

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МАНГИСТАУСКОЙ ОБЛАСТИ  
ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ ПЕДАГОГИКИ И СЕРВИСА  
«АСМЕТ УЛАС»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор компании «CP Hotels Aktau»  
В.Егоркин

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель ИКПиС «Асмет  
Улас»

Балтаева Г.Р.

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Специальность** 07211300 Технология производства пищевых продуктов  
**Квалификация:** 4S07211303 Техник-технолог

Актау– 2022

## Паспорт образовательной программы

### Дата регистрации в Реестре

2022.06.20 17:15

### Регистрационный номер

14896

### Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.20 17:15

### Код и наименование специальности:

07211300      Технология производства пищевых продуктов

### Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W07211302      Оператор линий по приготовлению пищевых полуфабрикатов,  
4 S07211303      Техник-технолог

### Регион:

Мангистауская область

### Организация ТипПО (Разработчик):

Учреждение «Инновационный колледж педагогики и сервиса «Асмет Улас»»

### Партнеры-разработчики:

Компания «С Р Hotels А к tau» г.Актау

### Цель ОП:

Подготовка специалистов, владеющих технологией производства пищевых продуктов, умеющий выполнять технологический процесс на поточно комплексно-механизированных и автоматизированных линиях;

### Уровень по НРК:

3

### Уровень по ОРК:

3,4

### Профессиональный стандарт (при наличии):

Профессиональный стандарт «Производство снеков». Приложение № 47 к приказу № 263 Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» 26.12.2019г. Профессиональный стандарт: «Производство продуктов общественного питания». Приложение № 15 к приказу №266 Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 27.12.2019г.

### Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

-

### Форма обучения:

Очная

**База образования:**

Основное среднее образование

**Язык обучения:**

Русский

**Общий объем кредитов:**

180

**Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете организации образования об одобрении паспорта ОП (выписка из протокола заседания) с согласованием работодателя и/или индустриального совета:**

17.03.2022 г.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ KZ38LAA00007180

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

031, 032

**Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):**

—

**Отличительные особенности ОП:**

—

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 1. Русский язык	Изучаются разделы науки о языке: лексика, культура речи, синтаксис и пунктуация, морфология, фразеология, стилистика посредством изучения сквозных тематик о толерантности и диалоге межнациональных культур, физике в современном мире, настоящем и будущем цифровых технологий, биотехнологии для жизни, глобальных проблемах в энергетике, экологии: нефтяной и ядерной промышленности, молодежной культуре: проблемах молодого поколения, экономике и ее роли в обществе, науке и этике: киборгах и клонах.	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 2. Русская литература	Изучаются методы совершенствования способностей контекстного рассмотрения литературных явлений, умения сопоставлять литературные факты, проводить аналогии, выстраивать литературные параллели, посредством изучения тематики лишних людей, героя нашего времени, человека и права, семейных ценностей, человека в эпоху перемен, человека в эпоху тоталитарного режима, войны в судьбах людей, нравственного выбора.	3/72
ООД 3. Казахский язык и литература	Изучаются методы совершенствования языковых навыков обучения казахскому языку и литературе, развиваются навыки свободной речи и грамотного письма, формируется уважительное отношение к государственному языку, изучаются ценности современного общества: культура и цивилизация, индустриализация, глобальные проблемы человеческого развития, языковая система и нормы, спасение человеческой жизни, Казахстан в современном мире: Казахстан прошлое и будущее, экология: атомная и нефтяная промышленность, изобретения, изменившие мир, туризм: экотуризм, произведения великого Абая, Каныша Сатпаева, видение разума, уроки истории, пространство и время, реальность смутного времени.	3/72
ООД 4. Иностранный язык	Изучаются методы совершенствования умения	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>успешного диалогического общения, ведения дискуссии в разных сферах и коммуникативных ситуациях, предлагаются пути решения проблемы, изучаются тематики легенд или правды, стихийных бедствий, виртуальной реальности, органических и неорганических миров, чтения для удовольствия, возможностей человеческого мозга, прорывных технологий, установления связей в биологии, устройства хронометража/науки, робототехники, последних достижений в области технологий, независимого проекта, химии и одежды.</p>	
<p>ООД 5. Математика</p>	<p>Изучаются методы формирования математических знаний, необходимые для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин, изучаются функция, тригонометрические функции, многочлены, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни, показательная и логарифмическая функции, предел функции и непрерывность, производная и ее применение, первообразная и интеграл, комплексные числа, дифференциальные уравнения, аксиомы стереометрии, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элемент, объемы тел.</p>	<p>8/192</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 6. Информатика	Изучаются методы развития у обучающихся логическое, алгоритмическое, а также вычислительное мышление, включающее способность к разложению задачи на составные части и выделению общих закономерностей, нахождению эффективных и рациональных способов решения поставленных задач и изучаются методы аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, разработки приложений, компьютерных сетей и информационной безопасности.	2/48
ООД 7. История Казахстана	Изучаются методы развития коммуникативных навыков: ясно выражать свои мысли в устной и письменной форме, работы в команде и изучаются тематики развития цивилизации, этнических и социальных процессов, истории государства, войн и революций, пути к независимости и возрождения национальной государственности, развития культуры, особенности экономического развития цивилизации, политико-правовых процессов, развития общественно-политической мысли, развития образования и науки.	4/96
ООД 8. Самопознание	Изучаются методы развития нравственных и	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>профессиональных качеств личности, практических навыков служения обществу через изучение тематик путей познания, становления личности, жизни в обществе, человеческого познания мира.</p>	
<p>ООД 9. Физическая культура</p>	<p>Изучаются методы формирования положительных качеств личности, соблюдаются нормы коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности, изучаются техника безопасности на занятиях физической культуры, история развития физкультуры и спорта в Казахстане, физическая культура и спорт в современном обществе, легкая атлетика, спортивные игры, гимнастика, национальные виды спорта, зимние виды спорта, плавание.</p>	<p>5/120</p>
<p>ООД 10. Начальная и технологическая подготовка</p>	<p>Изучаются методы развития волевой, решительной, физически здоровой, функционально грамотной в военном отношении личности, которая изучает правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, тактическую подготовку, огневую подготовку, строевую подготовку, военную топографию, основы военной робототехники, основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий, технологическую подготовку.</p>	<p>4/96</p>



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ООД 11. Химия	Изучаются методы развития познавательных интересов и интеллектуальных способностей обучающихся в процессе проведения химического эксперимента, вырабатываются потребности самостоятельно приобретать химические знания, изучаются частицы вещества, периодичность и закономерности протекания химических реакций, энергетика химических реакций, химия вокруг нас, химия и жизнь.	6/144
ООД 12. Всемирная история	Изучаются методы развития навыков исследования событий и явлений с точки зрения их исторической обусловленности, формируется критический анализ различных точек зрения и оценок исторических событий и личностей, изучаются тематики развития цивилизации, этнических и социальных процессов, истории государства, войн и революций, развития культуры, политико-правовых процессов, развития общественно-политической мысли, развития образования и науки.	3/72
ООД 13. Биология	Изучаются методы расширения значимых биологических знаний и умений, определяющие роль человека в природе на основе понимания законов ее развития при изучении молекулярной биология и биохимии, клеточной биологии, питания, транспорта веществ, дыхания, выделения, клеточного цикла, размножения, роста и развития, закономерностей	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	наследственности и изменчивости, эволюционного развития, основ селекции, многообразия живых организмов, координации и регуляции, движения, биомедицины и биоинформатики, биотехнологии, биосферы, экосистемы, популяции, экологии и влияния человека на окружающую среду.	
ООД 14. Физика	Изучаются методы развития у обучающихся интеллектуальной, информационной, коммуникативной и рефлексивной культуры, навыки выполнения физического эксперимента и исследования при изучении механики, тепловой физики, электричества и магнетизма, электромагнитных колебаний, электромагнитных волн, оптики, элементов теории относительности, квантовой физики, нанотехнологии и наноматериалов, космологии.	6/144
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	2,5/60
	РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	2/48
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
БМ 3. Применение базовых знаний	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области	0,5/12

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	экономики и основ предпринимательства	экономической теории.	
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	1,5/36
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	2/48
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1/24
	БМ 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	1/24
		РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	1/24
		РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.	1/24
		РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	1/24
	ПМ 1. Выполнение технологического процесса из пульта управления на поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии	РО 1.1. Описывать устройство и принципы действия на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях.	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	РО 1.2. Эксплуатировать поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии.	3/72
	РО 1.3. Контролировать технологический процесс и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства данной продукции.	3/72
ПМ 2. Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов	РО 2.1. Производить процесс разделки мяса и птицы.	4/96
	РО 2.2. Приготавливать полуфабрикаты из котлетной и рубленой массы.	4/96
	РО 2.3. Приготавливать порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.	4/96
ПМ 3. Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление полуфабрикатов	РО 3.1. Разделять рыбу на тушки.	6/144
	РО 3.2. Приготавливать полуфабрикаты из рыбы.	6/144
ПМ 4. Выполнение процессов первичной обработки овощей, приготовления дрожжевого и пресного теста	РО 4.1. Приготавливать полуфабрикаты из овощей.	8/192
	РО 4.2. Приготавливать дрожжевое и пресное тесто.	8/192
ПМ 5. Организация технологического процесса производства продукции	РО 5.1. Разрабатывать технологические процессы и режимы производства.	8/216

Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
общественного питания		
	РО 5.2. Разработать технологическую документацию.	8/192
	РО 5.3. Контролировать и анализировать технологический процесс производства.	8/192
ПМ 6. Контроль качества входящего сырья и готовой продукции	РО 6.1. Контролировать качество входящего сырья.	3/72
	РО 6.2. Контролировать качество готовой продукции.	3/72
ПМ 7. Формирование особенностей калькуляции и учета в производстве пищевых продуктов	РО 7.1. Рассчитывать себестоимость продуктов питания, сырья и товаров на складах.	2/48
	РО 7.2. Учитывать затраты на предприятии и продавать готовую продукцию.	2/48
ПМ 8. Сбор и анализ оперативной информации	РО 8.1. Собирать оперативную производственную информацию.	8/192
	РО 8.2. Анализировать оперативную производственную информацию.	8/192
Промежуточная, итоговая аттестация	-	11/264



## **СОСТАВИТЕЛИ:**

Балтаева Гулшат Рустембековна –руководитель колледжа;  
Чилимбаева Гулай Амангалиевна - заместитель руководителя по учебной работе «Инновационного колледжа педагогики и сервиса «Асмет Улас»»;  
Тажиева Индира Таргыновна - заместитель руководителя по учебно-производственной работе «Инновационного колледжа педагогики и сервиса «Асмет Улас»»;  
Сахыева Алия Исатаевна – методист «Инновационного колледжа педагогики и сервиса «Асмет Улас»»;  
Мазанова Нурлыгул Жарылгаповна – заместитель руководителя колледжа по ИТ;  
Лекерова Гулшат Алиевна –преподаватель казахского языкаи литературы, профессионального казахского языка;  
Тулегенова Айнура Уразхановна – преподаватель английского языка;  
Мухамбедиева Жадыра Мухтаровна - преподаватель английского языка, профессионального английского языка;  
Дускалиев Тилеккабыл Шинбулатович – преподаватель физической культуры;  
Байжанова Алтынгуль Байсеновна - преподаватель физической культуры;  
Чолтанова Загира Исатаевна –преподаватель информатики, ИТ технологии;  
Казбекова Инкар Максымкызы - преподаватель информатики, ИТ технологии;  
Бисекенова Збираш Асилбековна – мастер производства, преподаватель специальных дисциплин;  
Егоркин В – директор компании «СРHotels Aktau»

## **РАССМОТРЕНО, СОГЛОСОВАНО И РЕКОМЕНДОВАНО**

Индустриальный совет колледжа

Протокол № 2                    «28» февраля 2022 год

## Содержание

1	Пояснительная записка к образовательной программе	3
2	Список сокращений и обозначений	10
3	Функциональный анализ	11
4	Требования к уровню подготовки обучающихся	12
5	Структура образовательной программы	13
6	Содержание образовательной программы (модули)	31
7	Учебный план	35
8	Перечень рекомендуемого оборудования	48
9	Список рекомендуемой литературы	51

## 1. Паспорт образовательной программы

<b>Наименование (код и название специальности)</b>	07211300 -Технология производства пищевых продуктов
<b>Название и код квалификации</b>	3W07211302 Оператор линий по приготовлению пищевых полуфабрикатов, 4S07211303 Техник-технолог
<b>Организация ТиПО (Разработчик)</b>	Учреждение «Инновационный колледж педагогики и сервиса» Асмет Улас»
<b>Партнеры-разработчики:</b>	Егоркин В.- Компания «СРHOTELSAKTAU» ТОО
<b>Цель ОП:</b>	Подготовка специалистов, владеющих технологией производства пищевых продуктов, умеющий выполнять технологический процесс на поточно комплексномеханизированных и автоматизированных линиях;
<b>Профессиональный стандарт (при наличии):</b>	Профессиональный стандарт «Производство снеков». Приложение № 47 к приказу № 263 Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» 26.12.2019г. Профессиональный стандарт:«Производство продуктов общественного питания». Приложение № 15 к приказу №266 Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 27.12.2019г.
<b>Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):</b>	-
<b>Уровень образования</b>	Техническое и профессиональное
<b>Уровень по НРК:</b>	3
<b>Уровень по ОРК:</b>	3,4
<b>Вид образовательной программы</b>	новая
<b>Особенности ОП</b>	Кредитно-модульная система обучения
<b>Область профессиональной деятельности</b>	Производство продуктов общественного питания в местах продажи собственных изделий и розничной продажи продукции в магазинах производителя.
<b>Виды трудовой деятельности</b>	Владеть понятиями организация технологического процесса производства продукции общественного питания; Контролировать качества готовой продукции. Знать основные технологии применяемыми при организации сбора данных о работе оборудования.
<b>Объект(ы) профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты</b> профессиональной деятельности специалиста являются отрасли пищевой промышленности,



	организации, предприятия различных форм и видов собственности
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Срок обучения</b>	2 года 10 месяцев
<b>Объем кредитов / часов</b>	180
<b>Требование к обучающимся</b>	Основное среднее образование
<b>Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:</b>	№KZ38LAA00007180
<b>Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:</b>	031,032

## **Пояснительная записка к образовательной программе**

Образовательная программа разработана на основе модульно-компетентностного подхода с участием партнера Компании «СРHOTELSAKTAU» с учетом современных международных требований к специалистам среднего звена и квалифицированным рабочим кадрам.

В настоящее время в Казахстане отсутствуют единые требования к деятельности специалистов по управлению персоналом в организации. На многих производственных предприятиях применяются корпоративные требования и регламенты к выполнению работы на отдельных участках деятельности, связанной с управлением персоналом. Как правило, эти документы имеют организационно-методологические особенности и различия, которые отражают не особенности выполняемой деятельности в вопросах управления персоналом в отрасли или на предприятиях определенных организационных форм, а скорее связаны со стилевой спецификой менеджерского индивидуального предпочтения или традициями «советского» прошлого либо привнесенными зарубежными коллегами из практики иностранных компаний. В то же время в малых и средних предприятиях стиль управления носит хаотический индивидуально выраженный характер, который диктуется собственниками и владельцами этих предприятий и, как правило, не имеет структурно-организационной основы.

В Концепции вхождения Казахстана в число 30 самых развитых государств мира (Указ Президента Республики Казахстан от 17 января 2014 года № 732) указано, что – «Развитие человеческого капитала предполагает создание необходимых условий для развития человека, главного двигателя инноваций. Развитие человеческого капитала предполагает достижение уровня развитых стран в сферах образования, здравоохранения, социальной защиты и на рынке труда. Повышение качества образования способствует формированию высококвалифицированной рабочей силы, передаче знаний, обмену технологиями и, как следствие, росту производительности». Данную образовательную программу мы разработали с учетом потребности в создании программ целенаправленной подготовки менеджеров нового типа, которые должны обладать не только соответствующими знаниями и навыками управления, но и мировоззрением, основанном на понимании сущности и остроты проблем развития бизнеса в условиях рыночной экономики, осознании социальной ответственности своей профессии.

В данной образовательной программе изложены подходы, общие его основы, базирующиеся на обязательных знаниях, что дает возможность каждому обучающемуся на основе собственных размышлений выбрать и осмыслить наиболее подходящую для него концепцию (методы, приемы, способы) управления.

При составлении образовательной программы руководствовались следующими нормативными документами:

1. Закона Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года, № 319-III «Об образовании» (с изменениями и дополнениями от 01.01.2022 г.);
2. Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан, от 31 октября 2018 года, № 604 (с изменением 23.07.2021 г.) «Об утверждении государственных

общеобязательных стандартов образования всех уровней образования» (Приложение 5, Государственный общеобязательный стандарт технического и профессионального образования);

1. Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 (с изменением 15.09.2021 №469г.) «Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования»;
2. Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан, от 18 марта 2008 года, № 125 «Об утверждении Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся для организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования»;
3. Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года, №500 (дата изменения 08.04.2021 г. №157) «Об утверждении Классификатора специальностей и квалификаций технического и профессионального, после среднего образования»;
4. Об утверждении Типовых правил деятельности видов организаций технического и профессионального, после среднего образования. Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 октября 2018 года № 595. (с изменениями и дополнениями от 29.12.2021 г. №614.);
5. Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 апреля 2011 года № 152 «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения» (с изменениями и дополнениями по состоянию на 12.10.2018 г.);
6. Об утверждении Перечня документов, обязательных для ведения педагогами организаций среднего, технического и профессионального, после среднего образования, и их формы. Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130. (с изменениями и дополнениями от 16.09.2021 г. №472.);
7. Законы, национальные программы и нормативные документы Республики Казахстан в области образования (Статьи 17, 20, 28, 32 и 56 Закона Республики Казахстан "Об образовании");
8. Послание Президента Республики Казахстан Н.А.Назарбаева народу Казахстана «Стратегия Казахстан-2050»;
9. Правила организации учебного процесса по кредитной технологии (Приказ Министра образования и науки РК от 12.10.2018г. №563);
10. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан «Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих» от 30 декабря 2020 года № 553;
11. Трудовой кодекс Республики Казахстан от 23 ноября 2015 года № 414-V ЗРК (с изменениями и дополнениями от 01 июля 2021г. № 61-VII).

Образовательная программа имеет практическую направленность, ориентированную на Профессиональный стандарт «Общее управление человеческими ресурсами» (Приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 18.12.2019г. №255.).

При разработке данной образовательной программы на основе модульно-компетентностного подхода и необходимости внедрения модульного обучения по

подготовке квалифицированных рабочих кадров и специалистов среднего звена были использованы следующие ключевые определения:

модульная программа обучения-часть образовательной программы, направленная на овладение знаниями, умениями и компетенциями, необходимыми для выполнения определенных видов профессиональной деятельности в рамках одной специальности;

модуль-самостоятельный, полноценный и целостный раздел образовательной программы;

рабочая учебная программа-документ, подготавливаемый организацией технического и профессионального образования для конкретной дисциплины, практики, иных видов учебной деятельности (модулей) на основе типовой учебной программы;

модульная единица-это логически приемлемое разделение труда в определенной профессии, которое может быть началом и концом труда, в дальнейшем результатом этого будет продукт, услуга или часть работы (рабочая операция) – определение МОТ (Международной организации труда)

учебный модуль (модульная учебная единица) - совокупность разделов (тем) содержания обучения в рамках одного учебного модуля (предмета), обеспечивающих знание и выполнение конкретных навыков будущей квалификации;

квалификация-уровень готовности к компетентному выполнению определенного вида деятельности по полученной специальности;

план учебного процесса (учебный план) – документ, регламентирующий перечень, последовательность, объем (трудоемкость) учебных дисциплин (модулей), практик и иных видов учебной деятельности обучающихся соответствующего уровня образования и формы контроля;

Образовательная программа по специальности -07211300 «Технология производства пищевых продуктов»разработана с целью подготовки нового поколения квалифицированных специалистов для предприятий пищевой промышленности Казахстана и на основе анализа потребностей предприятий и компаний на территории страны.

Образовательная программа разработана с учетом компетентностных требований 3, 4квалификационного уровня национальной рамки квалификаций Республики Казахстан (далее - НРК) для подготовки следующих специалистов:Техник-технолог

Образовательная программа предусматривает подготовку специалистов по рабочим специальностям и выдачу сертификата квалифицированного рабочего.

Структура образовательной программы по специальности включает перечень модулей по циклам: обязательные модули; базовые общепрофессиональные модули; профессиональные модули; модули, определяемые организацией образования.

Образовательная программа, основанная на компетенциях, разработана с учетом концепции получения образования в течение всей жизни, так как содержание образовательных программ направлено на подготовку высококвалифицированных специалистов, способных, с одной стороны, адаптироваться к изменяющимся условиям труда и, с другой стороны, продолжить профессиональный рост и образование.

**Краткое описание образовательной программы:**

**Техник-технолог**— это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания.

Техник-технолог должен знать и уметь:

- использовать основные приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, качество поступивших продуктов, процесс приготовления различных п/ф и блюд
- правила составления меню;
- особенности организации производства, структуру производства, соблюдение технологических процессов в цехах, организацию работы вспомогательных помещений, порядок проведения контроля за выпуском продукции, составление плана-меню, организацию работы во всех цехах;
- организацию работы в торговых помещениях, организацию обслуживания;
- технологические процессы приготовления широкого ассортимента кондитерских изделий, эстетические требования к оформлению готовой продукции, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовых изделий;
- основные понятия, термины, определения в области стандартизации, качества продукции; формы, виды и методы определения оценки качества продукции;
- правила работы на торгово-технологическом оборудовании;
- составлять калькуляцию блюд и отчетность;
- работать со сборником рецептур.
- компьютерные технологии

### **3. Список сокращений и обозначений**

1. ММ - обязательные модули
2. ОМ – общеобразовательные модули;
3. ОГМ - общие гуманитарные модули;
4. СЭМ - социально-экономические модули;
5. БОМ -базовые общепрофессиональные модули;
6. ПМ - профессиональные модули;
7. МОО – модули, определяемые образовательной организацией;
8. ПО-производственное обучение
9. ПП -профессиональная практика;
10. ПА -промежуточная аттестация;
- 11.ОУППиПК –оценка уровня профессиональной подготовки и присвоение квалификации;
12. ИА -итоговая аттестация;
13. ДП -дипломное проектирование;
- 14.К -консультирование;
16. Ф -факультативные занятия;
17. ГОСТ - государственный стандарт;
18. ИП -измерительный прибор

#### 4. Функциональный анализ

*Специальность* **Квалификация**

*Трудовая деятельность*

*Профессиональные модули*



### 5. Требования к уровню подготовки обучающихся

Компетенции	Требования промышленности/ предприятия к уровню подготовки учащихся	
<b>Базовые компетенции</b>	<b>4S07211303 Техник-технолог</b>	БК 1. Развитие и совершенствование физических качеств БК 2. Применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий БК 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства в профессиональной деятельности БК 4. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе
<b>Профессиональные компетенции</b>	3W07211302 - Оператор линий по приготовлению пищевых полуфабрикатов  4S07211303 Техник-технолог	ПК 01. Выполнение технологического процесса из пульта управления на поточные комплексно -механизированные и автоматизированные линии ПК 02. Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов ПК 03. Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление полуфабрикатов ПК 04.выполнение процессов первичной обработки овощей, приготовления дрожжевого и пресного теста ПК 05.Организация технологического процесса производства продукции общественного питания ПК 06.Контроль качества входящего сырья и готовой продукции ПК 07. Формирование особенностей калькуляции и учета в производстве пищевых продуктов ПК 08.Сбор и анализ оперативной информации



## 6. Структура образовательной программы

<b>Квалификация: 4S07211303 Техник- технолог</b>			
<b>Профессиональная компетентность</b>	<b>Учебный модуль</b>	<b>Результаты обучения и критерии оценки</b>	<b>Код формируемой компетенции</b>
<b>Базовые компетенции</b>			
БК 1. Развитие и совершенствование физических качеств	БМ 01. Развитие и совершенствование физических качеств	Результат обучения: 1) Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	БК 1 БК 2
		Критерии оценки:	БК 3 БК 4
		Результат обучения: 2) Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	
		Критерии оценки:	
		1.Понимает основы и культуру здорового образа жизни. 2. Характеризует физиологические основы деятельности систем дыхания, кровообращения и энергообеспечения при мышечных нагрузках. 3. Выполняет комплекс упражнений по общефизической подготовке. 4. Соблюдает культуру здорового образа жизни в повседневной жизни.	
		1.Соблюдает правила командных спортивных игр. 2. Характеризует основы физической нагрузки и способы ее регулирования. 3. Владеет техникой выполнения упражнений. 4. Применяет изученные приемы игры и индивидуальные тактические задачи в учебной игре. 5. Выполняет контрольные нормативы и тесты, предусмотренные программой.	

БК 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	БМ 02. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	Результат обучения: 1) Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.		
		Критерии оценки:	<p>1. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p> <p>2. Использует базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.</p> <p>3. Применяет компьютерные и телекоммуникационные средства.</p> <p>4. Применяет основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</p>	
		Результат обучения: 2) Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.		
		Критерии оценки:	<p>1. Использует услуги сервиса «Электронное правительство Республики Казахстан».</p> <p>2. Использует ресурсы программы «Цифровой Казахстан».</p> <p>3. Использует функции портала «Открытые данные».</p>	
БК 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства в профессиональной деятельности	БМ 03. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства в профессиональной деятельности	Результат обучения: 1) Владеть основными вопросами в области экономической теории.		
		Критерии оценки:	<p>1. Раскрывает закономерности и принципы рыночной экономики, оперируя экономическими терминами.</p> <p>2. Владеет знаниями основ экономики производства и потребления.</p> <p>3. Характеризует налоговую политику государства.</p>	

		Результат обучения: 2) Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	
	Критерии оценки:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассчитывает затраты на единицу продукции, реализованной на рынке.</li> <li>2. Использует рентабельность всех активов компании.</li> <li>3. Учитывает рентабельность производственного процесса.</li> <li>4. Анализирует оборачиваемость всех активов компании.</li> </ol>	
		Результат обучения: 3) Понимать тенденций развития мировой экономики, основных задач перехода государства к «зеленой» экономике	
	Критерии оценки:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеризует тенденции развития мировой экономики.</li> <li>2. Раскрывает и анализирует суть концепции развития зеленой экономики, ее необходимость.</li> </ol>	
		Результат обучения: 4) Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в РК	
	Критерии оценки:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеризует виды и организационно-правовые формы предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду.</li> <li>2. Составляет бизнес-план.</li> <li>3. Описывает порядок получения свидетельства о государственной регистрации индивидуального предпринимателя (юридического лица), составляет пакет документов для открытия своего дела.</li> <li>4. Выбирает и обосновывает налоговый режим при</li> </ol>	

			<p>регистрации индивидуального предпринимателя (юридического лица).</p> <p>5. Владеет навыками по работе с порталом электронного правительства в предпринимательской деятельности.</p>	
		Результат обучения: 5) Соблюдать этику делового общения		
		Критерии оценки:	<p>1. Адаптируется к среде с целью профессионального роста.</p> <p>2. Развивает умения и навыки взаимодействовать в рамках деловых контактов.</p> <p>3. Развивает способности к публичному выступлению, ораторскому искусству.</p> <p>4. Реализует навыки самомаркетинга, самопрезентации и создания имиджа.</p>	
БК 4. Использование основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	БМ 04. Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	Результат обучения: 1) Понимать морально-нравственных ценностей и норм, формирующих устойчивую и активную личностную позицию.		
		Критерии оценки:	<p>1. Характеризует формы, типы и историю различных культур и цивилизаций.</p> <p>2. Знает историю и понимает современное состояние мировых и традиционных религий.</p> <p>3. Отличает экстремистскую радикальную и террористическую идеологию.</p> <p>4. Толерантно воспринимает социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p>	
		Результат обучения: 2) Понимать роли и места культуры народов РК в мировой цивилизации.		
		Критерии оценки:	1. Описывает историю отечественной культуры, ценности традиционной казахской культуры.	

			<p>2. Понимает роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.</p> <p>3. Характеризует культурные достижения независимого Казахстана.</p>	
		Результат обучения: 3) Владеть сведениями об основных отраслях права.		
		Критерии оценки:	<p>1. Понимает сущность и основные признаки права.</p> <p>2. Владеет понятиями и соблюдает принципы законности и правопорядка.</p>	
		Результат обучения: 4) Владеть основными понятиями и категориями политологии и социологии.		
		Критерии оценки:	<p>1. Владеет основными политологическими понятиями.</p> <p>2. Владеет основными социологическими понятиями.</p> <p>3. Соотносит общие социальные и политические процессы и отдельные факты.</p>	
<b>Профессиональные компетенции</b>				
ПК01 Выполнение технологического процесса из пульта управления на поточные комплексно – механизированные и автоматизированные линии	ПМ 01 Выполнение технологического процесса из пульта управления на поточные комплексно – механизированные и автоматизированные линии	Результат обучения: 1) Описывать устройство и принципы действия на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях.		
		Критерии оценки:	<p>1. Ведет записи по контролю работы оборудования</p> <p>2. Устраняет оперативно замечания и стандартные неисправности в процессе работы оборудования.</p> <p>3. Включает и выключает основное и вспомогательное оборудования.</p> <p>4. Выполняет типичные неисправности оборудования, причины и способы их устранения.</p> <p>5. Определяет строение и принцип действия приборов, установленных на пультах управления.</p>	

			6. Определяет причины, которые вызовут неисправности в работе оборудования, способы их выявления и устранение.	
		Результат обучения: 2) Эксплуатировать поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии.		
		Критерии оценки:	<p>1. Ведет технологический процесс из пульта управления на поточных комплексно-механизированных линиях.</p> <p>2. Ведет технологический процесс из пульта управления на автоматизированных в производстве пищевой продукции и изделий</p> <p>3. Координирует работу, которую выполняют рабочие на линиях и отдельных операциях, производства данной продукции.</p> <p>4. Ведет технологический процесс и режим производства продукции.</p> <p>5. Владеет рецептурой, расчетом, методами складывания, физико-химическими свойствами, видами сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>6. Предотвращает и устраняет причины отклонения от нормального технологического режима</p>	
		Результат обучения: 3) Контролировать технологический процесс и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства данной продукции.		
		Критерии оценки:	<p>1. Вполняет технологический процесс и режимы производства продукции</p> <p>2. Знает рецептуру, физико-химические свойства, виды сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>3. Владеет правилами техники безопасности, устройством и принцип действия приборов.</p>	

			<p>4. Знает порядок ведения журнала.</p> <p>5. Характеризует основные схемы устройство аппаратуры, автоматов, схемы коммуникаций, правила их эксплуатации.</p>	
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ПК 2 Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов.	ПМ 02 Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов	Результат обучения: 1) Производить процесс разделки мяса и птицы		
		Критерии оценки:	<p>Производить кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки.</p> <p>2. Отделять телячьи, бараньи, свиные грудинки от кореек.</p> <p>3. Выполнять обвалку спинно-грудной части туш.</p> <p>4. Отделять мышечную, жировую и соединительную тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек.</p> <p>5. Срезать шпик со свиных туш, зачищать кости от мяса.</p> <p>6. Осуществлять жиловку крестцово-поясничной части, задней ноги.</p> <p>7. Разбирать мясо по сортам и видам: боковую, наружную часть, верхнюю,</p>	

			<p>внутреннюю, тонкий, толстый край.</p> <p>8. Сортировать кости по видам.</p> <p>9. Знать методов органолептической оценки качества мяса.</p> <p>10. Выполнять обвалку тазобедренной и шейной частей туш крупного скота, передней и задней частей туш мелкого скота.</p> <p>11. Знать условий, сроков реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки.</p>	
		<p>Результат обучения: 2) Приготавливать полуфабрикаты из котлетной и рубленой массы.</p>		
		Критерии оценки:	<p>1. Организовать рабочее место и подготавливать сырье.</p> <p>2. Приготавливать котлетную и рубленую массу (измельчать на мясорубке, выбивать перемешивать)</p> <p>3. Порционировать изделия с соблюдением заданных рецептур.</p> <p>4. Формовать изделия из котлетной массы, руководствуясь технологическими картами.</p> <p>5. Выполняет требований, предъявляемых к качеству изготавливаемых полуфабрикатов.</p> <p>6. Знает безопасно эксплуатировать используемое оборудование.</p>	
		<p>Результат обучения: 3) Приготавливать порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.</p>		
		Критерии оценки:	<p>Организовать рабочее место (подготовка инвентаря и инструментов)</p> <p>2. Выполнять нарезку порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и</p>	



			<p>птицы для жаренья в натуральном виде (антрекоты, филе, бифштексы, лангеты, эскалопы)</p> <p>3. Приготавливать панированные полуфабрикаты (ромштексы, шницели, зразы и др.)</p> <p>4. Производить нарезку, нарубку мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, рагу, плов и других.</p> <p>5. Взвешивать, укладывать, упаковывать полуфабрикаты.</p> <p>6. Умеет работать с нормативно-технической документацией.</p> <p>7. полуфабрикатов. 6. Знает условий, сроков реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки</p>	
ПК 03 Выполнение сложных процессов обработки рыбы и	ПМ 03 Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление полуфабрикатов	Результат обучения: 1) Разделять рыбу на тушки.		
		Критерии оценки:	<p>1. Осуществлять разделку рыбы частиковых пород на тушки.</p> <p>2. Обрабатывать тушки методом фиксации, сортировка отходов.</p> <p>3. Уметь выполнять метод пластования рыбы с целью получения филе.</p> <p>4. Нарезать рыбу на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с</p>	

			<p>позвоночной частью и без.</p> <p>5. Соблюдает методов органолептической оценки качества сырья.</p> <p>6. Соблюдает последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы, методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие кожи</p>	
		<p>Результат обучения: 2) Приготавливать полуфабрикаты из рыбы.</p>		
		Критерии оценки:	<p>1. Подготавливать рыбу для фарширования</p> <p>2. Осуществлять разделку рыбы осетровых пород на звенья и нарезку звеньев на порционные куски.</p> <p>3. Выполнять взвешивание, укладку, упаковку полуфабрикатов.</p> <p>4. Соблюдать нормы труда и безопасные методы работы.</p> <p>5. ассортимента приготавливаемых полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдает последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы, методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы.</p>	
ПК 04. Выполнение процессов первичной обработки овощей,	ПМ 04 Выполнение процессов первичной обработки овощей,	<p>Результат обучения: 1) Приготавливать полуфабрикаты из овощей.</p>		
		Критерии	<p>1. Приготавливать сульфитированный раствор,</p>	

приготовления дрожжевого и пресного теста	приготовления дрожжевого и пресного теста	оценки:	<p>заливка его в емкости в определенной пропорции.</p> <p>2. Выполнять сульфитацию картофеля и промывать картофель после сульфитации.</p> <p>3. Осуществлять шинкование, измельчение, протирку картофеля, сырых, квашенных и вареных овощей.</p> <p>4. Приготавливать котлетную массу из овощей, начинки для пельменей, вареников, пирогов и пирожков.</p> <p>5. Формовать изделия из котлетной массы, соблюдая рецептуры.</p> <p>6. Уметь фаршировать овощи.</p> <p>7. Приготавливать салаты, маринады и заправки.</p> <p>8. Взвешивать, укладывать, упаковывать полуфабрикаты.</p> <p>9. Применять нормативно-техническую документацию</p>	
		Результат обучения: 2) Приготавливать дрожжевое и пресное тесто.		
		Критерии оценки:	<p>1 Подготавливать сырье по заданной рецептуре.</p> <p>2. Замешивать дрожжевое тесто для пирожков жареных, печеных и других изделий, пресное тесто для пельменей и вареников.</p> <p>3. Выполнять разделку теста и формование изделий.</p> <p>4. Приготавливать песочное и слоеное тесто</p>	

			(полуфабрикат). 5. Взвешивать, укладывать, упаковывать полуфабрикаты. 6. Приготавливать бисквитное, песочное и слоенное тесто	
ПК 05 Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	ПМ 05 Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Результат обучения: 1)Разрабатывать технологические процессы и режимы производства.		
		Критерии оценки:	1.Знает планированию и разработку технологического процесса; 2.Знает последовательности операций, соблюдения температуры, продолжительности тепловой обработки и отдельных рабочих мест; 3.Владеть понятиями организация технологического процесса производства продукции общественного питания; 4.Проводить испытания технологического оборудования, экспериментальных работ по проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства. 5. Применять правила и законодательные акты по охране труда. 6. Соблюдать санитарные нормы на производстве. 7. Внедрять технологические процессы в цехах. 8. Заниматься технологической поддержкой сложных и проектных заказов	

		<p>Результат обучения: 2) Разрабатывать технологическую документацию.</p>		
		<p>Критерии оценки:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять технологические карты производственного процесса.</li> <li>2. Составлять технологические регламенты производства основных видов продукции.</li> <li>3. Составлять операционные карты технологических процессов и их контроля (подробные инструкции по технологическим операциям).</li> <li>4. Участвовать в разработке и внедрении новых технологий и материалов, изучении тенденций рынка.</li> <li>5. Участвовать в разработке и внедрении новых видов продукции.</li> <li>6. Участвовать в разработке комплексной системы качества.</li> <li>7. Оформлять изменения в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласовывать их с подразделениями предприятия.</li> <li>8. Применять в разработке технически обоснованных норм времени.</li> <li>9. Применять нормы расхода сырья и экономическую эффективность проектируемых технологических процессов.</li> <li>10. Выявлять причины брака продукции и подготавливать предложения по его</li> </ol>	

			предупреждению и ликвидации.	
		Результат обучения: 3) Контролировать и анализировать технологический процесс производства.		
		Критерии оценки:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать соблюдение санитарных норм на производстве</li> <li>2. Контролировать соблюдение технологических дисциплин производства.</li> <li>3. Анализировать узкие места производства и выработать рекомендации по методам выравнивания производственных операций.</li> <li>4. Анализировать проблемы по направлениям: работа оборудования, качество материалов.</li> <li>5. Анализировать причины брака и разработать методы его устранения.</li> <li>6. Организовывать обучение персонала на рабочем месте.</li> </ol>	
ПК 06. Контроль качества входящего сырья и готовой продукции	ПМ 06. Контроль качества входящего сырья и готовой продукции	Результат обучения: 1) Контролировать качество входящего сырья.		
		Критерии оценки:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать входящее сырье.</li> <li>2. Выполнять лабораторные анализы, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований.</li> <li>3. Следить за исправным состоянием лабораторного оборудования, осуществляет его наладку.</li> <li>4. Подготавливать оборудование (приборы, аппаратуру) к проведению экспериментов, осуществлять его проверку и простую регулировку.</li> <li>5. Осуществлять выполнение экспериментов,</li> </ol>	

			<p>проводить наблюдения, снимать показания приборов, вести рабочие журналы.</p> <p>6. Обработать, систематизировать и оформлять в соответствии с методическими документами результаты анализов, испытаний, измерений, вести их учет.</p> <p>7. Выдавать заключения о качестве сырья.</p> <p>8. Контролировать и анализировать информацию о типе сырья, его размерах и количестве.</p> <p>9. Контролировать качество полученного сырья.</p> <p>10. Контролировать подготовку к запуску заказа в производство.</p> <p>11. Производить комплектацию входящего сырья по позициям и заказам.</p>	
		<p>Результат обучения: 2) Контролировать качество готовой продукции.</p>		

		Критерии оценки:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять выполнение испытаний готовой продукции</li> <li>2. Производить сертификацию производства и продукции</li> <li>3. Контролировать непосредственное изготовление продукции, присутствовать при изготовлении.</li> <li>4. Проводить консультации на производственных участках по проблемам, возникающим при производстве.</li> <li>5. Выдавать заключения о качестве готовой продукции.</li> <li>6. Выявлять факты брака готовой продукции и составляет заключения о причинах брака.</li> </ol>	
ПК 07. Формирование особенностей калькуляции и учета в производстве пищевых продуктов	ПМ 07. Формирование особенностей калькуляции и учета в производстве пищевых продуктов	Результат обучения: 1) Рассчитывать себестоимость продуктов питания, сырья и товаров на складах.		
		1. Отвечает за материальную ответственность, и ее документальное оформление		



		Критерии оценки:	<p>2. Знает источники поступления продуктов и тары.</p> <p>3. Знает порядок оформления и учета доверенностей</p> <p>3. Знает документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.</p> <p>4. Умеет оформлять документ на отпуска продуктов из кладовой</p>	
		Результат обучения: 2) Учитывать затраты на предприятии и продавать готовую продукцию.		
			<p>1. Знает классификацию издержек обращения, их характеристику</p> <p>2. Знает документальное оформление поступления сырья на производстве</p> <p>3. Выполняет документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.</p> <p>4. Проводить инвентаризацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве</p>	
ПК 08. Сбор и анализ оперативной информации	ПМ 08. Сбор и анализ оперативной информации	Результат обучения: 1) Собирать оперативную производственную информацию.		
		Критерии оценки:	1. Проводить поиск и сбор оперативной производственной информации, используя различные источники.	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>2. Обращывать и систематизировать информацию.</li> <li>3. Анализировать и обрабатывать информацию.</li> <li>4. Применять статистические методы анализа информации.</li> <li>5. Использовать и передавать информацию.</li> </ul>	
		<p>Результат обучения: 2) Анализировать оперативную производственную информацию.</p>		
		Критерии оценки:	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать оперативную производственную информацию.</li> <li>2. Применять систему обработки оперативной производственной информации</li> <li>3. Хранить оперативную производственную информацию.</li> <li>4. Знает: основные понятия и принципы интеграции информационных систем предприятия материального производства;</li> <li>5. Анализировать проблемы по направлениям: работа оборудования, качество материалов.</li> <li>6. Анализировать причины брака и разработать методы его устранения.</li> <li>7. Организовывать обучение персонала на рабочем месте.</li> </ul>	

## **7. Содержание образовательной программы (модулей).**

**БМ 1. «Развитие и совершенствование физических качеств».**

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для совершенствования физических качеств и связанных с ними способностей.

В результате изучения модуля обучающиеся осваивают: социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры; основы физического и спортивного самосовершенствования; основы здорового образа жизни.

При изучении модуля обучающиеся учатся: укреплять здоровье в условиях постоянного совершенствования двигательных умений и навыков; развивать профессионально значимые физические и психомоторные способности; владеть навыками самоконтроля и оценки функционального состояния организма.

**БМ 2. «Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий».**

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для применения информационно-коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности.

В результате изучения модуля обучающиеся осваивают: цифровые технологии и ресурсы интернета; возможности информационно-коммуникационных технологий.

При изучении модуля обучающиеся учатся: работать в цифровом формате; использовать ресурсы программы «Цифровой Казахстан», сервиса «Электронное правительство Республики Казахстан»; соблюдать и сохранять информационную безопасность в профессиональной деятельности.

**БМ 3. «Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства в профессиональной деятельности».**

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для формирования комплексного представления о закономерностях и механизмах функционирования современной экономической системы, культуры предпринимательства и делового общения.

В результате изучения модуля обучающиеся осваивают: основы экономической теории; общие основы экономических систем; основы макроэкономики; актуальные проблемы экономики; основные задачи «Зеленой экономики»; основы предпринимательской деятельности; основы делового взаимодействия.

При изучении модуля обучающиеся учатся: понимать основные экономические вопросы, концептуальные положения теории экономики и основ бизнеса; применять навыки грамотного делового общения.

**БМ 4. «Использование основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе».**

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для развития национального самосознания, понимания непрерывности и преемственности историко-культурного развития, сущности и закономерностей исторических событий, приведших к независимости Казахстана.

В результате изучения модуля обучающиеся осваивают навыки аналитического и аксиологического анализа при изучении сложных исторических процессов, явлений и исторических личностей современного Казахстана.

ПМ 01 Выполнение технологического процесса из пульта управления на поточные комплексно -механизированные и автоматизированные линии.

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для формирования организации производства в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

При изучении модуля обучающиеся должны:

Описывать устройство и принципы действия на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях. Эксплуатировать поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии.

Контролировать технологический процесс и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства данной продукции.

ПМ 02 Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов.

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для формирования организации производства в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

При изучении модуля обучающиеся должны:

Производить процесс разделки мяса и птицы.

Приготавливать полуфабрикаты из котлетной и рубленой массы.

Приготавливать порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.

ПМ 03 Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление полуфабрикатов.

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для формирования организации производства в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

При изучении модуля обучающиеся должны:

Разделять рыбу частиковых пород на тушки.

Приготавливать полуфабрикаты из рыбы.

ПМ 04 Выполнение процессов первичной обработки овощей, приготовления дрожжевого и пресного теста

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для формирования организации производства в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

При изучении модуля обучающиеся должны:

Приготавливать полуфабрикаты из овощей.

Приготавливать дрожжевое и пресное тесто.

ПМ 05 Организация технологического процесса производства продукции общественного питания

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для формирования организации производства в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

При изучении модуля обучающиеся должны:

Разрабатывать технологические процессы и режимы производства.

Разработать технологическую документацию.

Контролировать и анализировать технологический процесс производства.

Понимать сущности факторы, определяющим характеристику производственного процесса предприятий общественного питания, перевод их на работу полу фабрикатами

При изучении модуля обучающиеся должны: разрабатывать технологические процессы и режимы производства; понимать основной вопрос создание возможности для наиболее рационального использования технологического оборудования;

В результате изучения модуля обучающиеся должны освоить: основные понятия повышения производительности труда;

Разработать технологическую документацию; Контролировать и анализировать технологический процесс производства. Характеризует: обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция; срок годности, условия хранения;

ПМ 06 Контроль качества входящего сырья и готовой продукции.

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для соблюдения контроль качества входящего сырья и готовой продукции. В результате изучения модуля обучающиеся осваивают: контролировать качество входящего сырья;

При изучении модуля обучающиеся учатся: контролировать качество готовой продукции;

При изучении модуля обучающиеся должны: характеризовать основные направления качества готовой продукции.

Понимать сущность качества готовой продукции.

ПМ 07. Формирование особенностей калькуляции и учета в производстве пищевых продуктов.

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для формирования особенностей калькуляции и учета в производстве пищевых продуктов.

При изучении модуля обучающиеся должны:

Рассчитывать себестоимость продуктов питания, сырья и товаров на складах.

Учитывать затраты на предприятии и продавать готовую продукцию.

В результате изучения модуля обучающиеся осваивают:

материальную ответственность, и ее документальное оформление, источники поступления продуктов и тары, документальное оформление отпусков продуктов из кладовой

ПМ08. Сбор и анализ оперативной информации

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для формирования анализа оперативную производственную информацию.

При изучении модуля обучающиеся должны:

Собрать и анализировать оперативную производственную информацию.

В результате изучения модуля обучающиеся осваивают: контролировать деятельности современных промышленных предприятий, сложные организационно-технические системы, информационными и материальными потоками на всех стадиях выполнения заказа.

В результате изучения модуля обучающиеся осваивают: сбор и хранение данных о ходе производства;

## **8.Учебный план**

**Специальность: 07211300 Технология производства пищевых продуктов.**

**Квалификация: 4S07211303 Техник- технолог**

**"Педагогика және сервис инновациялық колледжі" мекемесі / учреждение "Инновационный колледж педагогики и сервиса"**

**Форма обучения: очная**

"Утверждаю"  
Руководитель  
колледжа

\_\_\_\_ Балтаева  
Г.Р  
" \_\_\_\_ "  
\_\_\_\_ 2021г

**ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ/РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**МАМАНДЫҒЫ: 07211300 - Тағамөндірісінің технологиясы**  
**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 07211300 - Технология производства пищевых продуктов**  
**біліктілігі: 4S07211303 Техник-технолог**  
**квалификация: 4S07211303 Техник-технолог**  
**2020-2021 оқужылы / 2020-2021 учебный год**

**III. ОҚУ ПРОЦЕССИНІҢ ЖОСПАРЫ / ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

индекс	Наименование цикла/ модулей, практик	Бақылау нысан ы			Оқыту көлемінің уақыты (сағат)							Курсқа және семестрге бөлу								
		экзамен	зачет	контрольная работа	кредиты	Всего часов	Оның ішінде							I курс	II курс		III курс		IV курс	
							теоретическое обучение	лабораторно-практические занятия	курсовые проекты/работы	производственное обучение / практика	а	а	а		а	а	а	а	а	
												20 апта.	18 апта.	16 апта.	14 апта.	12 апта..	14 апта.	14 апта..	14 апта.	



											Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 5	Семестр 6	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	22			
<b>Жоғарғыденгей</b>											<b>720</b>	<b>648</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>504</b>	<b>288</b>	<b>8</b>		
<b>ООД 00</b>	<b>00.Жалпы білім беретін пәндер</b>	<b>5</b>			<b>57</b>	<b>1368</b>	<b>776</b>	<b>436</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ООД 01	Міндетті пәндер	5			39	936	466	314							0	0			
ООД 02	Русский язык	2		1	4	96	96				60	36							
ООД 03	Русская литература			1	3	72	72				40	32							
ООД 04	Казахский язык и литература	2		1	3	72					40	32							
ООД 05	Иностранный язык			1	4	96		96			60	36							
ООД 06	Математика	2		1	8	192	162	30			82	110							
ООД 07	История Казахстана			1	4	96	18	30				96							
ООД 08	Информатика			1	2	48	10	38			48								
ООД 09	Физическая культура			1	5	120		120			60	60							

ООД 10	Самопознание			1	2	48	48				48							
ООД 11	Начальная военная и технологическая подготовка			1	4	96	60			36	60	36						
ООД 02	повышенный уровень: 2 предмета по 144 часов				<b>12</b>	<b>288</b>	<b>206</b>	<b>82</b>										
ООД 12	Химия	2		1	6	144	114	30			90	54						
ООД 13	Физика			1	6	144	92	52			60	84						
ООД 03	Стандартный уровень 2 предмета по 72 часа	0			<b>6</b>	<b>144</b>	<b>104</b>	<b>40</b>										
ООД 13	Биология			1	3	72	62	10			72							
ООД 14	Всемирная история			1	3	72	42	30				72						
ПА	Промежуточная аттестация				<b>3</b>	<b>72</b>						<b>72</b>						
	<b>Кредит / Всего часов</b>				<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>776</b>	<b>436</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>720</b>	<b>720</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	Базовые модули <sup>2</sup>																	
БМ 1.	Развитие и совершенствование физических качеств				4,5	108									24	24	24	36
РО 1.1.	Укреплять здоровье и соблюдать				2,5	60	24	24							12	12	12	24

	принципы здорового образа жизни.																	
РО 1.2.	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.				2	48	24	24							12	12	12	12
БМ 2.	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий				1	24	39	57	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0
РО 2.1.	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.				0,5	12									12			
РО 2.2.	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.				0,5	12									12			
БМ 3.	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства				5,5	132	72	108	0	0	0	0	0	0	60	72	0	0
РО 3.1.	Владеть основными вопросами в области				0,5	12									12			

	экономической теории.																	
РО 3.2.	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.				0,5	12									12			
РО 3.3.	Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.				1,5	36									12	24		
РО 3.4.	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.				2	48									24	24		
РО 3.5.	Соблюдать этику делового общения.				1	24										24		
Квалификация «3W07211302 - Оператор линий по приготовлению пищевых полуфабрикатов»																		
	Профессиональные модули																	

ПМ 1	Выполнение технологического процесса из пульта управления на поточные комплексно - механизированные и автоматизированные линии	*			7	168	30	42	0	96	0	0	0	0	0	168	0	0
РО 1.1.	Описывать устройство и принципы действия на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях.				1	24										24		
РО 1.2.	Эксплуатировать поточные комплексно-механизированные и автоматизированные линии.				1	24										24		
РО 1.3.	Контролировать технологический процесс и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций,				1	24										24		

	входящих в комплекс производства данной продукции.																	
	Производственное обучение				4	96				96						96		
ПМ 2.	Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов	*			12	288	44	64	0	180	0	0	0	0	288	0	0	0
РО 2.1.	Производить процесс разделки мяса и птицы.				1,5	36									36			
РО 2.2.	Приготавливать полуфабрикаты из котлетной и рубленой массы .				1,5	36									36			
РО 2.3.	Приготавливать порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.				1,5	36									36			
	Производственное обучение				3	72				72					72			
	Практика				4,5	108				108					108			

ПМ 3	Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление полуфабрикатов				12	288	0	0	0	180	0	0	0	0	288	0	0	0
РО 3.1	Разделять рыбу частиковых пород на тушки .				2	48									48			
РО 3.2	Приготавливать полуфабрикаты из рыбы.				2,5	60									60			
	Производственное обучение				3	72				72					72			
	Практика				4,5	108				108					108			
ПМ 4	Выполнение процессов первичной обработки овощей, приготовления дрожжевого и пресного теста	*			16	384	58	86	0	240	0	0	0	0	0	384		
РО 4.1	Приготавливать полуфабрикаты из овощей.				3	72										72		
РО 4.2	Приготавливать дрожжевое и пресное тесто.				3	72										72		
	Производственное обучение				4	96				96						96		
	Практика				6	144				144						144		

																4			
	Промежуточная аттестация				3	72		72								36	36		
	Итоговая аттестация				1,5	36		36									36		
	Итого на обязательное обучение				60	144 0	243	465	0	696	0	0				720	72 0		
	Факультативные занятия															36	36		
	Консультации															36	36		
	Всего					144 0	243	465	0	696	0	0	0	0		792	79 2	0	0
квалификация 4S07211303 - техник-технолог																			
БМ 4.	Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе				4	96												48	48
РО 4.1.	Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.				1	24												24	








РО 4.2.	Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.				1	24											24		
РО 4.3.	Владеть сведениями об основных отраслях права.				1	24												24	
РО 4.4.	Владеть основными понятиями социологии и политологии.				1	24												24	
ПМ 5	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	*			26	624	140	208	0	324	0	0	0	0	0	0	624	0	
РО 5.1	Разрабатывать технологические процессы и режимы производства.				4	96												96	
РО 5.2	Разработать технологическую документацию.				4	96												96	
РО 5.3	Контролировать и анализировать технологическийпро				4,5	108												108	




	цесс производства.																
	Производственная практика			13,5	324				324							324	
ПМ 6	Контроль качества входящего сырья и готовой продукции	*		24	576	134	202	0	288	0	0	0	0	0	0	0	576
РО 6.1	Контролировать качество входящего сырья			3	72												72
РО 6.2	Контролировать качество готовой продукции.			3	72												72
ПМ 7	Формирование особенностей калькуляции и учета в производстве пищевых продуктов			4	96												
РО 7.1	Рассчитывать себестоимость продуктов питания, сырья и товаров на складах.			2	48												

РО 7.2	Учитывать затраты на предприятии и продавать готовую продукцию.				2	48											
ПМ 8	Сбор и анализ оперативной информации																
РО 8.1	Собрать и анализировать оперативную производственную информацию.				3	72											72
РО 8.2	Анализировать оперативную производственную информацию.				3	72											72
	Практика				12	288			288								288
	Промежуточная аттестация				2,5	60		60								24	36
	Итоговая аттестация				1	24		24									24
	Итого на обязательное обучение				56	1344	274	494	0	612	0	0				672	672
	Факультативные занятия															36	36
	Консультации															36	36
	Всего по курсу				180	4320	1540	1760	0	1308	720	720	0	0	720	720	720

## 9. Перечень рекомендуемого оборудования

№	Название	Техническое описание	
1.	<b>Фритюрница</b>	<b>Фритюрница</b> — аппарат для жарки во <b>фритюре</b> (глубоком слое растительного или животного жира). Фри (фр. frit — «жареный») означает «изжаренный в большом количестве жира до образования румяной корочки».	
2.	<b>Пароконвектомат</b>	Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинировано.	

3.	Тестомес	<p>Миксер Аксинья КС-407; Категория Миксеры; Тип миксера стационарный; Мощность 1200 Вт; Число скоростей 6; Количество насадок 3; Насадки крючки для замешивания теста, венчик для взбивания; Материал корпуса пластик/металл; Защитная крышка на чашу есть; Особенности биттер, лопатка; Чаша 5 л, нерж.сталь;</p>	
	Электрическая плита	<p>Плита ПЭ-0,72М 4 конфорок, с жарочным шкафом Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя оцинкованные. Регулирование мощности конфорок ступенчатое, 4х позиционными пакетными переключателями.</p>	
	Блендер	<p>Блендер FoodAtlasYX-767 - способен качественно и быстро измельчить, взбить и смешать продукты для приготовления пюре, смузи, коктейлей. Это многофункциональное устройство обладает высокой производительностью, легко и надежно в эксплуатации на профессиональной кухне или рабочем месте бармена.</p>	

	<p align="center"><b>Мясорубки</b></p>	<p>Устройство представляет собой электромеханический агрегат.          Мощность /напряжение:2,71кВт/380В          Габариты/вес: 765x450x576 мм          Производительность: 300 кг/ч</p>	
	<p align="center"><b>Производственные столы</b></p>	<p>Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК с бортом СРОБ-10/6ЭЦК 1000x600 мм полка-решетка</p> <p>Столешница изготавливается из нержавеющей стали и дополнительно усиливается ЛДСП.</p> <p>Стол оснащаются полками-решетками или опционально сплошными полками из оцинкованной или нержавеющей стали, которые устанавливаются поверх полки-решетки. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту стола.</p>	
	<p align="center"><b>Ножи</b></p>	<p>Острая часть лезвия:удобно нарезать филе и зелень</p> <p>Широкая средняя часть. Средняя часть Подходит для коротких движений,как шинковке капусты и чеснока.</p> <p>Тяжелое основание. Дает баланс и дополнительный вес. Удобно резать мясо и даже кости</p> <p>Лезвие плавно переходит на ручку. Увеличивает силу давления.</p>	

10. Список рекомендуемой литературы

1	«Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы «Кондитер» біліктілігі: оқу құралы	Мекебаева Н. А., Капбасова А. М., Семирякова А. В	– Нұр-Сұлтан: «Талар» коммерциялық емес акционерлік қоғамы, 2020 ж
2	Азық-түлік тауарларын тану және сараптау	Диханбаева Ф., Кузембаева Г., Кузембаев К., Матибаева А.	Астана: Фолиант, 2017
3	ҚОЛДАНЫЛАТЫН ШИКІЗАТ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІН ЕСКЕРЕ ОТЫРЫП, АЛҒАШҚЫ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУДІ ОРЫНДАУ	ЧУЛАКОВА Л.С., МОЛДАБЕКОВА А.О. АЮПОВА Г.С.,АДИЛЬХАНОВ С.С.	Қ.Р. Білім және ғылым министрлігі «Холдинг «Кәсіпқор» коммерциялық емес акционерлік қоғамы
4	НАН ПІСІРУ, МАКАРОН ЖӘНЕ КОНДИТЕРЛІК ӨНДІРІСІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ БОЙЫНША ЗЕРТХАНАЛЫҚ ПРАКТИКУМЫ	Г.С. ДАРКЕНБАЕВА, А.Д. МОЛДАКУЛОВА, А.Б. ТЕМИРБЕКОВА, А. МҰРАТХАНҚЫЗЫ	Қ.Р. Білім және ғылым министрлігі «Холдинг «Кәсіпқор» коммерциялық емес акционерлік қоғамы
5	Технология приготовления пищи	Куткина М.Н.,Кравцова В.А.	М.: Издательский дом «Деловая литература»
6	Организация производства на предприятиях общественного питания	Радченко Л. А.	Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.
7	Тамақтандыру кәсіпорындарындағы жабдықтар	Увакасова Г.Т., Хасенова Ш.К.,Сенгирбекова Л.К., Сабралиева М.Д.	Астана: «Холдинг «Кәсіпқор» коммерциялық емес акционерлік қоғам, 2018 ж.
8	ҰЛТТЫҚ АСХАНА ТЕХНОЛОГИЯСЫ	.Ибрагимова М.Ж.,Муратханкызы А.	«Кәсіпқор» холдингі» коммерциялық емес акционерлік қоғамы
9	Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования	Богушева В. И	6-е изд., доп. и перераб. — Ростов н/Д: Феникс, 2006.
10	Тепловое и механическое оборудование предприятий	М .И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М .	М.: Академия, 2010. — 464 с.

	торговли и общественного питания	Голованов	
11	Охрана труда в пищевой промышленности, общ ественном питании и торговле	Бурашников Ю., Максимов А.С	М.: Академия, 2010
12	Технология приготовления пищи	Дубцов Г.Г	М.: Академия, 2008.
13	Товароведение продовольственны х товаров	Дубцов Г.Г	М.: Академия, 2010.
14	Механическое оборудование предприятий общественного питания.	Елхина В.Д.	М.: Академия, 2009
15	Технологическое оборудование предприятий общ ественного питания	Золин В.П.	М.: Академия, 2010
16	Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений	Ковалев Н.И	М.: Академия, 2010. 14..
17	Қоғамдық тағам өнімдерін өндіру технологиясы	СамсаевМ.,ОспановаН., Грицюк Н., Журавлева Р., Чулакова Л	Издательство "Фолиант" г.Нур-Султан 2018
18	Организация производства предприятий питания.	Смолкина В.	Издательство "Фолиант" г.Нур-Султан2017
19	Тамақ өнімдерін тану.	Күзембаев Қ., Күзембаева Г	Издательство "Фолиант" г.Нур-Султан 2018
20	Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары	Күзембаев Қ., Күзембаева Г.	Издательство "Фолиант" г.Нур-Султан 2017
21	Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент.	Кузембаева Г., Базылханова Э.	Издательство "Фолиант" г.Нур-Султан 2016
22	Технология приготовления пищи. Учебник.	Под общей редакцией Р. Меца; пер. с немецкого	ГРИФ МОН РК 2019
23	Товароведение пищевых продуктов	Холова Л.Д.	Издательство "Фолиант" г.Нур-Султан2012