

		<p>2. Өнімнің бетін майлау үшін меланжды пайдалану, кант, жаңғақ ұнтақтар себу..</p> <p>3. Қамырдан даярланған жартылай фабрикааттар мен өнімдерді пісірудің температуралық және уақыт режимін сақтайды.</p> <p>4. Пісіру графигын сақтап, әртүрлі қамыр түрлерінен даярланған өнімдерді пісіру.</p> <p>5. Дайын өнімдердің сапасын бағалау.</p> <p>Дайын өнімдерге техно-технологиялық карта жасақтау</p>
<p>КМ – 02. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау</p> <p>ОН-2.1.Бисквит қамырынан өнімдер әзірлеп пішіндеу және сироптар дайындау.</p>	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес бисквит қамырын және одан өнімдер дайындау</p>	<p>Бисквит түрлері және олардың ерекшелігі.</p> <p>2. Бисквит қамырын дайындаудың түрлі ерекшеліктері</p> <p>3. Бисквит қамырының рецептері. Қамыр дайындауға арналған шикізаттың сапасын бағалау, өлшеу, өндіруге дайындау.</p> <p>4. Бисквит қамырын және одан жасалған бұйымдарды дайындау</p> <p>5. Бисквит қамырын пісіру, қоржындарға бөлу және сапасын бағалау</p> <p>6. Бисквитті рулет түрлері</p> <p>7. Бисквитке арналған сироп түрлері және олардың дайындалу жолдары</p> <p>8. Бисквитті рулетке дайындалған салынды түрлері (начинка)</p> <p>9. Бисквитке арналған помадка түрлері және олардың дайындалу жолдары</p> <p>10. Дайын өнімнің өзіндік құнын есептеу, рецептураға сай тех.карталар жасақтау.</p>

<p>ОН-2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер әзірлеу.</p>	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес қатпарлы қамыр дайындау және одан өнімдер пісіру</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Қатпарлы қамырға арналған негізгі ингредиенттер. Олардың сапасын анықтау. 2. Қатпарлы қамыр түрлері және өндірісте оларды дайындаудың технологиясы. 3. Қатпарлы қамырға арналған салмалардың түрлері 4. Қатпарлы қамырдан өнімдер дайындау және олардың сапасын бағалау 5. Дайын өнімнің өзіндік құнын есептеу, рецептураға сай тех.карталар жасақтау.
<p>ОН-2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.</p>	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес үгілмелі қамыр дайындау және одан өнімдер пісіру</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Үгілмелі қамыр дайындауда қажетгі сапалы шикізаттарды таңдау. 2. Оларды дайындаудың негізгі ережелері. 2. Үгілмелі қамыр түрлері және оларды дайындау технологиясы. 3. Өнімдерді пісіру, олардың сапасын бағалау. 4. Дайын өнімнің өзіндік құнын есептеу, рецептураға сай тех.карталар жасақтау.
<p>ОН-2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.</p>	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес қайнатылған қамыр дайындау және одан өнімдер пісіру</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Қайнатпа қамыр дайындауда қажетгі сапалы шикізаттарды таңдау. 2. Оларды дайындаудың негізгі ережелері. 3. Қайнатылған қамырдың өзге қамырлардан ерекшелігі 4. Қайнатпа қамыр түрлері және оларды дайындау технологиясы 5. Өнімдерді пісіру, олардың сапасын бағалау. 6. Дайын өнімнің өзіндік құнын есептеу, рецептураға сай тех.карталар жасақтау

ОН-2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикагтар мен өнімдер дайындау	Қамырдан фабрикагтар мен өнімдерді дайындау.	жартылай пісіруге	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жартылай фабрикаг дайындауда қамырда кездесетін ақаулар. 2. Қамырды бөлшектеу. 3. Бөлшектелген қамырдан түрлі жартылай фабрикаг калыптау. 4. Қамырды бөлшектеу, калыптау Пісіру алдында қамырдан даярланған өнімдердің бетін дайындау. 5. Өнімнің бетін майлау үшін меланжды пайдалану, кант, жаңғақ ұнтақтар себу.
ОН-2.6. Жартылай фабрикагтар мен қамыр өнімдерін пісіру	Қамырдан фабрикагтар мен өнімдерді дайындау.	жартылай пісіруге	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жартылай фабрикагтарды пісіру. 2. Өнімді суыту. 3. Сапасын бағалау. <p>Дайын өнімде кездесетін ақаулар.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Қаптау 5. Сақтау режимі. 6. Тасымалдау, айналымға жіберу тәртібі.
КМ – 03. Безендіруге арналған жартылай фабрикагтарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру			
ОН-3.1. Кремдер дайындау	Технологиялық нұсқауларға сәйкес бисквит қамырын және одан өнімдер дайындау		<ol style="list-style-type: none"> 1. Бисквит түрлері және олардың ерекшелігі. 2. Бисквит қамырын дайындаудың түрлі ерекшеліктері 3. Бисквит қамырының рецептері. Қамыр дайындауға арналған шикізаттың сапасын бағалау, өлшеу, өндіруге дайындау. 4. Бисквит қамырын және одан жасалған бұйымдарды дайындау 5. Бисквитке арналған помадка түрлері және олардың дайындалу жолдары 10. Дайын өнімнің өзіндік құнын есептеу, рецептураға сай тех.карталар жасақтау.
ОН-3.2. Қант мастикасын, желе, карамель дайындау	1. Бисквит түрлері және олардың ерекшелігі.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Қатпарлы қамырға арналған негізгі ингредиенттер. Олардың сапасын анықтау.

	<p>2. Бисквит қамырын дайындаудың түрлі ерекшеліктері</p> <p>3. Бисквит қамырының рецептері. Қамыр дайындауға арналған шикізаттың сапасын бағалау, өлшеу, өндіруге дайындау.</p> <p>4. Бисквит қамырын және одан жасалған бұйымдарды дайындау</p> <p>5. Бисквитке арналған помадка түрлері және олардың дайындалу жолдары</p> <p>10. Дайын өнімнің өзіндік құнын есептеу, рецептураға сай тех.карталар жасақтау.</p>	<p>2. Қатпарлы қамыр түрлері және өндірісте оларды дайындаудың технологиясы.</p> <p>3. Қатпарлы қамырға арналған салмалардың түрлері</p> <p>4. Қатпарлы қамырдан өнімдер дайындау және олардың сапасын бағалау</p> <p>5. Дайын өнімнің өзіндік құнын есептеу, рецептураға сай тех.карталар жасақтау.</p>
<p>ОН-3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындау</p>	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес қатпарлы қамыр дайындау және одан өнімдер пісіру</p>	<p>1. Үгілмелі қамыр дайындауда қажетті сапалы шикізаттарды таңдау.</p> <p>2. Оларды дайындаудың негізгі ережелері.</p> <p>2. Үгілмелі қамыр түрлері және оларды дайындау технологиясы.</p> <p>3. Өнімдерді пісіру, олардың сапасын бағалау.</p> <p>4. Дайын өнімнің өзіндік құнын есептеу, рецептураға сай тех.карталар жасақтау</p>
<p>ОН-3.4. Тоқбасарларды (десерт) дайындау және безендіру</p>	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес үгілмелі қамыр дайындау және одан өнімдер пісіру</p>	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес қайнатылған қамыр дайындау және одан өнімдер пісіру</p>
<p>ОН-3.5. Тәтті бөліштерді дайындау және безендіру</p>	<p>Қамырдан даярланған жартылай фабрикацтар мен өнімдерді пісіруге дайындау.</p>	<p>1. Қайнатылған қамыр дайындауда қажетті сапалы шикізаттарды таңдау.</p> <p>2. Оларды дайындаудың негізгі ережелері.</p> <p>3. Қайнатылған қамырдың өзге қамырлардан ерекшелігі</p> <p>4. Қайнатылған қамыр түрлері және оларды дайындау технологиясы</p> <p>5. Өнімдерді пісіру, олардың сапасын бағалау.</p>

ОН-3.6. Торттар дайындау және безендіру.	Қамырдан даярланған жартылай фабрикааттар мен өнімдерді пісіруге дайындау.	<p>6. Дайын өнімнің өзіндік құнын есептеу, рецептураға сай тех.карталар жасақтау</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жартылай фабрикааттарды пісіру. 2. Өнімді суыту. 3. Сапасын бағалау. <p>Дайын өнімде кездесетін ақаулар.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Қаптау 5. Сақтау режимі. 6. Тасымалдау, айналымға жіберу тәртібі.
КМ-04. Нан және бәліш өндірісі		
ОН-5.1. Әр түрлі ашытқылар дайындау технологиясын меңгеру.	Технологиялық нұсқауларға сәйкес Әр түрлі ашытқылар дайындау	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ашытқысыз пісірілген жартылай фабрикааттар мен өнімдерді өндіру үшін шикізат пен материалдарды таңдау және дайындау 2. Шикізатты дайындауға арналған жабықты пайдалану ережелері. 3. Өндірістік рецепттер мен нұсқауларға сәйкес қамыр илеу 4. Жартылай фабрикааттар мен бұйымдарды қалыптау 5. Жұмыс орнын ұтымды ұйымдастырып және санитарлық нормаларды сақтау ережелері. 6. Жартылай фабрикааттар мен бұйымдарды пісіру 7. Пісірудің температуралық, ылғалдылық және уақыт режимдері. 8. Өнімдерді пісірудегі қауіпсіздік ережелері. 9. Қамыр бөліктерін пісіруге дайындау. (май, дәндер себу, т.б.)

		10.Өнімдердің дайындығын органолептикалық көрсеткіштер
<p>ОН-5.2. Нан өндірісі үшін әр түрлі камыр түрлерін дайындау.</p>	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес нан өндірісі үшін әр түрлі камыр түрлерін дайындау.</p>	<p>1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру</p> <p>2. Жұмыс орнын ұйымдастыру және құрал-жабдықтарды, механизмдерді дайындау</p> <p>3. Қосымша шикізатты сақтау және дайындау. Ұнды сақтау кезінде жүзеге асатын үдерістер...</p> <p>4. Қамыр илеу машинасының жұмыс жасау принциптері</p> <p>5. Қамырды дайындаудың технологиялық операциялары</p> <p>6. Қамырды илеу және дайын болуы.</p> <p>7.Қамырды қолсығу мен ашығу тәсілдері</p> <p>8. Сұйық ашытқыларды дайындау</p> <p>9. Демдемелерді дайындау</p> <p>10. Қамырды дайындау тәсілдері</p> <p>11.Билдай ұнынан қамыр дайындау тәсілдері</p> <p>12.Қарабидай ұнынан қамыр дайындау</p> <p>13. Қарабидай және бидай ұнының қоспасынан қамыр дайындау</p> <p>14. Нан пісіру өндірісінің қайта өңделуге жіберілген жартылай фабрикактарын пайдалану</p> <p>15.Нан пісіруге икемділік қасиеті төмен ұннан қамыр.</p> <p>16. Қамырдың ашуын мен жетілуін жылдамдататын және баяулататын Тәсілдер. Қамырдың дайындығын анықтау</p> <p>17. Қамырды бөліктерге бөлу</p>

		<p>18. Өртүрлі ассортименттер үшін қамырды бөлу. Ақырғы рет толықсыту</p> <p>19. Нанды пісіру барысында қамыр дайындамаларының құрамында орын алатын үдерістер.</p>
<p>ОН-5.3. Нан-тоқаш өнімдерін пішіндеу және пісіру.</p>	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес нан-тоқаш өнімдерін пішіндеу және пісіру.</p>	<p>1. Нан-тоқаш өнімдерін пісіруді ұйымдастыру</p> <p>2. Нан-тоқаш өнімдерінің ассортименті</p> <p>3. Өртүрлі ассортиментті нан-тоқаш өнімдерін пісірудің ерекшеліктері</p> <p>4. Нанның дайындығын анықтау</p> <p>5. Нан-тоқаш және майқоспалы нан өнімдерінің рецептуралары</p> <p>6. Нан өнімдерінің жекелеген топтарының классификациясы мен дайындалу тәртібі</p> <p>7. Нанның сапасы мен оны анықтайтын факторлар</p> <p>8. Нанның тағамдық құндылығын жоғарылату</p> <p>9. Нан пісіру өндірісін технологиялық бақылаудан өткізу</p> <p>10. Нан-тоқаш өнімдерін стандарттау негіздері және стандарттар түрлері.</p> <p>Шикізаттың сапасын бақылау</p>
<p>ОН-5.4. Пирожныйлар үшін қамыр түрлерін дайындау.</p>	<p>Технологиялық нұсқауларға сәйкес пирожныйлар үшін қамыр түрлерін дайындау</p>	<p>1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру</p> <p>2. Шикізатты өндіріске дайындау.</p>

		<p>3.Торт және пирожное өндірістерінің технологиясы</p> <p>4. Пирожныйға бисквит қамырын дайындау рецептурасы</p> <p>5. Пирожныйға үгілмелі қамыр дайындау рецептурасы</p> <p>6. Пирожныйға қатпарлы қамыр дайындау рецептурасы</p> <p>7. Пирожныйға қайнатпа қамыр дайындау рецептурасы</p> <p>8. Пирожныйға ақ-уызды қамыр дайындау рецептурасы</p> <p>9. Миндальді қамыр дайындау</p> <p>10. Ұнтақ және десертті пирожныйлар дайындау рецептурасы</p>
<p>ОН-5.5.Пирожныйларды пішіндеу және пісіру.</p>	<p>Қамырдан даярланған жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге дайындау.</p>	<p>1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру</p> <p>2. Пирожныйға арналған қамырдан жартылай фабрикаттарын дайындау</p> <p>3. Пирожныйларды қалыптау және пішіндеу.</p> <p>4. Пирожный өнімдерін пісіруге дайындау</p> <p>5. Пирожныйларды пісіру және температурасын қадағалау</p> <p>6. Пирожныйларға арналған кремдер</p> <p>7. Пирожныйға арналған жеміс-жидек салмалары</p> <p>8. Пирожныйларды дайындау рецептуралары мен технологиялары</p> <p>9. Дайын өнімдердің сапасы мен сақтау талаптары</p> <p>10. Торт және пирожное өнімдерін қаптау тәртіптері</p>

КМ 05. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу

<p>ОН-5.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.</p>	<p>Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындайды. Өндірісті ұйымдастыруды меңгеру; Жабдыктармен жұмыс жасаудағы техникалық қауіпсіздікке қойылатын талап ережелерді білу.</p>	<p>1.Қоғамдық тамақтану орындарының жіктелуі. Қоғамдақ тамақтану орындарының орналасуы. 2. Қоғамдық тамақтану орындарындағы санитарлық талап ережелер және жеке бас гигиенасы. 3.Аспаздың жұмыс орнын ұйымдастыру. 4.Тамақтану орындарындағы микроклимат. 5. Тамақтану кәсіпорындарының жабдықтау көздері мен жеткізушілері. 6.Тамақтану кәсіпорындарындағы өртқауіпсіздігі. 7.Қоғамдық тамақтану орындарының жұмысын ұйымдастырумен танысу. 8.Жұмыс орнындағы нұсқау түрлерімен танысу және нұсқаудан өту.</p>
<p>ОН-5.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.</p>	<p>Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтарды өңдейді және олардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындайды. Көкөністерді өңдеу және кесу жабдықтарын меңгереді (картоп тазалағыш, көкөніс кесу, көкөніс есу машиналары)</p>	<p>1.Тамақтану орындарына түсетін көкөністер мен жеміс-жидектердің сипаттамасы. 2.Түйнек жемістілер мен тамыржемістілерді механикалық-аспаздық өңдеу. Кесу түрлері мен тәсілдері. 3. Көкөністерді өңдеу және кеск жабдықтары. (картоп тазалағыш,көкөніс кесу, көкөніс езу машиналары) 4.Көкөніс цехының жұмысын ұйымдастыру. Көкөніс цехындағы техникалық қауіпсіздік. 5. Саңырауқұлақтарды өңдеу. және олардан шалафабрикаттар дайындау. 6.Азық-түліктерді жылумалық өңдеу тәсілдері.</p>

<p>ОН-5.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.</p>	<p>Балық пен теңіз өнімдерін механикалық аспаздық өңдеуді меңгеру және олардан тағамдар дайындау технологиясын біледі; Балық сорпасынан тұздықтар дайындайды.</p>	<p>7.Жылу жабдықтарын жіктеу және оларды қолданудағы техникалық қауіпсіздік. 8.Пісіру-қуыру жабдықтары (электр және газпештері 9. Қайнатылған және бөктірілген көкөніс тағамдары. 10. Қуырылған және бұқтырылған көкөніс тағамдары. 11.Саңырауқұлақтан әзірленген тағамдар. 12.Көкөністен әзірленген гарнирлер. 13.Көкөніс тағамдарын,гарнирлерді және саңырақұлақ тағамдарын безендіріп ұсыну. 14.Көкөніс тағамдары мен гарнирлерге қойылатын талап ережелер.</p>
		<p>1. Шикізаттың сипаттамасы. Балықтың жарамдылығын көрсететін шарттар. 2. Балықтарды механикалық-аспаздық өңдеу. 3. Балық микробиологиясы. 4. Балық цехының жұмысын ұйымдастыру. Балық тазалауға арналған жабдықтар мен құралдар. 5. Қабыршақты және қабыршақсыз , бекіре балықтарын өңдеу. 6.Балық шалафабрикаттарын дайындау. 7. Балықтан котлет массасын және тартымдар үшін дайындау. 8. Тамақтық балық шығындарын пайдалану және өңдеу. 9.Теңіз өнімдерін өңдеу және оларды пайдалану. 10. Балық және теңіз өнімдері тағамдарының сапасына қойылатын талап ережелер.</p>

<p>ОН51.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.</p>	<p>Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар дайындау технологиясын білу және оларға арналған қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындауды меңгереді.</p>	<p>1. Етті механикалық-аспаздық өңдеу. Малдың тұтас ұшасын қасаптау. Ет шала фабрикаттарын дайындау. 2. Ет өңдеу және ет тарту машиналары 3. Қой және шошқа ұшасын аспаздық қасаптау және олардан шала фабрикаттар дайындау. 4. Пісірілген және қуырылған ет тағамдары және оларға арналған тұздықтар. 5. Бұқтырылған және қақталған ет тағамдары және оларған арналған тұздықтар. 6. Шапқан ет және котлет массасын дайындау және олардан шала фабрикаттар дайындау. Шабылған және котлет массасынан әзірленген тағамдар. 7. Фарш араластырығыш жабдықтар. 8. Жабайы жануарлар мен үй қояндарын өңдеу және олардан тағам әзірлеу. 9. Ауыл шаруашылық құстары мен жабайы қанаттыларды өңдеу және оларды формалау. Құстар мен жабайы қанаттылардан алынатын шала фабрикаттар және олардан тағамдар дайындау және оларға арналған тұздықтар.</p>
<p>ОН-5.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.</p>	<p>Кожелер мен салқын тағамдарды және тіскебасарларды дайындау технологиясын біледі.</p>	<p>1. Жылумен аспаздық өңдеудің әдістері. Негізгі, құрамды, қосымша тәсілдері. 2. Ыстық цех жұмысын ұйымдастыру. 3. Ыстық цехтағы жылумен өңдеу жабдықтары. 4. Кожелер жіктелуі. 5. Ыстық цехта аспаздың жұмыс орнын ұйымдастыру.</p>

		<p>6. Көжелер үшін сорпалар дайындау технологиясы және түрлері.</p> <p>7.Қатықталған көжелер. Сүт көже.поре көжелер.</p> <p>8.Мөлдір, тәтті және салқын көжелер.</p> <p>Көжелер үшін шала фабрикаттар және концентраттар мен ш/ф дайындалған көжелер.</p> <p>9.Салқын тағамдар жіктелуі және дайындалу ұсыну ерекшеліктері.</p> <p>10. Тіске басарлардың түрлері дайындалу және ұсыну ерекшеліктері.</p> <p>11.Сақтау, жіберу талаптары.Көжелер сапасына қойылатын талаптар.</p>
<p>ОН-5.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеде дайындалған тағамдарды дайындау.</p>	<p>Тәтті тағамдарды жіктелуін және дайындау технологиясын, безендіріп ұсыну талаптарын білу;</p> <p>Жұмыртқа мен сүзбеде әзірленген тағамдардың дайындалу ерекшеліктерін және безендіріп ұсыну ережесін біледі.</p> <p>Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеде дайындалған тағамдарды дайындайды.</p>	<p>1.Тәтті тағамдардың кулинарлық сипаттамасы..Салқын тәтті тағамдар.</p> <p>Ыстық тәтті тағамдар.</p> <p>2.Тәтті тағамдарды мен сусындар сақтау мерзімі мен шарттары, сапасына қойылатын талаптар.</p> <p>3. Сусындар дайындау жабдықтары мен аппараттары.</p> <p>4.Жұмыртқа мен сүзбеде жасалған тағамдардың кулинарлық сипаттамасы және жұмыртқа микобиологиясы.</p> <p>5. Жұмыртқаны қайнату әдістері.</p> <p>Жұмыртқадан пісірілген тағамдар</p> <p>6.Жұмыртқа пісіру-қуыру жабдықтары.</p> <p>7.Жұмыртқадан қуырылған тағамдар</p> <p>8.Жұмыртқадан жасалған тағамдарды сақтау мерзімі және сапасына қойылатын талаптар</p> <p>9. Сүзбеде жасалған тағамдар.</p>

		<p>10. Сүзбеде жасалган тағамды сақтау мерзімі және сапасына қойылатын талаптар.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Салқын тәтті тағамдар. 2. Ыстық тәтті тағамдар. 3. Жұмыртқадан қайнатылған тағамдар. 4. Жұмыртқадан қуырылған тағамдар 5. Сүзбеде дайындалған ыстық тағамдар 6. Сүзбеде дайындалған салқын тағамдар.
<p>ОН-5.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.</p>	<p>Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау технологиясын білу; Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ұннан жасалған өнімдерге кулинарлық сипаттама. Қамырдың түрлері және қолданылуы. 2. Ұн пехының жұмысын ұйымдастыру. 3. Ашыған қамырды және одан жасалатын өнімдерді дайындау. 4. Наубайхана пешінің құрылысы және жұмыс жасау принципі. 5. Жұқа құймақ пен құймаққа арналған қамыр. 6. Ашытқылы қатпарлы қамыр және одан өнімдер әзірлеу. 7. Ашымаған қамырды және одан жасалатын өнімдер 8. Тұшпара , вареникк,үй кеспесіне арналған қамырлар. 9. Тартылған өнімдер дайындау. 10. Сапа талаптары, қамыр өнімдерін сақтау жағдайы мен уақыты. 11. Ашытылған қамырдан өнімдер дайындау. 12. Ашытылған қатпарлы қамыр дайындау. 13. Ашымаған қамыр және одан өнімдер дайындау.

		14. Ашытылған қамырдан тартылған өнімдермен дайындау.
КМ - 07. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау		
ОН-6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	Азия асханаларының тағамдарын біледі және дайындайды. Азиялық асхана лайын өнімдерін безендіру және ұсынуды біледі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Азиялық тағамдардың сипаттамасы 2. Азия елдерінде тамақ өндірісін ұйымдастыру 3. Тағам дайындау кезінде қолданылатын жабдықтар мен ыдыстардың түрлері 4. Азиялық асхана ас мәзірін құрастыру 5. Азиялық тағамдарды ұсыну ерекшеліктері. 6. Азиялық тағам дайындау кезінде қолданылатын жабдықтар мен ыдыс түрлерін пайдалану 7. Азиялық асхана ыстық тағамдары 8. Азиялық асхана салқын тағамдары 9. Азиялық асханасының салқын тағамдары мен тіске басарлары 10. Азиялық асханасының тәтті тағамдар ерекшеліктері 11. Азия елдерінде тамақ өндірісін ұйымдастыру ерекшеліктері 12. Азиялық асхана суындары ерекшеліктері
ОН-62.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	Панаазиялық асхана тағамдарының сипаттамасын және дайындау технологиясын білу; Вьетнам және корей асханасы тағамдарының дайындау технологиясын және ұсыну ерекшеліктерін білу.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Паназиялық елдер асханасының сипаттамасы. 2. Корей асханасының тағамдарының ерекшеліктері 3. Корей асханасының ыстық және салқын тағамдары 4. Корей асханасының тәтті тағамдары

	<p>Тайлық, малазиялық, филиппин асхана тағамдарын дайындау технологиясы мен ұсыну ерекшеліктерін білу.</p>	<p>5. Жапон асхана тағамдарының ерекшеліктері 6. Жапон асханасының ыстық және салқын тағамдары. 7. Қытай асханасының тағам ерекшеліктері 8. Қытай асханасының ыстық және салқын тағамдары 9. Қытай асханасының тәтті тағамдары 10. Вьетнам халқының асхана тағамдары 11. Үнді халқы асханасының тағам ерекшеліктері 12. Паназиялық елдер асхана тағамдарының ұсыну ерекшеліктері.</p>
<p>ОН-6.3.Еуропалық тағамдарды дайындау.</p>	<p>Еуропа тағамдары мен аспаздық өнімдерінің дайындалу технологиясын білу; Еуропа елдерінің тағамдары мен аспаздық өнімдерін безендіріп ұсынуды меңгерелі.</p>	<p>1. Еуропалық тағамдардың сипаттамасы 2. Француз асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау технологиясы. 3. Мексика асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау технологиясы 4. Италия асхана тағамдары мен аспаздық өнімдерінің дайындау технологиясы 5. WS стандарттары бойынша еуропалық тағамдардың берілуі 6. Еуропалық тамақтану кәсіпорындарында қолданылатын жабдықтар 7. Еуропа асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындауда қолданылатын жаңа технологиялар 8. Еуропалық тағамдарды дайындау технологиясы 9. WS стандарттары бойынша француз асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін ұсыну.</p>

		<p>10. Мексика асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау</p> <p>11. Француз асханасы тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау.</p> <p>12. WS стандарттары бойынша еуропалық тағамдарды ұсыну</p> <p>13. Британдық тағамдардың дайындалу технологиясы.</p> <p>14. Даниялық асхана тағамдарының дайындалу технологиясы</p> <p>15. Эстон халқының тағам дайындау технологиясы..</p> <p>16. Фин асханасының технологиясы</p> <p>17. Ирландия асханасының тағам дайындау технологиясы</p> <p>18. Француз асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдері.</p> <p>19. Прибалтикалық тағамдар мен аспаздық өнімдердің технологиясы.</p> <p>.Еуропа асханасында өндірісті ұйымдастыру ерекушеліктері.</p> <p>20.Еуропалық тамақтану орындарындағы қолданылатын жабдықтар.</p>
<p align="center">КМ 06. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау</p>		
<p>ОН-7.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.</p>	<p>Емдік тамақтануға арналған тағамдарды дайындау технологиясын білу; Жылыулық өндеу кезінде арнайы аспаздықтәсілдерін білу; Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.</p>	<p>1. Емдік тамақтануға арналған тағамдар сипаттамасы.</p> <p>2. Диеталық(емдәм) тамақтанудың негіздері</p> <p>3. Диеталық тамақтанудың маңызы.</p> <p>Диеталардың сипаттамасы.</p> <p>4.№ 1 диета (1а, 1 б) тағайындалуы және арнайы тағамдар</p>

		<p>5. № 2 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар</p> <p>6. № 3 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар</p> <p>7. № 4 диета (4а, 4б, 4в) тағайындалуы және арнайы тағамдар</p> <p>8. № 5 диета (5а) тағайындалуы және арнайы тағамдар</p> <p>9. № 6 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар</p> <p>10. № 7 диета (7а, 7б) тағайындалуы және арнайы тағамдар</p> <p>11. № 8 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар</p> <p>12. № 9 диета</p> <p>13. № 10 диета</p> <p>14. № 11 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар</p> <p>15. № 12 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар</p> <p>16. № 13 диета тағайындалуы және арнайы тағамдар</p> <p>17. Ақуыз өнімдері бар соя тағамдары</p> <p>18. Тәтті тағамдар мен сусындар</p> <p>19. Құрғақ ыстық тағамдар</p> <p>20. Салқын диеталық тағамдар. Сорпалар</p> <p>Дайын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар және оны сақтау мерзімі</p>
<p>ОН-7.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.</p>	<p>Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің дайындау технологиясын білу және дайындау.</p>	<p>1. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтану ерешеліктері.</p>

- 2. "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары
- 3. Тамақтану ерекшелігі мен тәртібі
- 4. Балалар мен жасөспірімдердің жас ерекшелігіне сәйкес тамақтануы
- 5. Жалпы білім беретін ұйымдарда тағамның құрамына, көлеміне, тағамдық құндылығына, сапасына қойылатын талаптар..Қолданылатын ыдыстардың қауіпсіздігіне талаптар.
- 6. Мектеп тамақтандыру блогында оқушылардың толыққанды тағамын ұйымдастыру тәртібі.
- 7. Мектеп асханаларында тағам мен кулинарлық өнімдерді дайындау технологиясының ерекшеліктері.
- 8. Төрт апталық ас мәзірін құрастыру.
- 9. Жас мөлшеріне қарай ас мәзірінің ерекшеліктері.
- 10. Азық-түліктерді бір-бірімен алмастыру нормалары.
- 11. Жалпы білім беретін ұйымдарда мектеп оқушыларының тағам рационы бойынша бірыңғай стандарттарды (4-апталық ас мәзірін) енгізуді іске асыруға мониторинг және оқушылардың тағамын ұйымдастыруды жетілдіру.
- 12. Мектеп асханаларында цех жұмысын ұйымдастыру.
- 13. Энергияға қажеттіліктің физиологиялық нормаларын қанағаттандыруға талаптар.

		<p>14. Мектеп оқушыларының тағамын ұйымдастыруда пайдалануға рұқсат етілген және рұқсат етілмеген өнімдердің тізімдері, өнімдердің асортиментіне талаптар.</p> <p>15. Мектеп асханасында буфет жұмысын ұйымдастыру. Су ішу тәртібін ұйымдастыру</p> <p>16. Мектеп асханасын жалға алушыларға қойылатын талаптар.</p> <p>17. Мектеп оқушыларын арналған 1-ші тағамдар технологиясы</p> <p>18. Мектеп оқушыларын арналған 2-ші тағамдар, гарнирлер технологиясы</p> <p>19. Мектеп оқушыларына арналған салқын және ыстық сусындар. Сүт және сүт қышқылы тағамдары.</p> <p>Салқын тағамдар.</p> <p>20. Дайын тағамдарға бракераж жүргізу және сынама алу тәртіптері</p>
<p>ОН-8.1. Тағамдарды дайындау технологиясын және оларды мезгірге сәйкес беруді білу</p>	<p>КМ-08. Мейрамхана бизнесінде жұмыс</p> <p>Тағамдарды дайындау технологиясын және оларды мезгірге сәйкес беру; Ас мезірін сәйкес ұсынуды меңеру.</p>	<p>1. Сауда залының жұмысын ұйымдастыру.</p> <p>2. Тағамдар мен тіске басарлар, сусындарды ұсынудың әртүрлі әдістері.</p> <p>3. Ыдыстарды дайындау және сақтау.</p> <p>4. Даяшының жұмысқа дайындығы.</p> <p>5. Үстел үстін дайындау.</p> <p>6. Қонақтарды қарсы алу.</p> <p>7. Тапсырыс қабылдау және орындау.</p> <p>8. Тағамдарды ұсыну ережелері мен тәртіптері.</p> <p>9. Салқын тағамдар мен тіске басарлар ұсыну.</p> <p>10. Көжелер мен ыстық тағамдарды ұсыну.</p>

<p>ОН-8.2. Клиенттерге сервистік қызмет көрсету жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қызмет көрсету</p>	<p>Клиенттерге сервистік қызмет көрсету жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қызмет көрсетеді</p>	<p>1.Залда қызмет көрсетуді ұйымдастыру. 2. Хостес жұмысы. 3. Тапсырыс қабылдау және аперитивтер ұсыну. 4.Шарапты декантациялау және аэрациялау 5. Сақталған және шараптар жиынтығын ұсыну. 6. Аққайнар түрлерін ұсыну ережеліктері. 7. Тағамдарды, тіске басар және сусындарды әртүрлі ұсыну әдістері. 8.Қонақтар алдында тағамдарды транширлеу. 9. Тағамдарды фламбирлеу. 10. Неміс, европалық және құрамды қызмет көрсету және тағам ұсыну. 11.Есептесу тәсілдері 12. Келушілерді шығарып салу</p>
<p>ОН-8.3.Төлемнің әртүрлі тәсілдерін тану</p>	<p>Төлемнің әртүрлі тәсілдерін тану</p>	<p>1.Әр түрлі төлем жасау тәсілдері мен ережелері. 2. Қолма-қол төлем тәсілдері. 3. Карточка арқылы төлемдер. 4. Электронды аудару арқылы төлемдер. 5.Банк есеп шоттары арқылы</p>
<p>КМ - 09 .Өндірісті азықтармен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету</p>		
<p>ОН 9.1.Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру</p>	<p>Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды менгеру</p>	<p>1.Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының түрлерінің жіктелуі және сипаттамасы 2.Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын орналастыру принциптері 3.Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын материалдық-техникалық қамтамасыз ету 4.Жабдықтаушылардан өнімді қабылдау. 5.Азық-түлікті сақтау.</p>

ОН 9.2 Қоймалардың ұйымдастыру жұмысын	Қоймалардың жұмысын ұйымдастыруды менгеру	<p>6. Дайын өнімдерді шығару.</p> <p>7. Дайын өнімді өндіру.</p> <p>8. Дайын өнімді сағу</p> <p>1. Көлік құралдарына және тамақ өнімдерін тасымалдауға қойылатын талаптар.</p> <p>2. Сақтау орындарына қойылатын талаптар.</p> <p>3. Тамақ өнімдерін сақтау шарттарына қойылатын талаптар.</p> <p>4. (4+-2) 0С температурада ерекше тез бұзылатын өнімдерді сақтау шарттары, сақтау мерзімі</p> <p>5. Қойма қоймаларын жабдықтауға қойылатын санитарлық талаптар.</p> <p>6. Механикалық емес жабдықтарға, мүкәммалға және құралдарға қойылатын санитарлық талаптар.</p> <p>7. Қоймалардағы көміргіштер мен зәндіктермен күресу.</p>
ОН 9.3 Түгендеу жүргізу	Түгендеу жүргізуді менгеру	<p>1. Түгендеу не үшін қажет. Түгендеуді қаншалықты жиі алу керек</p> <p>2. Түгендеу түрлері мен кезеңдері. Түгендеуге дайындық</p> <p>3. Түгендеуді кім жүргізуі керек. Түгендеуді қалай дұрыс жүргізу керек</p> <p>4. Автоматтандыру жүйесінде және онсыз есеп қалай жүргізіледі</p> <p>5. Кейбір өнімдерді есептеу ерекшеліктері</p> <p>6. Түгендеу нәтижелері: сәйкессіздіктермен қалай күресуге болады</p> <p>7. Түгендеуден кейінгі процестердегі қателерді қалай түзетуге болады. Қызметкерлерді ұрлаудың алдын алу жолдары</p>

<p>ОН 9.4Тексеріс жүргізу</p>	<p>Тексеріс жүргізуді менгеру</p>	<p>1.Қойма жұмысын ұйымдастыру және оларға қойылатын талаптар 2. Көлемді жоспарлау талаптары. 3. Санитарлық-гигиеналық талаптар. 4. Жеткізу көздері және қоғамдық тамақтандыру жеткізушілері 5. Жабықтауды ұйымдастыру. Өнімді жеткізу формалары мен әдістері 6. Азық-түлік өнімдерін қабылдау 7.Өнімдерді сақтау және шығару. Контейнер шаруашылығын ұйымдастыру</p>
<p>ОН 9.5Тамақтану кәсіпорнының бағдарламалық есептеулерін орындау</p>	<p>Тамақтану кәсіпорнының бағдарламалық есептеулерін менгеру</p>	<p>1. Меню, баға түсінігі, баға түрлері 2. Тауарларды саны мен сапасы бойынша қабылдау, құжаттама - 3. Дайын өнімді өткізуді құжаттау және есепке алу 4. Меню жоспары, оның мақсаты 5. Бұзылған өнімдер мен дайын өнімді есептен шығару тәртібі мен мерзімдері 6. Өндіріс жұмысын көрсететін құжаттар 7. Шикізат парағын есептеу 8. Өнімнің өзара алмасу кестесі 9. Кондитерлік өнімдердің бағасын есептеу.</p>
<p>КМ -10. Өндірістік процесті ұйымдастыру ОН 10.1 Дайындау кәсіпорнының өндірістік бағдарламасын әзірлеу.</p>	<p>жартылай фабрикалар мен дайын өнімдердің сапасына бақылау жасау Қызметкерлердің кәсіби қызметінің психологиясы мен этикасын білу</p>	<p>1. Психикалық процестер және күй. 2. Аспаздың еңбек мәдениетін арттырудағы қабылдаудың ролі. 3. Тұлғаның жеке психологиялық ерекшеліктері. 4. Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлерінің кәсіби этикасы. 5. Тамақ жұмысшыларының еңбек психологиясы.</p>

<p>ОН 10.2 Тольк циклды өндірісі бар кәсіпорынның өндірістік бағдарламасын әзірлеу</p>	<p>Шикізаттарды, аспаздық өнімдер мен тағамдардың, тамақ өнімдерін өндіруді ұйымдастыру мен технологиясын, сондай-ақ өнеркәсіп өндірісінің құрылымын және қоғамдық тамақтандыру нысандарын білу.</p>	<p>6. Психология және қызмет көрсету процесінің негізгі кезеңдері. 7. Даяшының, барменнің кәсіби мінез-құлдық принциптері.</p> <p>1. Өндіріс процесінің түсінігі, жіктелуі және мазмұны. 2. Өндіріс процесін ұтымды ұйымдастыру принциптері. Денгейлік ұлай 3. Өндірістік цикл 4. Өндірісті ұйымдастыру нормативі. 5. Еңбекті ұйымдастыру және реттеу. 6. Өндірісті техникалық дайындау түсінігі мен мазмұны. 7. Өндірістің конструкторлық дайындығы.</p>
<p>ОН 10.3 Жұмыс орнын ұйымдастыру, оларды жабдықтау мен технологиялық құрал-жабдықтарды орналастыруды орындау.</p>	<p>Персоналды басқару, жұмыс орындарына орналастыру ерекшеліктерін білу, өндірістің технологиялық процесін ұйымдастыру.</p>	<p>1. Практикалық қызмет ретінде персоналды басқарудың құндылығы. 2. Персонал басқару объектісі ретінде. Персоналды басқарудың қазіргі кезеңінің сипаттамасы. 3. Персоналды басқарудың әдістері мен принциптері. 4. Еңбек ресурстарын басқарудың мемлекеттік жүйесі. 5. Өлеуметтік серіктестік жүйесі. 6. Персоналды басқару жүйесінің ұйымдық құрылымы. 7. Персоналды басқару жүйесін кадрлармен қамтамасыз ету.</p>
<p>ОН 10.4 Дайын өнім сапасына бақылау жасауды жүзеге асыру</p>	<p>Дайын өнім сапасына бақылау жасауды менгеру</p>	<p>1. Зертханалық бақылау 2. ХАССП принциптеріне негізделген тағам сапасын басқару 3. Өнім сынамаларына қойылатын талаптар</p>

		<p>4. Үлгі алу құжаттамасына қойылатын талаптар</p> <p>5. Үлгілерді тасымалдау, қабылдау және сақтау</p> <p>6. Физика-химиялық сынақтарға өнім үлгілерін дайындау</p> <p>7. Органолептикалық бағалау әдістері</p> <p>8. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу әдістемесі</p>
<p>ОН 11.1 Тамақтану кәсіпорнының қызмет көрсетуін ұйымдастыру.</p>	<p>КМ- 11. Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде конгингентке қызмет көрсетуі</p> <p>Тамақтану кәсіпорнының қызмет көрсетуін ұйымдастырды менгеру</p>	<p>1. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының классификациясы</p> <p>2.Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі кластарының сипаттамасы</p> <p>3. Қоғамдық тамақтандыру қызметтері</p> <p>4.Тұтынушыларға қызмет көрсету әдістері мен формалары</p>
<p>ОН 11.2 Басқару қағидаларын, менеджмент стратегиясы мен тәсілдерін меңгеру.</p>	<p>Басқару қағидаларын, менеджмент стратегиясы мен тәсілдерін қолдану</p>	<p>1. Кәсіпорынның ұйымдық-экономикалық сипаттамасы</p> <p>2.Бәсекелестік стратегияны талдау</p> <p>3. Ішкі және сыртқы органы талдау</p> <p>4. Кәсіпорынның даму стратегияларын талдау</p> <p>5. Персоналды ынталандыру механизмін жетілдіру</p>
<p>ОН 12.1 Өнімге арналған нормативтік-техникалық құжаттамалар бойынша мәліметтер базасын құру</p>	<p>КМ- 12. Ішкі құжаттамаларды әзірлеу</p> <p>Өнімдер мен қызметтердің сапасын анықтау әдістерін білу және қолдана білу, өндіріс сапасын бақылауды жүзеге асыру, өнімнің және қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің</p>	<p>1. Өнім сапасы және оны қалыптастыратын факторлар Сапа саласындағы негізгі ұғымдар, терминдер және анықтамалар.</p> <p>2. Өнім сапасының көрсеткіштерін анықтау әдістері.</p>