

ОН-2.2. Қатпарлы камырды бөлу және одан өнімдер әзірлеу.	<p>Технологиялық нұсқауларга сәйкес қатпарлы камыр дайындау және одан өнімдер пісіру.</p>	<p>9. Бисквитке арналған помадка түрлері және олардың дайындауда жолдары</p> <p>10. Дайын өнімнің өзіндік күнын есептеу, рецептурага сый тех. карталар жасақтау</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қатпарлы қамырга арналған негізгі ингредиенттер. Олардың сапасын анықтау.</li> <li>2. Қатпарлы қамыр түрлері және өндірісте оларды дайындаудың технологиясы.</li> <li>3. Қатпарлы қамырга арналған салмалардың түрлері</li> <li>4. Қатпарлы қамырдан өнімдер дайындау және олардың сапасын бағалау</li> <li>5. Дайын өнімнің өзіндік күнын есептеу, рецептурага сый тех. карталар жасақтау.</li> </ol>
ОН-2.3. Угілмелі камырды бөлу.	<p>Технологиялық нұсқауларга сәйкес Угілмелі камыр дайындау және одан өнімдер пісіру</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Угілмелі қамыр дайындауда қажетті сапалы шикізаттарды тандай.</li> <li>2. Оларды дайындаудың негізгі ережелері.</li> <li>3. Өнімдерді пісіру, олардың сапасын бағалау.</li> <li>4. Дайын өнімнің өзіндік күнын есептеу, рецептурага сый тех. карталар жасақтау.</li> </ol>
ОН-2.4. Қайнатылған камырды бөлу.	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес қайнатылған камыр дайындау және одан өнімдер пісіру.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қайнатылған камыр дайындауда қажетті сапалы шикізаттарды тандай.</li> <li>2. Оларды дайындаудың негізгі ережелері.</li> <li>3. Қайнатылған камырдан өзге камырлардан ерекшелілік</li> <li>4. Қайнатылған камыр түрлері және оларды дайындаудың технологиясы</li> <li>5. Өнімдерді пісіру, олардың сапасын бағалау.</li> </ol>

<p><b>ОН-2.5. Қамырдан дайындаған жартылай фабрикагтар мен өнімдерді пісіруте дайындау.</b></p> <p>Камырдан фабрикагтар мен өнімдерді пісіруге дайындау.</p>	<p>6. Дайын өнімнің өзіндік құнын есептей, рецептурага сый тех.карталар жасақтау кездесетін ақаулар.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жартылай фабрикат дайындауда камырда 2. Камырды бөлшектеу.</li> <li>3. Бөлшектелген камырдан түрлі жартылай фабрикат калыптау.</li> <li>4. Камырды бөлшектеу, калыптау Пісіру алдында камырдан даәрланған өнімдердін бетін дайындау.</li> <li>5. Өнімнің бетін майлау үшін меланжды пайдалану, кант, жаңғак үнгектар себу.</li> </ol> <p><b>ОН-2.6. Қамырдан дайындалған жартылай фабрикагтарды пісіру.</b></p> <p>Камырдан фабрикагтар мен өнімдерді пісіруге дайындау.</p>
<p><b>ОН-3.1. Кремдер дайындау</b></p> <p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес крем түрлерін дайындау.</p> <p>Тортка арнаған шоколадты крем дайындауды (ганаш) білуі.</p>	<p>1. Кондитер өнімдеріне колданылатын крем түрлері.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тортка арнаған шоколадты крем дайындау (ганаш)</li> </ol> <p><b>ОН-3.2. Кант мастикасын, желе, карамель дайындау</b></p> <p>Кант мастикасын, желе, карамель өнімдері мен мүсіндер жасап блуі.</p>

ОН-3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколад дайындау	Өнімдерді безендіру үшін шоколад дайындау	Шоколадтың тәгайындалуы және шоколадтың көлдану.	<p>5. Кондитер өнімдерін безендіруге арналған мүсіндер дайындау.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Шоколадтың тәгайындалуы және шоколадтың көлдану.</li> <li>WS стандарттарына сәйкес помададан, карамельден және шоколадтан күрделі және келемій декорациялар дайындау</li> <li>WS стандарттарына сай шоколадтан корпустык конфеттер дайындау.</li> </ol>
ОН-3.4. Десерт дайындау және безендіру	Технологиялық қайнатылған камыр дайындау және одан өнімдер пісіру	Сәйкес қайнатылған камыр дайындауда қажетті сапалы шикізаттарды тандау.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Кайнатылған камыр дайындауда қажетті сапалы шикізаттарды тандау.</li> <li>Оларды дайындаудың негізгі ережелері.</li> <li>Қайнатылған камырдың өзге камъярлардан ерекшелігі</li> <li>Кайнатылған камыр түрлері және оларды дайындау технологиясы</li> <li>Өнімдерді пісіру, олардың сапасын бағау.</li> <li>Дайын өнімнің өзіндік құнын есептеу, рецептурата сай тех. карталар жасақтау</li> </ol>
ОН-3.5. Пирожныйлар дайындау және безендіру	Пирожныйлар дайындау және безендіру.	Пирожныйлар дайындау және безендіру.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Пирожний түрлері.</li> <li>Кесілмелі пирожныйлар дайындау технологиясы.</li> <li>Птифиуры дайындау технологиясы</li> </ol>
ОН-3.6. Торттар дайындау және безендіру.	Торттар дайындау және безендіру.	Торттар дайындау және безендіру.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Торттардың түрлері</li> <li>Бисквитті торттар.</li> <li>Каппарлы камырдан торттар</li> <li>Кайнатпалы камырдан торттар</li> <li>Торттарға арнаған безендіру шала фабрикагтары және декор. Торттарды сактау, гасымдауда ережелері</li> </ol>

КМ 04. Кондитерлік онімдер ондірісі	
ОН-4.1. Эр түрлі салмалары бар шоколад пен кант онімдерін дайындау және жасау.	Технологиялық нұсқауларга сәйкес кремдер дайындау 1. Крем дайындауга арналған шикізаттар 2. Крем түрлері және оларға коспалар дайындау 3. Кілегейлі кремдер 4. Ақ уыз кремдер 5. Майлы кремдер
ОН-4.2. Торт дайындау технологиясын және оларға арналған камъир түрлерін білу..	Технологиялық нұсқауларга сәйкес Кант мастикасын, желе, карамель дайындау 1. Мастика түрлері және колдану ережелері 2. Кант мастикасын дайындау 3. Мастика колдануға арналған онім түрлері 4. Желе түрлері және олпарды колдану жолдары 5. Желемен дайындалатын онім түрлері 6. Карамель ондірісі және дайындау технологиясы 7. Карамельден дайындалатын онім түрлері және карамельден ашекейлер дайындау 1. Шоколад түрлері 2. Шоколад кремдері 3. Шоколадттан онімдерге арналған ашекейлер 4. Шоколадттан мусиндер жасау.
ОН-4.3. Кондитер енімдерін мусіндеу және әр түрлі технологиялар арқылы безендіруді орындау.	Технологиялық нұсқауларға сәйкес Онімдерді безендіру үшін шоколад дайындау 1. Шоколад түрлері 2. Шоколад кремдері 3. Шоколадттан онімдерге арналған ашекейлер 4. Шоколадттан мусиндер жасау.
ОН-5.1. Эр түрлі ашытқылар дайындау	Технологиялық нұсқауларға сәйкес әр түрлі ашытқылар дайындау. <b>КМ – 05. Нан және шиropyнылар ондірісі</b> 1. Ашытқысыз пісірілген жартылақ фабрикагтар мен онімдерді өндіру үшін шикізат пен материалдарды тандau және дайындау 2. Шиropyны пайдалану ережелері. 3. Ондіристік рецепттер мен нұсқауларға сәйкес камъир илеу

	<p>4. Жартылай фабрикагаттар мен бұйымдарды калыптау</p> <p>5. Жұмыс орнын ұтымды үйімдастырып және санитарлық нормаларды сактау ережелері.</p> <p>6. Жартылай фабрикагаттар мен бұйымдарды пісіру</p> <p>7. Пісірудің температуралық, ылғалдылық және уақыт режимдері.</p> <p>8.Өнімдерді пісірудегі кашісіздік ережелері.</p> <p>9. Қамыр белгітерін пісіруге дайындау. (май, дәндөр себу, т.б.).</p> <p>10.Өнімдердің дайындығын органолептикалық көрсеткіштер бойынша анықтау тәсілдері.</p>	<p>1. Санитарлық нормалар мен техника кауіпсіздігін сактай отырып жұмыс орнын үйімдастыру</p> <p>2. Жұмыс орнын үйімдастыру және құралжабдықтарды, механизмдерді дайындау</p> <p>3. Қосымша шикізатты сактау және дайындау. Ұнды сактау кезінде жүзеге асатын үдерістер...</p> <p>4. Қамыр илеу машинасының жұмыс жасау принциптері</p> <p>5. Қамырды дайындаудың технологиялық операциялары</p> <p>6. Қамырды копсыту мен аштыу тәсілдері</p> <p>7.Қамырды ашыу және дайын болуы.</p> <p>8.Сүйық ашытқыларды дайындау</p> <p>9.Демдемелерді дайындау</p> <p>10. Қамырды дайындау тәсілдері</p> <p>11.Бидай ұнынан камъир дайындау тәсілдері</p>
ОН-5.2. Нан өнілірісі үшін әр түрлі қамыр түрлерін дайындау.	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес нан өндірісі үшін әр түрлі қамыр түрлерін дайындау.</p>	

	<p>12. Карабидай үйнинан камыр дайындау</p> <p>13. Карабидай және бидай үйнинан коспасынан камыр дайындау</p> <p>14. Нан пісіру өндірісінің кайта өнделуге жіберілген жартылай фабрикаттарын пайдалану</p> <p>15. Нан пісіруге икемділік қасиеті төмен үйнинан камыр.</p> <p>16. Камырдың ашувын мен жетілуін жылдамдатылып және баулагатын Тәсілдер. Камырдың дайындығын анықтау</p> <p>17. Камырды белгітерге болу</p> <p>18. Эртурлі assortimentter үшін камырды болу. Акырын рет толықстыту</p> <p>19. Нанды пісіру</p> <p>20. Пісіру барысында камыр дайындалмаларының кұрамында орнын алғатын Удерістер.</p>	<p>1. Нан-токаз үймдастыруду.</p> <p>2. Нан-токаз енімдерінің assortimentі.</p> <p>3. Эртурлі assortimentti енімдерін пісірудін ерекшеліктері.</p> <p>4. Нанын дайындығын анықтау.</p> <p>5. Нан-токаз майосталы нан енімдерінің рецептуралары.</p> <p>6. Нан енімдерінің жекелеген топтарының классификациясы мен дайындалу тәріби</p> <p>7. Нанын сапасы мен оны анықтайдын факторлар.</p> <p>8. Нанның тағамдық күндылығын жогарылату.</p>
ОН-5.3. Нан-токаз енімдерін пішіндеу және пісіру.	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес нан-токаз енімдерін дайындау және пісілуді білу. Нан-токаз және майкосталы нан енімдерінің рецептуралары білу.</p>	

ОН-5.4. Пирожныйлар үшін камыр түрлерін дайындау.	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес түрлерін үшін камыр дайындау.</p> <p>9. Нан пісіру өндірісін технохимиялық бакылаудан еткізу. 10. Нан-токаш өнімдерін стандарттау негіздері және стандарттар түрлері. Шикізаттын сапасын бақылау.</p> <p>1. Санитарлық нормалар мен техника науқастыңдың сактай отырып жұмыс орнын үйімдастыру. 2. Шикізатты өндіріске дайындау. 3. Торт және пирожное өндірістерінің технологиясы. 4. Пирожныйга бисквитті камырын дайындау рецептурасы. 5. Пирожныйга үтімелі камыр дайындау рецептурасы. 6. Пирожныйга кетпарны камыр дайындау рецептурасы. 7. Пирожныйга қайнатпа камыр дайындау рецептурасы. 8. Пирожныйга ак-ұзыды камыр дайындау рецептурасы. 9. Миндалді камыр дайындау. 10. Чинтак және десертті пирожныйлар дайындау рецептурасы.</p> <p>1. Санитарлық нормалар мен техника науқастыңдың сактай отырып жұмыс орнын үйімдастыру. 2. Пирожныйларды арналған камырдан жартылай фабрикаттарын дайындау. 3. Пирожныйларды кальчтау және пішіндеу. 4. Пирожный өнімдерін пісіруге дайындау. 5. Пирожныйларды пісіру және температурасын қадағалау.</p>
ОН-5.5.Пирожныйларды пішіндеу және пісіру.	<p>Пирожныйларды қалыптау және пішіндеуді білу. Пирожныйларды дайындау рецептурапары мен технологиялары менгеру.</p>

	<p>6.Пирожныйларға арналған кремдер.      7.Пирожныйға арналған жеміс-жидек салмалары.      8.Пирожныйларды дайындау рецептуралары мен технологиялары.      9.Дайын өнімдердің сапасы мен сактау талаптары.      10.Торт және пирожное өнімдерін каптау тәртіpleri.</p>
ОИ.6.1. Арнайы нан-токаш өнімдері үшін әр түрлі бояғыштар дайындау.	<p><b>KM – 06. Нан оперсасбіндегі ариайы өнімдері өндіру</b></p> <p>Технологиялық нұсқаударға сәйкес Арнайы нан-токаш өнімдері үшін әр түрлі бояғыштар дайындау.</p> <p>1 Ариайы нан-токаш өнімдері үшін шикізат пен материалдарды таңдау және дайындау      2.Шикізатты дайындауга арналған жабдықты пайдалану ережелері.      3.Нан токаш өнімдерін дайындауда жеміс-жидек өнімдерін колдану      4.Хош иісті тағамдық және химиялық колпастуши эссенциялар      5.Жұмыс орнын ұтымдастырып және санитарлық нормаларды сактау ережелері.      6.Жаксартқыштар мен тәғамдық коспалар      7.Косымша шикізтәрдің өзара орын алмасуышындық      8.Жаксартқыштар мен тәғамдық коспалар      9.Пісірудің температуралық, ылғалдылық және уақыт режимдері.      10.Өнімдерді пісірудегі каяїпсіздік ережелері.      11.Камыр бөліктерін пісіруте дайындау.      (май, дәнддер себү, т.б.)</p>

	<p>12. Өнімдердің дайындығын органолептикалық көрсеткіштер бойынша анықтау тасілдері.</p> <p>13. Негізгі және косымша шикізатты кабылдау</p> <p>14. Косымша шикізатты сактау және дайындау</p> <p>15. Үндіс сактау кезінде жүзеге асатын үдерісте</p> <p>16. Наннын катуы және оның балындығын сактау тасілдері</p> <p>17. Салқындасттын жерге, дайын нан өнімдердің экспедициясы мен тараптар</p> <p>18. Өндірістегі тиу-түсіру жұмыстары барысындағы қаупісіз енбек шарттары</p> <p>19. Шикізаттың сапасы тудырган наанның дефектілері</p> <p>20. Технологиялық үдерісті көт жүргізгеннен туындаған нан күрамындағы ауықулар</p>	<p>1. Санитарлық нормалар мен техника қаупісіздігін сактай отырып жұмыс орнын үйімдастыру</p> <p>2. Жұмыс орнын үйімдастыру және күрал-жабдықтарды, механизмдерді дайындау</p> <p>3. Косымша шикізатты сактау және дайындау. Үндіс сактау кезінде жүзеге асатын үдерістер...</p> <p>4. Қамыр илеу машинасының жұмыс жасау принциптері</p>
ОН-6.2. Нан-токаш өнеркәсібінде арналы өнімдердің өндегуді және шыгармашылық пен кол дагдыларын орындау.	<p>Нан-токаш өнеркәсібінде арналы өнімдердің өндегуді және шыгармашылық пен кол дагдыларын орындау.</p>	

	<p>5. Камырды дайындаудын технологиялык операциялары</p> <p>6. Камырды илеу және дайын болтуы.</p> <p>7.Камырды копсыту мен аныту тәсілдері</p> <p>8. Сүйиқ ашытқыларды дайындау</p> <p>9. Демдемелерді дайындау</p> <p>10.Камырды дайындау тәсілдері</p> <p>11.Бидай ұнынан камыр дайындау тәсілдері</p> <p>12.Карабидай ұнынан камыр дайындау</p> <p>13. Карабидай және бидай ұнының коспасынан камыр дайындау</p> <p>14. Нан пісіру ондірісінің кайта онделуге жіберілген жартылай фабрикаттарын пайдалану</p> <p>15.Нан пісіруте икемділік касиеті темен ұннан камыр.</p> <p>16. Камырдың ашыны мен жетілуін жыл惆амдаттын және баулагатын Тәсілдер. Камырдын дайындығын анықтау</p> <p>17.Камырды белгілігерге белу</p> <p>18. Эртурлі assortimentter үшін камырды болу. Ақырғы рет толықсұту</p> <p>19. Нанды пісіру</p> <p>20. Пісіру барысында камыр дайындаударының күрамында орын алғатын Удерістер.</p>	<p>KM – 07. Нан-токаш ондірісінің жартылай фабрикат өнімдері</p> <p>ОИ-7.1.Әр түрлі дайындық дәрежесіндегі нан-токаш жартылай фабрикаттарын дайындау.</p> <p>Технологиялық нұсқауларга сәйкес әр түрлі дайындық дәрежесіндегі жартылай фабрикаттарын дайындау.</p> <p>1. Ашытқысыз пісрілген жартылай фабрикаттар мен өнімдерді өндіру үшін шикізат пен материалдарды таңдау және дайындау.</p>
--	---	---

	<p>2. Шикізатты дайындауға арналған жабдықты пайдалану ережелері.</p> <p>3. Өндірістік рецептер мен нұсқауларға сәйкес көмүр илеу</p> <p>4. Нан-токаш өнімдерін шағын наурайханаларда дайындаудын Ерекшеліктері</p> <p>5. Нан өнімдерінің жекелеген топтарның классификациясы мен дайындалу тәртібі</p> <p>6. Камырды дайындаудын технологиялық операциялары</p> <p>7. Жартылай фабрикагаттар мен бүйімдарды калыптау</p> <p>8. Нан-токаш және майқоспалы нан өнімдерінің рецептуラлары</p> <p>9. Нан пісіру өндірісінің кайта өнделуге жиберілген жартылай фабрикагаттарын пайдалану</p> <p>10 Жұмыс орнын үтімді үйімдастырып және санитарлық нормаларды сактау ережелері.</p> <p>11. Нан-токаш өнімдерін өндірудің технологиялық үдерісі</p> <p>12.Нан-токаш өнімдерін пісіруді үйімдастыру</p> <p>13. Жартылай фабрикагаттар мен бүйімдарды пісіру</p> <p>14. Пісірудің температуралық, ылғалдылық және уақыт режимдері.</p> <p>15. Өнімдерді пісірудегі күйісіздік ережелері.</p>
--	---

	<p>16. Камыр бөліктерін пісірге дайындау. (май, дәндөр себү, т.б.)</p> <p>17. Өнімдердің дайындығын органолептикалық көрсеткіштер бойынша анықтау тәсілдері.</p> <p>18. Әртүрлі ассортиментті нан-токаш өнімдерін пісірудін ерекшеліктері</p> <p>19. Нан пісіретін пептердің қызмет етуі барысында сакталатын қауіпсіз Еңбек шаралары</p> <p>20. Шикізат, жартылай фабрикагтар мен дайын нан өнімдерінін сапасын бақылау тәсілдері.</p>
ОН-7.2.Каптаманың қазіргі түрлерін және оларға койылатын талаптарды биледі;	<p>Каптаманың қазіргі түрлерін және оларға койылатын талаптарды биледі;</p> <p>Оларға койылатын талаптарды билу.</p>
ОН-7.3. Өнімді жөнелту және оларды тасымалдау жүмыстарын ұйымдастыру.	<p>Өнімді жөнелту және оларды тасымалдау жүмыстарын ұйымдастыру.</p> <p>Тасымалдау жүмыстарын ұйымдастыру.</p> <p>4. Тауарайнайтын технологиялық үрдісі</p>

	<p>5.Көнамдық тамактандыру кәсіпорнын материалды-техникалық жабдықтауды үйімдастыру</p> <p>6. Койма бөлмелерінің тағайындалуы</p> <p>7. Койма бөлмелерінің куралы</p> <p>8. Койма бөлмелеріне койылатын көлемдік-жоспарлық және санитарлық-гигиеналық талаптар</p> <p>9. Койма операцияларын үйімдастыру</p> <p>10. Койма жұмысындағы қауіпсіздік ережелері.</p> <p>11.Экспедиция жұмысын үйімдастыру</p> <p>12. Онімдерді өндіріске жөнелту.</p>
--	---

**«Кондитер-безендіруш» мамандығы бойынша оқу әдебиеттің тізімі**

Пәні / модуль	Инвент. нөмірі	Автор	Пән атауы	Жылы	Саны
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	10737, 10738	Самсаев И.	Такақ кәсіпорның маңын: Оқу күралы	2010	2
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	10760, 10761	Григорьева И.	Технология производства мучных кондитерских изделий (лабораторно-практические работы). Учебное пособие	2010	2
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	11108, 11109, 11110, 11111, 11112, 11113, 11114, 11115, 11116, 11117	Татарская Л.	Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: уч. пос. для учрежд. среднего проф. образования.	2014	10
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	11135, 11136	Бутейко Н.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для сред. проф. образов.	2014	2
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	16407, 16408, 16409, 16410, 16411, 16412, 16413, 16414, 16415, 16416, 16417, 16418, 16419	Андрюсов В.	Производственное обучение профессии "Кондитер" в 2 ч. Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования	2017	13
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	16420, 16421, 16422, 16423, 16424, 16425, 16426, 16427, 16428, 16429, 16430, 16431, 16432	Андрюсов В.	Производственное обучение профессии "Кондитер" в 2 ч. Ч.2 : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования	2017	13
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	13771	Шумилова М.	Кондитер. Практические работы.	2012	1
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	13886	Шумилова М.	Кондитер: учебное пособие	2011	1
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	14546	Шумилова М.	Кондитер: учебное пособие	2017	1
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	16437, 16438	Кузнецова Л.	Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования	2017	2
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	14105	Федотова И.	Ресторанный кулинар. Бытчка.	2012	1
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	16101, 16102, 16103, 16104, 16105, 16106, 16107, 16108, 16109, 16110, 16111, 16112, 16113, 16114, 16115, 16116, 16117, 16118, 16119, 16120, 16121, 16122, 16123, 16124, 16125	Драбинская О.	Кондитер: учебное пособие	2015	25

Пәні / модуль	Инвент. немірі	Автор	Пән атаяу	Жылы	Саны
технология приготовления мучных кондитерских изделий	17034, 17035	Енімбетова Б.	Нан және нанбөлшке енімдерінің технологиясы	2016	2
технология приготовления мучных кондитерских изделий	17019, 17020, 17021, 17023, 170 24, 17025, 17026, 17027, 17028, 17029, 17030, 17031, 17032, 17033	Изетилева Р.	Кондитерлік тауарларды саралтау және тауарларнұ: Оқу куралы	2019	15
Охрана труда в (ОП)	13770	Коева В.	Охрана труда на предпринимателей общественного питания.	2006	1
Охрана труда в (ОП)	16433	Бураштыков Ю.	Охрана труда в пищевой промышленности, общественным питанием и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования	2017	1
Товароведение пищевых продуктов	10977, 10978, 10979, 10980, 10981, 109 82, 10983, 10984, 10985, 10986	Кузебаев К.	Тавак енімдерін тану. Оқылай	2010	10
Товароведение пищевых продуктов	10827, 10828	Матохина З.	Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образов.	2012	2
Товароведение пищевых продуктов	14507, 14508, 14509, 14510, 14511, 145 12, 14513	Матохина З.	Товароведение пищевых продуктов	2017	7
Товароведение пищевых продуктов	16789, 16790	Мец Р.	Тагам енімдерінің тауарлары: Оқылай	2019	2
Товароведение пищевых продуктов	17019, 17020, 17021, 17022, 17023, 170 24, 17025, 17026, 17027, 17028, 17029, 17030, 17031, 17032, 17033	Изетилева Р.	Кондитерлік тауарларды саралтау және тауарларнұ: Оқу куралы	2019	15
Физиология питания, санитарии и гигиены	11076, 11077, 11078	Матохина З.	Основы физиологии питания, микробиология, тугынды и санитария: учебник для нач. проф. образ.	2013	3
Физиология питания, санитарии и гигиены	13774	Мартынчик А.	Микробиология, физиология питания, санитария.	2012	1
Физиология питания, санитарии и гигиены	16625	Муратова Б.	Тамактану физиология, санитария және гигиена. Оқылай	2018	1
Физиология питания, санитарии и гигиены	16636, 16637, 16638, 16639, 16640, 166 41, 16642, 16643, 16644, 16645, 16646, 16647, 16648, 16649, 16650, 16651, 166 52, 16653, 16654, 16655, 16656, 16657, 16658, 16659, 16660	Муратова Б.А.	Тамактану физиология, санитария және гигиена.	2018	25
Организация производства кондитерских изделий	13883	Кузнецова Л.	Технология и организация производства кондитерских изделий. СТО	2011	1

Пәні/модуль	Инвент. нөмірі	Автор	Пән атауы	Жылды	Саны
Торговые вычисления	1229, 1230, 1231, 1232, 1233, 1234, 1235, 1236, 1237, 1238	Стасевич Т.М.	Калькуляция және есеп сөйкешін практикум. Оқу күралы	2008	10
Торговые вычисления	10902, 10903, 10904, 10905, 10906, 10907, 10908, 10909, 10910, 10911, 10912, 10913, 10914, 10915, 10916	Стасевич Т.	Калькуляция және есеп сөйкешін практикум: Оқу күралы	2011	15
Торговые вычисления	10841, 10842	Потапова И.	Калькуляция и учет: учеб. для учащихся нач. проф. образования	2012	2
Торговые вычисления	11120, 11121, 11122, 11123, 11124	Потапова И.	Калькуляция и учет: учеб. для нач. проф. образов.	2013	5
Торговые вычисления	16439, 16440, 16441, 16442, 16443, 16444, 16445, 16446, 16447, 16448, 16449, 16450, 16451, 16452, 16453	Галлева Н.	Калькуляция и учет в общественном питании: Учебник	2010	15
Торговые вычисления	13750	Галлева М., Фолопана В.	Калькуляция и учет в общественном питании	2010	1
Торговые вычисления	14480	Василенко З.	Калькуляция и учет на объектах общественного питания	2013	1
Оборудование кондитерского цеха	10664	Кузьмина Н.	Кондитер цехы жабдықтары: Оқу күралы	2010	1
Оборудование кондитерского цеха	13685, 13686	Кузьмина Н.	Кондитер цехы жабдықтары. Оқу күралы	2010	2
Оборудование кондитерского цеха	16086, 16087, 16088, 16089, 16090, 16091, 16092, 16093, 16094, 16095, 16096, 16097, 16098, 16099, 16100	Кузьмина Н.	Кондитер цехы жабдықтары: Оқу күралы	2010	15
				Итого	226