



Қазақстан Республикасының оқу және білім  
министрлігі

С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік  
университеті

Агротехнология факультеті

Биотехнология кафедрасы

# **ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ**

Азық-түлік өнімдерін өндіру салаларының технологиялары  
050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы»

Павлодар

Мемлекеттік жалпыға мін  
маамандықтың білім стандарты  
мен типтік бағдарлама  
негізінде әзірленген  
пәннің жұмыс бағдарламасы  
бекіту парағы



ПМУ ҰС Н 7.18.1/06

**БЕКІТЕМІН**

ОІ жөніндегі проректор  
Н.Э.Пфейфер

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2009ж.

Құрастырушы: техника ғылымдарының кандидаты,  
доцент Исаева Қ.С.

Биотехнология кафедрасы

## **ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ**

«Азық-түлік өнімдерін өндіру салаларының технологиялары»  
пәні бойынша 050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы»  
мамандық студенттеріне арналған

Жұмыс бағдарламасы мемлекеттік жалпыға міндетті «Азық-түлік тағамдары технологиясы» мамандық стандарты 3.08.352-2006 ҚР МЖМББС (Астана, 2006) және «Азық-түлік өнімдерін өндіру салаларының технологиялары» пәні типтік бағдарлама (Астана, 2007) негізінде әзірленген

Кафедра отырысында ұсынылған  
2009 ж. «18» қараша №5 хаттама

Кафедра меңгерушісі \_\_\_\_\_ Ж.А.Адамжанова

Агротехнология факультетінің оқу-әдістемелік кеңесімен  
құпталған 2009ж. «30» қараша №3 хаттама  
ОӘҚ төрайымы \_\_\_\_\_ М.Е. Жагипарова

## КЕЛІСІЛДІ

Факультет деканы \_\_\_\_\_ Т.К. Бексеитов « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2009ж.

ЖЖӘҚБ ҚҰПТАЛҒАН

ЖЖӘҚБбастығы \_\_\_\_\_ А.А.Варакута « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2009ж.

### 1. Пән мақсаты мен міндеттері

#### 1.1. Пәнді жүргізу мақсаты.

«Азық-түлік өнімдерін өндіру салаларының технологиялары» пәні оқу барысында студенттердің өзіндік қызығушылығы артады, тәуелсіз болады, творчестволық және өзіндік білім дамытуы жоғарлайды, профессионалдық ойлар қалыптасады.

#### 1.2. Пән міндеттері:

Пәнді оқу нәтижесінде студенттер **білуге тиіс:**

- қазіргі заманға сай қоғамдық тамақтандыру мақсаты мен ролі;
- шикізаттардың өңдеу процесстерінің технологиясы, үлкен ассортиментте жартылай фабрикаттардың дайындалуы, дайын өнімдер, кулинарлы және кондитерлік өнімдерді ұлттық және прогрессивті методтарды индустриалды технологияны қолданып жасалуда;
- дайын өнімді жіберу және оның безендіруі және эстетикалық талаптары;
- қолданылатын шикізат өнімдері, жартылай фабрикаттар, дайын аспаздық өнімдердің сапасы, техникалық және технологиялық инструкциялары стандартқа сай болу керек;

**Түсінігі болу керек:**

- өнімдерді аз қолдану, қалдықсыз әдістерді қолдануды рационалды зерттеу;
- жартылай өнімдермен және дайын өнімдердің сақтау мерзімін жүзеге асыру талаптары;
- әртүрлі топтағы адамдарға тағам мен аспаздық бұйымдар ассортименті және оларды дайындау ерекшеліктері туралы.

**Қолынан келу керек:**

- түсетін шикізаттың сапасын, дәстүрлі жартылай өнімдердің жоғары дәрежедегі дайындығын анықтау; дайындау және жіберу технологиялық процесстерінің шарттарын сақтай отырып, кең ассортиментте және жоғары сапалы жартылай өнімдерді, тағамдарды, аспаздық және кондитерлік бұйымдарды дайындауды үйрену микроклиматтың микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау тәсілдері.

Шикізат және қалдықтардың салыну нормаларын сақтау; шикізатты, құрал-жабдық, инвентарды рационалды қолдану, порция санын есептеу; тағамдарды және аспаздық бұйымдарды және сусундарды берілген шикізатпен өнімдерден дайындау, технологиялық карталарды, тамақ алгоритдерін құруда **құзыретті болу.**

2. Пререквизиттер:
- 1) Органикалық химия
  - 2) Биохимия
  - 3) Тамақ өнімдерін тауартану



### 3. Пәннің мазмұны

<b>3.1 Пәннің тақырып бойынша жоспары</b>					
№ п/п	Тақырыптың аты	Уақыт саны			
		Дәріс.	Тәжр.	Зерт.	СӨЖ
1	ҚР-дағы азық-түлік өндірісі. Азық-түлік өндірісінің қазіргі жағдай мен өркендеу сатылары. Халық тамақтанудағы азық-түлік өнімдерінің ролі.	1	-	-	4
2	Ет және балық өнімдерінің технологиясы	11		4	29
3	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	11		4	29
4	Консерві және тағамдық концентраттар технологиясы	11		3	29
5	Қоғамдық тамақтандыру және арнайы тағайындылықты өнімдерінің технологиясы	11		4	29
Барлығы		45	-	15	120
<b>3.1.2 Сырттай оқыту формасы</b>					
1	ҚР-дағы азық-түлік өндірісі. Азық-түлік өндірісінің қазіргі жағдай мен өркендеу сатылары. Халық тамақтанудағы азық-түлік өнімдерінің ролі.	2		-	2
2	Ет және балық өнімдерінің технологиясы	4		2	36
3	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	4		2	36
4	Консерві және тағамдық концентраттар технологиясы	4		1	38
5	Қоғамдық тамақтандыру және арнайы тағайындылықты өнімдерінің технологиясы	4		1	38
Барлығы:		18		6	150

### 3. Пәннің мазмұны

#### 3.2 Пәннің теориялық бөлімінің мазмұны

**Тақырып 1.** ҚР-дағы азық-түлік өндірісі. Азық-түлік өндірісінің қазіргі жағдай мен өркендеу сатылары. Халық тамақтанудағы азық-түлік өнімдерінің ролі.

**Дәріс 1.** Қазақстан Республикасында дамыған азық-түлік өндіріс салалары. Жаһандану кезінде қазақстандық азық-түлік өндістерінің өркендеуі. Азық-түлік өнімдері халықтық тамақтанудағы орны.

**Тақырып 2.** Ет және балық өнімдерінің технологиясы

**Дәріс 2.** Малды қабылдау және бағалау. Ет, субөнімдер мен қанның жағдайы, құрамы және тағамдық құндылығы.

Ет өндірістерінде малды, құстарды, қояндарды қабылдау және бағалау. өсіретін жерлерден жануарлар мен құстарды қабылдау. Оларды тасымалдау. Шығындарды азайту жолдары.

**Дәріс 3.** Мал, құс және қояндарды өңдеу.

Етке қойылатын стандарттар. Ет құрамының жалпы сипаттамасы және тағамдық құндылығы. Ет құрамындағы ұлпалар жансызданған жануарлардың бұлшық ет ұлпасының құрылысы мен құрамы. Дәрумендер. Микро- және макроэлементтер. Жалғаушы ұлпалардың құрылысы, құрамы және қасиеттері.

**Дәріс 4.** Шұжық және тұзды өнімдерінің, жартылай өнім және дайын бұйымдарының өндірісі.

Шұжық өнімдерінің ассортиметі. Шұжық өнімдерінің жалпы сипаттамасы. өнім сапасына қойылатын стандарттар. Негізгі шикізат. Шұжық және тұзды өнімдер өндірісінде қолданылатын тағамдық компоненттер. Етті тұздау. Шұжық және тұзды өнімдер өндірісіндегі тұздаудың мақсаты және ерекшеліктері.

**Дәріс 5.** Тағамдық субөнімдер мен ішектерді өңдеу.

Етті-сүйекті, жұмсақ, түкті шырышты субөнімдер. Ішек комплекті туралы мағлұмат. Ішектің өнеркәсіптік қолданылу сипаттамасы. Ішек шикізатының табиғи дефектілері және олардың технологиялық маңызы.

**Дәріс 6.** Қалыпқа салынған еттің, жартылай өнімдердің және екінші тағамдардың өндірісі

Сортты қиындыларына ұшаларды мүшелеу. Порцияларға арамен кесу. Өлшеу. Тара. Жартылай өнім түрлері: табиғи, панирленген, шабылған. Шикізатқа қойылатын талаптар. Жартылай өнімдер дайындаудағы технологиялық операциялар.

**Тақырып 3.** Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы

**Дәріс 7.** Сүт өндірісі. Сүтті механикалық өңдеу.

Сүтке қойылатын талаптар. Сүт құрамы мен қасиеттерінің маусымдық өзгерлері және сүт өнімдер өндірісіндегі олардың маңызы. Сүт сапасын сипаттайтын көрсеткіштер. Сүттің филтрациясы мен сепарациясы.

**Дәріс 8.** Ауызсүт пен сүтқышқылды өнімдерінің технологиясы

Өндірістің технологиялық схемалары. Май және құрғақ сүт қалдығы бойынша сүттің нормализациясы, құрғақ майсыздандырылған сүт қалдығын арттыру әдістері. Сүтқышқылды өнімдерінің квалификациясы. Сүтқышқылды өнімдерін өндірудегі микроағзалардың түрлері мен қасиеттері.

**Дәріс 9.** Ірімшік (сыр) дайындау технологиясы.

Коагуляция әдістері. Синерезис және ірімшік (сыр) шығындары. Ірімшік (сыр) жіктеліу. Технология ерекшеліктері.

**Дәріс 10.** Балмұздақтың технологиясы.

Балмұздақ классификациясы. Негізгі түрлерінің сипаттамасы. Балмұздақтың құрамы мен тағамдық құндылығы. Жұмсақ балмұздақ өндірісіндегі құрғақ қоспалардың қолданылуы. Балмұздақ дайындаудың технологиялық схемасы.

**Дәріс 11.** Сүт консервілерінің технологиясы.

Сүт консервілерінің теориялық негіздері. Сүт консервілерінің классификациясы. Шикізат сапасын бағалау әдістері. Жылумен өңдеу, қоюландыру және кептіру әдістері мен режимдеріне байланысты сүт құрамының өзгеруі.

**Тақырып 4.** Консерві және тағамдық концентраттар технологиясы

**Дәріс 12.** Өсімдік шикізатынан дайындалған консервілердің жіктелуі. Жеміс және көкөністерді консервілеудің биохимиялық әдістері.

Жеміс-көкөніс консервілерінің жалпы анықтамасы, басқа тағамдық өнімдермен салыстырғанда айырықша ерекшеліктері. Залалсыздандырылған жеміс-көкөніс өнімдерінің кемшіліктері мен артықшылықтары. Жеміс және көкөністерді консервілердің ассортименті және айырықша ерекшеліктері. Ашыту, тұздау және сулау кезінде жеміс көкөністерде жүретін биохимиялық процесстер.

**Дәріс 13.** Ет консервілері.

Шикізатты дайындау әдістеріне байланысты ет консервілерінің ассортименті, жіктелуі: натурал консервілер, тұздалған еттен жасалған консервілер, шошқа етінен жасалған консервілер, құс еті және қоян етінен жасалған консервілер.

**Дәріс 14.** Балықтан және басқа да судан алатын шикізаттардан дайындалған консервілер.

Балық консервілерінің жіктелуі және ассортименті. Шикізатты алдын-ала өңдеу, еріту жуу, қабыршағын тазалау, басы мен ішкі органдарынан тазалау, кесу, тұздау.

**Дәріс 16.** Кептіру кезіндегі жылу- және салмақ алмасудың негізгі заңдылықтары.

Ылғал ауаның термодинамикасы. Ауа-кептіру агенті ретінде. Ауаның ылғал құрамы және абсолюттік, салыстырмалы ылғалдығы. Ылғал ауаның тығыздығы және көлемі.

**Дәріс 17.** Тағамдық концентраттар технологиясы. Тағамдық өнімдерді сублимациялық кептіру.

Тағамдық концентраттар анықтамасы, ерекшеліктері, құрғақ тағамдық өнімдердің артықшылықтары мен кемшіліктері. Сублимациялық кептіру кезіндегі шикізаттың қасиеті және құрамы, оны таңдап алу және кептіруге алдын-ала дайындау. Шикізатты алдын-ала тоңазыту. Сублимация процессі.

**Тақырып 5.** Қоғамдық тамақтандыру және арнайы тағайындылықты өнімдерінің технологиясы.

**Дәріс 18.** Жартылай өнімдерді өндірудегі және шикізаттарды механикалық өңдеудегі технологиялық процесстер.

Көкөністерді және жемістерді өңдеу. Балық және балық емес теңіз өнімдерін өңдеу. Технологиялық процесстері. Механикалық өңдеу кезінде физикалық-химиялық өзгерістер. Жартылай фабрикат жасау.

**Дәріс 19.** Тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесстері.

Көже мен соустарды дайындау. Көнісітер мен саңырауқұлақтандайындалатын тағамдар мен гарнирлер. Жармалардан, бұршақ тұқымдастардан жасалатын тағамдар мен гарнирлер.

**Дәріс 20.** Салқын тағамдар мен басытқылар. Тәтті тағамдар.

Классификациялары. Мағынасы. Дайындау технологиялары.

**Дәріс 21.** Ұннан дайындалған өнімдер. Ұнды, кондитер және аспаздық өнімдер.

Ұнның барлық түрнен, аспаздық және кондитер өнімдерін дайындаудың технологиялық процесстері. Физикалық-химиялық процесстер.

**Дәріс 22.** Мектептік тамақтану. Спортсмендердің тамақтануы.

Мектеп оқушылары мен спортсмендердің тамақтану ерекшеліктері. Тамақтануды ұйымдастыру. Ас мәзірін құрастыру ерекшеліктері. Рацион нәтижелері.

**Дәріс 23.** Тез мұздатылған өнімдер.

Тез мұздатылған өнімдердің технологиясы, ассортименті. Қолданылуы. Шарттарға қойылатын талаптар және сақтау мерзімдері.

### 3.3 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫСТАРДЫҢ МАЗМҰНЫ

ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫСТАРДЫҢ МАЗМҰНЫ МЕН ОЛАРДЫ ОРЫНДАУ ГРАФИГІ			
№	Тақырыптың аталуы	Мазмұны	Бақылау түрі
1	2	3	4
1	ҚР-дағы азық-түлік өндірісі. Азық-түлік өндірісінің қазіргі жағдай мен өркендеу сатылары. Халық тамақтанудағы азық-түлік өнімдерінің ролі.		Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
2	Ет және балық өнімдерінің технологиясы	Еттің ылғал ұстағыш қасиетін анықтау. Балықтың балғындығын анықтау.	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
1	2	3	4



3	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	Сүттің сапасын сүт өндірісінде қолданылатын шикізат ретінде бағалау. Сүтқышқылды сусындардың, қаймақтың және ірімшіктің сапасын тексеру.	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
4	Консерві және тағамдық концентраттар технологиясы	Концентратталған томат өнімдерінің (томат-пастасы мен томат-пюресі) ассортименті мен технологиясын зерттеу	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
5	Қоғамдық тамақтандыру және арнайы тағайындылықты өнімдерінің технологиясы	Ұн ассортиментін зерттеу және оның сапасын бағалау Нан-тоқаш бұйымдарындағы қант пен майдың рецептураға сәйкес салынғанын бақылау.	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру

### 3.4 СӨЖ тапсырмалары

№	СӨЖ түрлері	Есеп беру формасы	Бақылау түрі	Сағат көлемі
1	Дәріс сабақтарына дайындық		Сабаққа қатысуы	22,5
2	Зертханалық жұмыстарға дайындық, үй тапсырмаларың орындау	Жұмыс дәптері	Сабаққа қатысуы	7,5
3	Аудиториялық сабақтар мазмұнына кірмеген материалды зерделеу	Конспект	Коллоквиум	70
4	Семестрлік тапсырамларды орындау	Реферат	Қорғау	12
5	Бақылау жұмыстарға дайындық		МБ 1, МБ 2, (тестілеу)	8
Барлығы:				120

### **3.4.1 СӨЖМ тапсырмалары**

#### **күндізгі оқу бөлімінің студенттеріне арналған**

**Тақырып 1.** Азық-түлік өнімдерін өндірудің заманауи тәсілдері

**Тақырып 2.** Үстінгі жабындыны өңдеу. Тағамдық жануар майларының өндірісі. Техникалық майлар мен жемдік ұнның өндірісі.

**Тақырып 3.** Бактериалды ашытқыларды қолдану технологиясы. Кілегей технологиясы. Қаймақ түрлері мен олардың технологиялары

**Тақырып 4.** Өсімдік шикізаты. Өртүрлі кептірілген өнімдерді өндіру технологиялары. .

**Тақырып 5.** Құс, жабайы аң және қоян еттерін өңдеу.

#### **сырттай оқу бөлімінің студенттеріне арналған**

**Тақырып 1.** Азық-түлік өнімдерін өндірудің заманауи тәсілдері

**Тақырып 2.** Үстінгі жабындыны өңдеу. Тағамдық жануар майларының өндірісі. Техникалық майлар мен жемдік ұнның өндірісі..

**Тақырып 4.** Өсімдік шикізаты. Өртүрлі кептірілген өнімдерді өндіру технологиялары. .

### **3.4.2 СӨЖ мазмұны**

#### **күндізгі оқу бөлімінің студенттеріне арналған**

**Тақырып 1.** Қазіргі заманда азықтүлік технолгияларын жетілдіру жолдары.

**Тақырып 2.** Малды жансыздандыру және ұшаларға бөлу. Қанды өңдеу. Желатин және желім өндірісі. Ет өнімдерін суықпен өңдеу және суықта ұстау.

**Тақырып 3.** Құрғақ сүт өнімдерінің технологиясы. Май технологиясы. Қайырылған және сүтті майлардың технологиясы, сүтті майдың фракциялығы. Сары майдың аналогтары.

**Тақырып 4.** Жеміс және көкөніс маринадтары. Жеміс және көкөністерді консервілеудің биохимиялық әдістері. Жеміс-көкөністерді кептірудің жалпы технологиясы. Құрғақ тағамдық өнімдерді қолдану.

**Тақырып 5.** Балықтан және теңіз өнімдерінен дайындалатын тағамдар. Ет және ет өнімдерінен дайындалатын тағамдар. Ауыл шаруашылық құс етінен, жабайы құс етінен, қоян етінен дайындалатын тағамдар.

#### **Сырттай оқу бөлімінің студенттеріне арналған**

#### **3.2 Пәннің теориялық бөлімінің мазмұны**

**Тақырып 1.**

Азық-түлік өндіріс салалары. Азық-түлік өнімдерінің ролі.

**Тақырып 2.**

Ет өндірістерінде малды, құстарды, қояндарды қабылдау және бағалау. өсіретін жерлерден жануарлар мен құстарды қабылдау. Оларды тасымалдау. Шығындарды азайту жолдары. Мал, құс және қояндарды өңдеу. Етке қойылатын стандарттар. Ет құрамының жалпы сипаттамасы және тағамдық құндылығы. Ет құрамындағы ұлпалар жансызданған жануарлардың бұлшық ет ұлпасының құрылысы мен құрамы. Дәрумендер. Микро- және макроэлементтер. Жалғаушы ұлпалардың құрылысы, құрамы және қасиеттері. Тағамдық субөнімдер мен ішектерді өңдеу. Етті-сүйекті, жұмсақ, түкті шырышты субөнімдер. Ішек комплекті туралы мағлұмат. Ішектің өнеркәсіптік қолданылу сипаттамасы. Ішек шикізатының табиғи дефектілері және олардың технологиялық маңызы.

### **Тақырып 3.**

Ірімшік (сыр) дайындау технологиясы. Коагуляция әдістері. Синерезис және ірімшік (сыр) шығындары. Ірімшік (сыр) жіктеліу. Технология ерекшеліктері. Балмұздақтың технологиясы. Балмұздақ классификациясы. Негізгі түрлерінің сипаттамасы. Балмұздақтың құрамы мен тағамдық құндылығы. Жұмсақ балмұздақ өндірісіндегі құрғақ қоспалардың қолданылуы. Балмұздақ дайындаудың технологиялық схемасы. Сүт консервілерінің технологиясы. Сүт консервілерінің теориялық негіздері. Сүт консервілерінің классификациясы. Шикізат сапасын бағалау әдістері. Жылумен өңдеу, қоюландыру және кептіру әдістері мен режимдеріне байланысты сүт құрамының өзгеруі.

### **Тақырып 4.**

Балықтан және басқа да судан алатын шикізаттардан дайындалған консервілер. Балық консервілерінің жіктелуі және ассортименті. Шикізатты алдын-ала өңдеу, еріту жуу, қабыршағын тазалау, басы мен ішкі органдарынан тазалау, кесу, тұздау. Кептіру кезіндегі жылу- және салмақ алмасудың негізгі заңдылықтары. Ылғал ауаның термодинамикасы. Ауа-кептіру агенті ретінде. Ауаның ылғал құрамы және абсолюттік, салыстырмалы ылғалдығы. Ылғал ауаның тығыздығы және көлемі. Тағамдық концентраттар технологиясы. Тағамдық өнімдерді сублимациялық кептіру. Тағамдық концентраттар анықтамасы, ерекшеліктері, құрғақ тағамдық өнімдердің артықшылықтары мен кемшіліктері. Сублимациялық кептіру кезіндегі шикізаттың қасиеті және құрамы, оны таңдап алу және кептіруге алдын-ала дайындау. Шикізатты алдын-ала тоңазыту. Сублимация процесі.

### **Тақырып 5.**

Салқын тағамдар мен басытқылар. Тәтті тағамдар. Классификациялары. Мағынасы. Дайындау технологиялары. Ұннан дайындалған өнімдер. Ұнды, кондитер және аспаздық өнімдер. Ұнның барлық түрнен, аспаздық және кондитер өнімдерін дайындаудың технологиялық процесстері. Физикалық-химиялық процесстер. Мектептік тамақтану. Спортсмендердің тамақтануы. Мектеп оқушылары мен спортсмендердің тамақтану ерекшеліктері. Тамақтануды ұйымдастыру. Ас мәзірін құрастыру ерекшеліктері. Рацион нәтижелері. Тез мұздатылған

өнімдер.Тез мұздатылған өнімдердің технологиясы, ассортименті.  
Қолданылуы. Шарттарға қойылатын талаптар және сақтау мерзімдері.

### **Реферат тақырыптары**

1. Заманауи технологияларды ерекшеліктері
2. Сусындардың жіктелуі және өндірілу технологиялары.



**Мамандықтың (тардың) жұмыс бабындағы оқу жоспарынан үзінді  
көшірме 050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы»  
Пәннің атауы - «Азық-түлік өнімдерін өндіру салаларының  
технологиялары»**

Оқу формасы	Бақылау формасы						Білім алушылардың жұмыс көлемі, сағатпен			Курс және семестр (сағаттарды) бойынша сағаттарды бөлу					
	емт.	сын.	КЖ	КЖ	ЕКЖ	жұм.Бақыл.	барлығы			дәр	Тәж.	зер	дәр	зерт	СӨЖ
							жалпы	ауд	сөж						
очная на базе ОСО	6						90	30	60	5 семестр			6 семестр		
													45	15	120
Заочная на базе ССО	6						90	12	78	5 семестр			6 семестр		
													18	6	150

**Қолданылған әдебиеттер тізімі**

**Негізгі:**

1. Баранов СВ. Технология производства продукции общественного питания. - М.: Экономика, 1989 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982 г.
3. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. - Киев: Техника, 1989 г. Изделия из теста
4. Сборник рецептур блюд народов Казахстана. - Алматы,: Кайнар, 1985 г.
5. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1981 г.
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - М.: Экономика, 1984г.
7. Беляев М.И. Тепловые процессы и качество продукции в общественном питании. -М.: Экономика, 1979 г.
8. Беляев М.И. Индустриальные технологии производства продукции общественного питания. -М.: Экономика, 1989 г.

- 11.Фан-Юнг А.Ф., Флауменбаум Б.Л., Ястребов СМ., Лемаринье К.Н. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы: Учебник.-М.:Пищевая промышленность, 1980
  - 12.Флауменбаум В.Л. Основы консервирования пищевых продуктов: Учебное пособие.- М.:Легкая и пищевая промышленность, 1988
  - 13.Загибалов А.Ф., Зверькова А.С, и др. Технология консервирования плодов, овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1192.
  - 14.Технология мяса и мясопродуктов /Алехина Л.Т., Большаков А.С. и др.- М.: Агропроиздат, 1988
  - 15.Голубев В.И. и др. Обработка рыбы и морепродуктов. - Учебник. - М.: ИРПП, ИЦ «Академия», 2001
  16. Л.Т.Алихина, А.С.Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» Изд. Агропромиздат М., 1988г.
  17. А.А.Соколов «Технология мяса и мясопродуктов» Пищевая промышленность, 1970
  18. Журавская Н.К., Алехина Л.Т., Отряшенкова Л.М. «Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов». М. Агропромиздат, 1985 г.
  19. Флауменбаум Б. Л. «Основы консервирования пищевых продуктов» Учебное пособие М, Легкая и пищевая промышленность, 1982г.
  20. Заяс Ю.Ф. «Качество мяса и мясопродуктов» И., Легкая и пищевая промышленность, 1981г
- Қосымша
21. «Шаңырақ» уй тұрмыс энциклопедиясы. Алматы, ҚСЭ бас редакциясы, 1990 ж.
  22. Коменецкая Е.В. Технология полуфабрикатов из песочного теста с фруктовыми добавками. - К.: Техника, 1990 г.
  23. Корсокова Н.В. Технология бисквитов с овощными добавками. - М., Экономика, 1985 г.
  24. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки (под ред. Храмцова Н.И. и др.) - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982 г.
  25. Частный П.М. Мясо и мясные блюда. - Алматы.: Кайнар, 1993 г.
  26. Технология переработки рыбной продукции. Шалак М.В. и др. - М.;Дизайн ПРО, 2001.
  27. Технолгния переработки рыбы и морепродуктов. Касьянов Г.И. и др.- РнД: «Март», 2001.
  28. Справочник технолога и плодоовощного производства. М.Г.Чухреев. -СПб:ГИОРД, 1999.
  29. Орешкин Е.Т., «Консервирование мясопродуктов», М., Легкая и пищевая промышленность
  30. Ю.Гуткин Б.Е., Генералов Н.Ф., Генералова К.И., «Справочник по разделке мяса, производству полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», М, Легкая и пищевая промышленность, 1984

31. П.Пелеев А.И., Технологическое оборудование мясной промышленности, - М., 1971г.
- 32.Рогов И.А., Горбатов А.В. Физические методы обработки пищевых продуктов. -М., 1966.
- 33.Журнал «Мясная промышленность» 2000-2006 гг.
- 34.Журнал «Мясная индустрия» 2000-2006 гг.