІСІНУІ ТӨМЕН.







Бал — жоғары калориялы диеталық тағам.

Жұмысшы бал арасының гүлді өсімдіктердің шырынынан өндеп шығарған өнімі, қоймалжың, тәтті сұйық. Ара балы бір шырынды және көп шырынды болып бөлінеді. Бір шырынды бал – тек өсімдіктің бір түрінен ғана жиналған шырын. Оны өсімдіктің түріне (қарақұмық балы, жөке ағаштың балы, т.б.) қарай атайды. Көпшырынды бал – өсімдіктердің бірнеше түрінен жиналған шырын. Мұндай балды табиғи бал беретін өңірлерге байланысты (дала балы, тау балы, бақ балы, т.б.) әртүрлі атайды. Балдың химиялық құрамы шырын жинаған өсімдіктердің түріне, топырағына, ауа райының жағдайына және балдың түрлеріне байланысты болып келеді. Ара балының сапасын негізінен хош иісі, дәмі, түсі, тығыздығы, ылғалдылығы, қоректік және жабысқақтық қасиеттері арқылы ажыратылады.



"Әсем"





*С Нами вкуснее!*



**ФИРМЕННЫЙ МАГАЗИН  
КОНДИТЕРСКОЙ ФАБРИКИ**



- ? Кондитер өнімдері алғаш рет 1942 жылы ликер-арақ зауытының алаңдарында Мәскеу және Харьковтен соғыс кезінде әкелінген жабдықтармен өндірілді.
- ? «Рахат» АҚ-нда 3.500-ге тарта адам жұмыс жасайды. Өндіріс қуаты екі жерде, Алматы және Шымкент қалаларында орналасқан.
- ? Өндірістің жан-жақты сипаты, ауқымдылығы және какао бұршақтарын қайта өңдеу бойынша жеке өз желілерінің болуы компанияның отандық өндірушілер арасында кондитер өнімдерінің кең көлемдегі сұрыпталымына ие болуына мүмкіндік береді. Қазіргі күні «Рахат» АҚ-ның сұрыпталым қоржыны 250-ден астам атауға ие, 10 түрлі топқа жататын әр алуан кондитер өнімдеріне толы.
- ? «Рахат» АҚ - диабетпен ауыратын адамдарға арнап арнайы өнім шығаруды меңгерген Қазақстандағы жалғыз кәсіпорын. Бұл сұрыпталымға калориясы төмен және табиғи шикізатпен тең қант алмастырғышы бар шоколад, кәмпит, печенье және вафлидің бірнеше атаулары кіреді.
- ? Кондитер өнімдерін шығаратын өндірушілер арасында «Рахат» АҚ өнімінің айрықша ерекшелігі - әр алуандығымен ажыратылатын шоколад өнімдерін шығарудың басымдығы.
- ? Кәсіпорында сапаны бақылаудың кешенді жүйесі және бірыңғай жауапкершілікке негізделген ішкі сапа жүйесі ұйымдастырылған және іске асуда. Бұл жүйе өндірістің әр сатысында шикізат пен өнім сапасын бақылауға негізделген.





Баян Сүлү

? «Баян Сұлу» кондитерлік фабрикасы — еліміздегі ірі кәсіпорындардың бірі. Тәттінің 200-ге жуық түрлерін шығаратын фабриканың тарихымен таныс болғыңыздар.

? Ашылуы

? Жылына жобалық қуаты бойынша 24560 тонна кондитерлік өнім шығаратын Қостанай кондитерлік фабрикасы (қазіргі «Баян Сұлу» Акционерлік қоғамы) 1974 жылдың желтоқсанында өз жұмысын бастады. Фабриканың алғашқы директоры — Танашев Нығмет Бұқпанұлы.





# Пайдаланылған әдебиеттер

- <http://mylektsii.ru/7-99989.html>
- <http://www.myshared.ru/slide/834991/>
- <https://7kun.kz/bayan-s-lu-fabrikasyny-tarihy/>



**Назар салып  
тыңдағандарыңызға  
үлкен рахмет!!!**

