



Пәнді меңгеруге арналған
әдістемелік нұсқаулардың
титулдық парағы

Нысан
ПМУ ҰС Н 7.18.3/40

Қазақстан Республикасының оқу және білім министрлігі
С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік университеті
Биотехнология кафедрасы

5B072700 «Азық-түлік тағамдары технологиясы» мамандығының студенттеріне
арналған
«Арнайы тағайындалған және қоғамдық тамақтану тағамдарының
технологиясы» пәнін меңгеру бойынша
ӘДІСТЕМЕЛІК НҰСҚАУЛАР

Павлодар

Пәнді меңгеруге арналған
әдістемелік нұсқауларды
бекіту парағы



Нысан
ПМУ ҰС Н 7.18.3/41

БЕКІТЕМІН

ОІ жөніндегі проректор

_____ Пфейфер Н.Э

20__ ж. «__» _____

Құрастырушылар: _____ т.ғ.к., доцент Сарлыбаева Л.М.
_____ магистр, ассистент А.С. Мухамеджанова

«Биотехнология» кафедрасы

«Арнайы тағайындалған және қоғамдық тамақтану тағамдарының технологиясы» пәні бойынша

5B072700 Азық-түлік өнімдерінің технология мамандығы бойынша оқитын студенттері үшін пәнді меңгеруге арналған

әдістемелік нұсқаулар

Кафедра отырысында ұсынылды 20__ ж. «__» _____ № __ Хаттама

Кафедра меңгерушісі _____ М. С. Омаров 20__ ж. «__» _____

Агротехнология факультетінің оқу-әдістемелік кеңесімен мақұлданды
20__ ж. «__» _____ № __ Хаттама

ОӘК төрағасы _____ К. К. Сейтханова 20__ ж. «__» _____

МАҚҰЛДАНДЫ:

ОҮЖжӘҚБ бастығы _____ А. А. Варакута 20__ ж. «__» _____

Университеттің оқу-әдістемелік кеңесімен мақұлданды
20__ ж. «__» _____ № __ Хаттама

Пәнді меңгеруге арналған әдістемелік ұсыныстар мен нұсқаулар

Жоспарлы, күнделікті жұмыстың жолымен студенттың белсенді, шығармашылықты қатысуы пәннің жетістік игеруін болжайды.

Пәннің оқуын жұмыс бағдарламасын жетілдіруінен бастау қажет, курстың мазмұнына, міндеттеріне және мақсатына ерекше көңіл аудару керек.

Дәріс конспектімен жұмыс жасау

Сабақтан кейін конспекті қайта қарау, түсіну үшін қиыншылық тұғызатын дәріс конспекттердің деректерін белгілеу. Ұсынылатын әдебиетті қолданылып, қиыншылық тұғызатын сұрақтарға жауаптарды табуға тырысу керек. Егер өздік деректі түсіне алмасаңдар, сұрақтарды құрастырындар және қосымша сабаққа немесе дәріске оқытушының көмегіне өтініш жасаңдар.

Үнемі өткен деректі қайталау үшін уақыт бөлініздер, бақылау сұрақтары бойынша өз білімдерін, икемділігін және дағды-машықтарын тексеріндер.

Практикалық жұмыстарды орындау.

Жұмыстарды орындауға қойылатын әдістемелік ұсыныстармен, жұмыстарды орындау кестесімен танысындар. Практикалық сабақ алдында оқуға қарастырылған сұрақ ілімін зерттеңіздер, практикалық тапсырмаларын орындандар, есеп және бақылау сұрақтардың жауаптарын дайындаңыздар.

Практикалық жұмыстарды қорғауға дайындалу үшін нәтижелерді талдайды, оларды теориялық ережелерімен немесе анықтама деректерімен салыстырады, жұмыс бойынша қорытынды түрінде жұмыстың нәтижелерін жинақтайды, практикалық жұмыстарды орындауға әдістемелік ұсыныстарда келтірілген сұрақтарға жауап дайындайды.

Пәннің мазмұны

Тақырып 1

Картоптың тағамдық құндылығы және өңдеудің технологиялық процесі. Тағамдық құндылығы, классификациясы, орамжапырақ, пияз, асқабақты, томат және десерт көкөністерінің, көктердің түрлері.

Бақылау сұрақтары

1. Қырыққабат, пияз, асқабақ, десерт көкөністерінің және көктерінің түрлері, тағамдық құндылығы, классификациясы.

2. Көкөністер мен жемістердің ұлпаларының құрылысы. Көкөністер мен жемістердің ұлпаларының химиялық құрамы, олардың тағамдық құндылығы.

3. Өсімдік өнімдерін өңдеу кезінде полисахаридтердің (жасұнық, гемицеллюлоза, протопектин) технологиялық қасиеттерінің өзгеруі. Жылулық өңдеу кезінде өсімдік өнімдерінің жұмсаруының интенсивтілігіне әсер ететін факторлар.

4. Қызыл-күлгін және сары-оранж көкөністер мен жемістердің түсінің өзгеруі. Жасыл және ақ түсті көкөністер мен жемістердің түсінің өзгеруі.

Тақырып 2

ҚТК түсетін балықтың тағамдық құндылығы, түрлері және күйі. Балықтың және теңіздің балықты емес өнімдерін өңдеуінің технологиялық процесі. Механикалық өңдеу кезіндегі физикалық-химиялық өзгерістер. Котлет массасын даярлауының технологиялық процесі, жартылайфабрикаттар жасау.

Бақылау сұрақтары

1. Балықты өңдеу. Шикізат сипаттамасы, балықтың бұлшықет ұлпасының құрамы мен құрылымы. Мұздату, суда ұстау, сүйекті қаңқалы балықты бөлу. Түрлі балық түрлерінің өңдеу ерекшеліктері. Балық қалдықтарын өңдеу және қолдану.

2. Сүйекті қаңқалы балықтан жартылайфабрикаттарды жасау. Балықты мүшелеудің технологиялық сұлбасы.

3. Шеміршекті қаңқалы балықтан жартылайфабрикаттарды жасау. Балықты мүшелеудің технологиялық сұлбасы.

Тақырып 3

ҚТК түсетін еттің тағамдық құндылығы, түрлері және күйі. Етті өңдеуінің технологиялық процесі. Механикалық өңдеу кезіндегі физикалық-химиялық өзгерістер. Қой етін қазақша бөлу. Ішкі мүшелердің тағамдық құндылығы. Жабайы аңдарды өңдеудің ерекшеліктері.

Бақылау сұрақтары

1. Етті өңдеу. Шикізат сипаттамасы. Еттің механикалық өңдеудің технологиялық сұлбасы.

2. Сиыр етінен жартылайфабрикаттар жасау (ірібөлікті, порциялы, ұсақбөлікті).

3. Қой етінен жартылайфабрикаттар жасау (ірібөлікті, порциялы, ұсақбөлікті).

4. Шошқа етінен жартылайфабрикаттар жасау (ірібөлікті, порциялы, ұсақбөлікті).

5. Кесілген еттен жартылайфабрикаттар жасау. Тураманың құрамы.

6. Ішкі өнімдерден жартылайфабрикаттар жасау. Шикізат сипаттамасы. Бөлек ішкі өнімдер мен сүйекті өңдеудің технологиялық сұлбасы.

Тақырып 4

Үй құс етінің, жабайы құс етінің, үй қояны етінің тағамдық құндылығы, түрлері. Механикалық өңдеуінің технологиялық процесі мен сұлбасы.

Бақылау сұрақтары

1. А/ш құстан, жабайы құстан және үй қоянынан жартылайфабрикаттар өндіру. Шикізаттың сипаттамасы. Жартылайфабрикаттарды өндірудің ерекшеліктері: технологиялық сұлба, сапаға қойылатын талаптар, сақтау шарттары мен мерзімдері. Шкі өнімдерді өңдеу.

2. А/ш құстан және жабайы құстан жартылайфабрикаттарды жасау. Турама және кнельді массалардың технологиялық сұлбасы, рецептурасы: ж/ф ассортименті, сипаттамасы.

Тақырып 5

Көжелерді даярлаудың технологиялық процесі. Көжелердің тағамдық құндылығы және классификациясы. Көжелер дайындаудың технологиялық процесі. Борщ, щи, езбе-көже, мөлдір көже, салқын көже және сүт көжелерін даярлаудың ерекшеліктері.

Бақылау сұрақтары

1. Қю көжелері үшін сорпаларды дайындау. Сұйылтылған сорпалар.

2. Борщ. Щи. Рассольниктар. Тұзды көжелер. Өндірудің технологиялық сұлбасы.

3. Салқын көжелер. Езбе-көжелері. Мөлдір көжелер. Мөлдір көжелерге арналған гарнирлер. Өндірудің технологиялық сұлбасы.

4. Көкөністер және картоп қосылған көжелер. Марон бұйымдары, үй кеспесі, жарма және бұлшақтылар қосылған көжелер. Өндірудің технологиялық сұлбасы.

5. Сүтті көжелер. Тәтті көжелер. Өндірудің технологиялық сұлбасы.

Тақырып 6

Тұздықтарды даярлаудың технологиялық процесі. Тұздықтардың тағамдық құндылығы және классификациясы. Тұздықтар үшін пассеровкалар және сорпалар. Тұздықтардың классификациясы және ассортименті.

Бақылау сұрақтары

1. Тұздықтар. Тамақтанудағы орны. Тұздықтардың классификациясы (сұлбасын көрсету). Шикізат және ж/ф сипаттамасы. Технологиялық сұлбасы.

2. Негізгі қызыл тұздығы. Технологиялық сұлбасы. Негізгі қызыл тұздығы технологиясының физикалық-химиялық негіздемесі.

3. Негізгі ақ тұздығы. Технологиялық сұлбасы. Негізгі ақ тұздығы технологиясының физикалық-химиялық негіздемесі, туындыларының рецептурасы.

Тақырып 7

Көкөністер және саңырауқұлақтардан жасалатын тағамдар мен гарнирлердің ассортиментті және технологиялық процесі. Көкөністер және саңырауқұлақтардан жасалатын тағамдар мен гарнирлердің тағамдық құндылығы және классификациясы. Көкөністер және саңырауқұлақтардан жасалатын тағамдар мен гарнирлерді есептеудің талаптары.

Бақылау сұрақтары

1. Пісірілген көкөністерден, картоптан, саңырауқұлақтардан жасалған тағамдардың технологиясы. Жылулық өңдеу кезіндегі физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы.

2. Демделген көкөністерден, картоптан, саңырауқұлақтардан жасалған тағамдардың технологиясы. Жылулық өңдеу кезіндегі физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы.

3. Қуырылған көкөністерден гарнирлердің және тағамдардың технологиясы. Пассирлеу мен қуыру кезіндегі физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы.

4. Пеште пісірілген көкөністерден гарнирлердің және тағамдардың технологиясы. Пеште пісіру кезіндегі физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы.

Тақырып 8

Жарма, бұршақ және макарон бұйымдарынан жасалатын тағамдар және гарнирлерді даярлаудың технологиялық процесі. Жарма, бұршақ және макарон бұйымдарынан жасалатын тағамдар және гарнирлердің тағамдық құндылығы және классификациясы. Макарон бұйымдарын пісірудің әдістері.

Бақылау сұрақтары

1. Жармалардан жасалатын тағамдар мен гарнирлердің технологиясы. Механикалық және жылулық өңдеу кезінде физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы.

2. Бұршақтылар мен макарон бұйымдарынан жасалатын тағамдар мен гарнирлердің технологиясы. Механикалық және жылулық өңдеу кезінде физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы. Ассортименті, рецептуралар.

Тақырып 9

Балықтан және теңіз өнімдерінен жасалатын тағамдарды даярлаудың технологиялық процесі. Жылулық өңдеу кезіндегі физикалық-химиялық процесстер. Балықтан және теңіз өнімдерінен жасалатын тағамдардың тағамдық құндылығы және классификациясы. Балықтың котлет массасынан жасалатын тағамдар, ассортименті, гарнирлер және тұздықтар.

Бақылау сұрақтары

1. Пісірілген және демделген балықтан жасалатын тағамдардың технологиясы. Физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы. Ассортименті, рецептуралар.

2. Қуырылған балықтан және балық турамасынан жасалатын тағамдардың технологиясы. Физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы. Ассортименті, рецептуралар, технологиялардың ерекшеліктері.

3. Бықтырылған және пеште пісірілген балықтан жасалатын тағамдардың технологиясы. Физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы. Ассортименті, рецептуралар.

4. Теңіздің балық емес өнімдерінен тағамдардың технологиясы. Физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы. Ассортименті, рецептуралар

Тақырып 10

Еттен және ет өнімдерінен жасалатын тағамдарды даярлаудың технологиялық процесі. Жылулық өңдеу кезіндегі физикалық-химиялық процесстер. Пісірілген, қуырылған, кесілген еттен жасалған тағамдардың тағамдық құндылығы және классификациясы.

Бақылау сұрақтары

1. Пісірілген еттен және ет өнімдерінен жасалатын тағамдардың технологиясы. Қуырылған сиыр етінен жасалатын тағамдар технологиясы. Физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы.

2. Қуырылған шошқа етінен жасалатын тағамдардың технологиясы. Қуырылған қой етінен жасалатын тағамдардың технологиясы. Физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы.

3. Бықтырылған еттен жасалатын тағамдардың технологиясы (ірібөлікті, порциялы). Бұға пісірілген еттен жасалатын тағамдардың технологиясы (ұсақбөлікті).

4. Пеште пісірілген еттен тағамдардың технологиясы. Кесілген еттен тағамдардың технологиясы.

5. Ішкі өнімдерден жасалатын тағамдардың технологиясы. Физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы. Ассортименті, рецептуралар.

Тақырып 11

Үй құсы, жабайы құс, үй қоянынан жасалатын тағамдарды дайындауының технологиялық процесі. Жылулық өңдеу кезінде физикалық-химиялық процесстер. Пісірілген, қуырылған құс, жабай құс, үй қоянынан жасалған тағамдардың ассортименті мен тағамдық құндылығы. Жабайы құс етінен жасалатын тағамдардың ерекшеліктері.

Бақылау сұрақтары

1. Пісірілген, бықтырылған және демделген үй құсынан, жабайы құстан, үй қоянынан жасалатын тағамдардың технологиясы. Физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы.

2. Қуырылған үй құсынан, жабайы құстан, үй қоянынан жасалатын тағамдардың технологиясы.

3. Кесілген үй құсынан, жабайы құстан, үй қоянынан жасалатын тағамдардың технологиясы. Ассортименті, рецептуралар.

Тақырып 12

Жұмыртқа мен ірімшіктен жасалатын тағамдардың технологиялық процесі. Тағамдық құндылығы, тағамдардың классификациясы. Жұмыртқа өнімдерін өзара алмастыру. Түрлі ұлттық тағамдар жасау үшін жұмыртқадан жасалатын тағамдар (драчена, пудингтер, варениктер, сырниктар).

Бақылау сұрақтары

1. Жұмыртқадан жасалатын тіскебасар және ыстық тағамдардың технологиясы. Жұмыртқадан жасалатын өнімдердің тамақтанудағы орны. Шикізат сипаттамасы. Жылулық өңдеу кезінде жүретін процестер.

2. Ірімшіктен жасалатын тағамдардың технологиясы. Тамақтанудағы орны. Физикалық-химиялық процестердің сипаттамасы. Ассортименті, рецептуралар.

Тақырып 13

Ет және ет өнімдері, балық және балық өнімдерінен, көкөністерден, саңырауқұлақтардан, жұмыртқалардан жасалатын өнімдерден салқын тағамдар мен тіскебасар тағамдарды жасау технологиялық процесі; салаттар, винегреттер, бутербродтар. Ет және балық өнімдеріне гарнирлерді, салқын және тіске басар өнімдер үшін соустардың технологиялық процесі. Шаянтәрізділерден және теңіз өнімдерінен жасалатын салқын және тіскебасар тағамдардың ассортименті.

Бақылау сұрақтары

1. Наннан жасалатын тіскебасар тағамдар мен бутербродтардың технологиясы. Тіскебасар тағамдардың тамақтанудағы орны. Өнімдерді дайындау, ассортименттің ерекшеліктері, рецептуралар.

2. Салаттар мен винегреттерді жасау технологиясы. Тоңазытылған түрде салаттар мен винегреттерді жасау технологиясы. Ассортименті, рецептуралар.

3. Ет және ет өнімдерінен салқын тіскебасар тағамдардың технологиясы. Өнімдерді дайындау, ассортименттің ерекшеліктері, рецептуралар.

4. Балықтан жасалатын салқын тіскебасар тағамдардың технологиясы. Өнімдерді дайындау, ассортименті, рецептуралар.

5. Көкөністер мен саңырауқұлақтан жасалатын тіскебасар тағамдардың технологиясы. Ыстық тіскебасар тағамдардың және бутербродтардың технологиясы.

6. Теңіздің балық емес өнімдерінен жасалатын тіскебасар тағамдардың технологиясы. Банкет тіскебасар тағамдарын жасау технологиясы. Банкеттер үшін тіскебасар тағамдарды рәсімдеу әдістері.

Тақырып 14

Тәтті тағамдарды даярлаудың технологиялық процесі. Тәтті тағамдар компоненттерінің технологиялық қасиеттері. Тәтті тағамдардың мәні, классификациясы.

Бақылау сұрақтары

1. Табиғи жемістерден, жидектерден, жемісті көкөністерден жасалатын салқын тәтті тағамдардың технологиясы. Компоттар мен сироптағы жемістер.

2. Желедеге тәтті тағамдардың технологиясы: кисельдер. Желе заттарының технологиялық қасиеттері.

3. Желедеге тәтті тағамдардың технологиясы: желе, мусстар, кремдер, самбуктар. Желе заттарының сипаттамасы.

4. Ыстық тәтті және тәтті соустардың технологиясы. Ассортименті, рецептуралар.

Тақырып 15

Ыстық және салқын алкогольсіз сусындар. Кофе, какао, шоколад, сүт сусындары, сусындар, крющондар және алкогольсіз коктейльдер даярлаудың технологиялық процесі.

Бақылау сұрақтары

1. Ыстық сусындарды жасау технологиясы: шай, кофе, какао. Тамақтанудағы алатын орны. Ассортименті, рецептуралар, сапасына қойылатын талаптар.

Тақырып 16

Әр түрлі қамыр түрлерін даярлауының технологиялық процесі және әртүрлі аспаздық кондитер бұйымдары. Жылулық өңдеу кезінде қамырда жүретін физикалық-химиялық процестер. Ұн тағамдарының тағамдық құндылығы және қамырдың классификациясы. Қазақстан халықтарының ұн тағамдары.

Бақылау сұрақтары

1. Ашытқысыз нан басы қамырды жасаудың технологиялық сұлбасы. Шикізаттың сипаттамасы, қамырды жасау, қопсыту тәсілдері. Қамырды және оның пісірілген өнімдерін жасау кезінде биохимиялық және химиялық процестер. Ашытқылы нан басы қамырды жасаудың технологиялық сұлбасы.

2. Қабатты ашытқылы қамырды жасаудың технологиялық сұлбасы. Шикізаттың сипаттамасы, қамырды жасау, қопсыту тәсілдері.

3. Тұзсыз ашытқылы қамырды жасаудың технологиялық сұлбасы (сұйық және калың). Шикізаттың сипаттамасы, қамырды жасау, қопсыту тәсілдері.

4. Құмды және тұзсыз тәтті қамырды жасаудың технологиялық сұлбасы. Тұзсыз қабатты қамырды жасаудың технологиялық сұлбасы.

5. Пісірілген қамырды жасаудың технологиялық сұлбасы. Бисквит қамырын жасаудың технологиялық сұлбасы. Ақуызды- және миндальды-жаңғақты қамырды жасау технологиясы.

6. Ұнды кондитер бұйымдары үшін рәсімдеу ж/ф жасау технологиясы (кремдер, помадалар, сироптар және басқалар). Ұнды аспазды бұйымдар үшін фарштар жасау.

Тақырып 17

Емдік тамақтанудың қағидалары. Емдік тамақтану тағамдарын жасау үшін шикізатқа қойылатын талаптар. Арнайы аспаздық әдістер. Диеталардың сипаттамалары. Рационның құндылығы. Тағамдық құндылықты есептеу.

Бақылау сұрақтары

1. № 1 диета үшін тағамдардың технологиясының ерекшеліктері. № 2 диета үшін тағамдардың технологиясының ерекшеліктерін для диеты. № 5 диета үшін тағамдардың технологиясының ерекшеліктері. Емдік тамақтанудың негізгі қағидалары, сақтау түрлері. Ассортименті, рецептуралар.

2. № 7,10 диета үшін тағамдардың технологиясының ерекшеліктерін для диеты. № 9 диета үшін тағамдардың технологиясының ерекшеліктері. Ассортименті, рецептуралар.

3. Мектеп жасындағы балалар үшін тағамдардың технологиясының ерекшеліктері. Мектеп оқушыларының тамақтану ерекшеліктері. Мектеп асханасындағы тағамдардың ассортименті. Мәзірді құрастыру ережелері.

Тақырып 18

Нормативтік-техникалық құжаттама, МССТтар. Шикізаттың өзара ауысымдылығы. Шикізат пен өнімді техникалық - химиялық бақылау.

Бақылау сұрақтары

1. Коммерциялық желілі тамақтану кәсіпорындар үшін мәзірді құрастырудың ерекшеліктері. Мәзірді құрастырудың жалпы қағидалары. Кафе, мейрамхана, муниципалды асхана, қоғамдық тамақтанудың арнайы кәсіпорындары үшін мәзірді құрастыру.

2. Әлеуметтік желілі тамақтану кәсіпорны үшін мәзірді құрастыру ерекшеліктері.

3. Өндірістік кәсіпорындары, оқу мекемелері, жалпыбілім беру мектептері және кәсіптік-техникалық білім беру жүйесі үшін мәзірді құрастыру.

Практикалық сабақтардың тізімі мен мазмұны

№ п/п	Тақырыптардың атауы	Мазмұны	Бақылау түрі	Орындау мерзімі (апта)	Сағат саны
1	2	3	4	5	6
1	Көкөністер, жемістер және саңырауқұлақтардан жасалатын жартылай фабрикаттардың өндірісі және шикізаттың механикалық өңдеуінің технологиялық процесі.	Көкөністерді бастапқы өңдеу. Өңдеу сатылары. Кесу формалары мен тағамдарды дайындау кезінде оларды пайдалану. Түйнелер мнө көкөністерді өңдеу кезіндегі қалдықтарың үлесі.	Дәптердегі жазулар, қорғау	1	1
2	Балықтан және теңіздің балық емес өнімдерінен жасалатын жартылай фабрикаттардың өндірісі және шикізаттың механикалық өңдеуінің технологиялық процесі.	Балық және теңіздің балық емес өнімдерін бастапқы өңдеу. Қалдықтардың үлесі және оны рационалды пайдалану. Балықты өңдеудің технологиялық схемасы. Есептерді есептеу.	Дәптердегі жазулар, қорғау	2	1
3	Еттен жасалатын жартылай фабрикаттардың өндірісі және шикізаттың механикалық өңдеуінің технологиялық процесі.	Етті бастапқы өңдеу. Сиыр еті мен қой етін өңдеудің технологиялық сұлбасы. Есептерді есептеу.	Дәптердегі жазулар, қорғау	3	1
4	Құстан, жабайы құстан, үй қоянынан жасалатын жартылай фабрикаттардың өндірісі және шикізаттың механикалық өңдеуінің технологиялық процесі.	Құсты, үй қоянын бастапқы өңдеу. Құсты өңдеудің технологиялық сұлбасы. Есептерді есептеу.	Дәптердегі жазулар, қорғау	4	1
5	Көжелерді даярлаудың технологиялық процесі.	Құйып беретін көжелерді дайындаудың технологиялық схемасы. Пісіруге өнімдерді салу реттілігі. Есептерді есептеу.	Дәптердегі жазулар, қорғау	5	1
6	Жармалар, бұршақтылар және макарон бұйымдарынан жасалатын тағамдар мен гарнирлерді даярлаудың	Сұйықтықты құю нормалары. Түрлі консистенциялы ботқалардың шығымы. Технологиялық картаны	Дәптердегі жазулар, қорғау	6	1

	технологиялық процесі.	құру. Есептерді есептеу.			
7	Балықтан және теңіз өнімдерінен жасалатын тағамдарды даярлаудың технологиялық процесі.	Балықтан және теңіз өнімдерінен жасалатын кнельді, котлет тағамдарды даярлаудың технологиялық процесі. Есептерді есептеу.	Дәптердегі жазулар, қорғау	7	1
8	Еттен және ет өнімдерінен тағамдарды даярлаудың технологиялық процесі.	Еттен және ішкі мүшелерден жасалатын тағамдар. Жылулық өңдеуді тездететін әдістер: соғу, қопсыту, маринадтау, ферменттер қолдану. Технологиялық сұлба. Есептерді есептеу.	Дәптердегі жазулар, қорғау	8	1
9	Жұмыртқа және ірімшіктен тағамдарды даярлаудың технологиялық процесі.	Жұмыртқадан жасалатын тағамдардың жылулық өңдеу уақыты және температуралық режимдері. Ірімшіктен тағамдарды жасау технологиясы. Технологиялық сұлба. Есептерді есептеу.	Дәптердегі жазулар, қорғау	9	1
10	Салқын тағамдарды және тіскебасар тағамдарды даярлаудың технологиялық процесі.	Салқын тағамдарды және тіскебасар тағамдарды даярлаудың технологиялық процесі. Есептерді есептеу.	Дәптердегі жазулар, қорғау	10	1
11	Ұннан жасалған кондитер және аспаздық бұйымдарды даярлаудың технологиялық процесі.	Өртүрлі қамырдан бұйымдарды жасау технологиясы. Технологиялық сұлбалар. Есептерді есептеу.	Дәптердегі жазулар, қорғау	11	1
12	Нормативтік-техникалық құжаттама, МССТтар. Шикізаттың өзара ауысымдылығы. Шикізат пен өнімнің техникалық - химиялық бақылауы.	Шикізат ведомосін құру. Калькуляциялық карточкаларды құру. Есептерді есептеу.	Дәптердегі жазулар, қорғау	12, 13 14 15	4
Барлығы					15

СӨЖ түрлерінің тізімі

СӨЖ мазмұны

№	СӨЖ түрі,	Есеп түрі	Бақылау түрі	Сағат көлемі
1	Діріс сабақтарына дайындалу.		Сабаққа қатысу.	15
2	Тәжірибелік сабақтарға дайындалу (сабақ тақырыбы бойынша материалды игеру, есептерді есептеу)	Жұмыс дәптері	Сабаққа қатысу.	15
3	Зертханалық сабақтарға дайындалу (сабақ тақырыбы бойынша материалды игеру)	Жұмыс дәптері	Сабаққа қатысу.	15
4	Аудиторлық сабақтарға кірмеген материалды оқу	Конспект (басқалар)	Коллоквиум (басқалар)	15
5	Семестрлік тапсырмаларды орындау.	ЕКЕ	Қорғау	15
6	Бақылау шараларына дайындалу.		РБ 1, РБ 2 коллоквиум	15
Барлығы:				90

Өздігінен оқуға арналған тақырыптардың тізімі

1 тақырып. Жаңа экономикалық жағдайындағы қоғамдық тамақтану. Курстың пәні мен міндеттері, мазмұны, басқа пәндерімен байланысы, өсіп келе жатқан бәсекелестік жағдайында жұмыстарды ұйымдастыру үшін қоғамдық тамақтанудың инженер-технологтарын дайындауда мәні.

2 тақырып. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің технологиялық процестердің жалпы технологиясы. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің классификациясы. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің рецептурасын құру қағидалары.

3 тақырып. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің технологиялық қағидалары. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің ассортименті және өндірудің технологиялық сұлбасы. Шикізат пен жартылафабрикаттардың аспаздың өңдеу әдістерінің сипаттамасы. Өнім сапасын технологиялық қамсыздандыру. Өнімдердің технологиялық қасиеттері. Аспаздық өнімдердің иісі мен дәмінің қалыптасуы.

4 тақырып. Технологиялық процесс. Шикізатты аспаздық өңдеуінің негізгі әдістері мен тәсілдері. Шикізаттың механикалық өңдеу: сұрыптау, тазарту, ұсақтау, қалыптау. Гидромеханикалық өңдеу: жуу, суда ұстау. Химиялық өңдеу: сульфитациялау, органикалық және қышқылдар және ферменттер көмегімен қопсыту. Биохимиялық өңдеу: маринадтау, ет ферментациясы.

5 тақырып. Аспаздық өңдеу кезінде тамақ өнімдерінде жүретін физикалық-химиялық процестер. Көкөніс пен жемістердің жұмсаруы, түсі мен массасының өзгеруі. Көкөніс пен жемістерде витаминдердің өзгеруі. Жармалардың, бұршақтылардың, макрон бұйымдарының аспаздық жылулық өңдеу кезіндегі физикалық-механикалық қасиеттерінің өзгеруі. Ет және ет өнімдерінің құрамы, витаминдері, тағамдық құндылығының өзгеруі. Үй құсы, жабайы құстар, үй қоянын, балық және теңіздің балық емес өнімдерінің жылулық өңдеу кезінде өзгеруі.

6 тақырып. Ұн бұйымдарын өндіру. Ұн бұйымдарының классификациясы мен ассортименти. Ұннан жасалатын жартылайфабрикаттар (қамыр). Негізгі шикізаттың сипаттамасы. Ұн, ұн аспаздық және тәтті нан-тоқаш тағамдарын өндіру. Ұн кондитердік бұйымдарын өндіру. Ассортименти, қамыр түрлері. Әшекейлік жартылайфабрикаттарын дайындау.

7 тақырып. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің сапасын бақылау. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өнім сапасының бақылауын ұйымдастыру. Зертханалық бақылау. Жартылайфабрикаттардың және шикізаттардың сапасын бақылаудың физикалық-химиялық әдістері.

Ұсынылған әдебиет

Негізгі

1. Сарлыбаева Л.М., Малдыбаева М.Н. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы. Павлодар, 2005. – 94 б.

2. Арынгазин К. Ш., Юрченко В. А., Сарлыбаева Л.М., Оспанова Б. М., Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы. Павлодар, 2009. – 200 б.

Қосымша

3. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары үшін кулинарлы бұйымдар мен тағамдар рецептураларының жинағы. – М: Дело и сервис, 2002. – 655 б.

4. Күзембаев К. Тамақ өнімдерін тану, 2003. – 325 б.