МКҚК «Қобда көпсалалы колледжі»

(білім беру ұйымының атауы)

Келісілді
Колледж директоры Курганбаев А.С.

20 20ж. "01" 09

Бекітемін
Директордың оқу өндірістік ісі жөніндегі
орынбасары Сукулова Г.К

20 20ж. "01" 09

Орта білімнен кейінгі, техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарына арналған оқу жұмыс бағдарламасы

Өндірістік оқыту мен кәсіптік практика
(модуль атауы)
Мамандық 1504000 «Фермерлік шаруашылық»
(коды және атауы)
Біліктілік 1504042 «Аспазшы»
(коды және атауы)
Оқыту нысаны күндізгі орта білім базасында
Жалпы сағат саны **1476**
Оның ішінде практикалық **270** сағат, өндірістік практикалық **1206** сағат.
Курсы: 1,2,3 курс 2020- 2023 оқу жылы
Әзірлеуші (-лер) Өндірістік оқыту шеберлері Сармантаева Л.К. , Бекжанова Э.У.
(қолы) Т.А.Ә. (болған жағдайда)
Оқу-әдістемелік комиссия отырысында қаралды және мақұлданды
20 20 ж. "01" 09 № 1 хаттама
Төрага Сармантаева Л.К.
(қолы) Т.А.Ә.(болған жағдайда)

Түсіндірме жазба

Өндірістік оқытуға арналған жұмыс бағдарламасы 1504042 «Аспазшы» мамандығы бойынша студенттердің минималды мазмұны мен дайындық деңгейіне қойылатын мемлекеттік талаптарды орындауға арналған.
Тәжірибелік сабақтар - теориялық қағидаларды тәжірибелік растауға және оқу және кәсіби практикалық дағдыларды қалыптастыруға бағытталған негізгі оқыту түрлері. Олар теориялық және кәсіби практикалық сабақтың маңызды бөлігін құрайды.
Тәжірибелік сабақтарды оқыту түрі ретінде студенттер оқу материалының оқу мазмұнына сәйкес шебердің жетекшілігімен бір немесе бірнеше практикалық тапсырмаларды орындайды. Студенттердің практикалық сабақтарын орындау келесі мақсаттармен жүзеге асырылады:
- нақты бөлімдерде (тақырыптарда) пәннің жұмыс бағдарламасында белгіленген студенттердің дайындық деңгейіне қойылатын талаптарға сәйкес практикалық дағдыларды қалыптастыру;
- алған теориялық білімдерін қорыту, жүйелеу, тереңдету; - алған білімдерін тәжірибеде қолдану дағдыларын жетілдіру, интеллектуалдық және практикалық әрекеттің бірлігін жүзеге асыру; - болашақ мамандардың зияткерлік қабілеттерін дамыту: аналитикалық, дизайнерлік, конструктивті және т.б .; - міндеттерді шешу кезінде тәуелсіздік, жауапкершілік, нақтылық, шығармашылық бастамашылық сияқты кәсіби маңызды қасиеттерді дамыту

Оқу соңында диплом алдындағы тәжірибелік сабақ өткізіледі, оның барысында студенттер біліктілік сипаттамасында қарастырылған жұмысты өз бетінше орындайды.

Білім алушылардың дайындық деңгейіне қойылатын талаптар.

Студент білуі керек:
• шикізат пен тамақ өнімдерін механикалық аспаздық өңдеудің ережелері, әдістері мен әдістері;

• өнімдер мен жартылай фабрикаттарды термиялық өңдеудің негізгі және көмекші әдістері;

• әртүрлі өнімді термиялық өңдеуге дайындау үшін пайдаланылатын технологиялық процестер мен әдістер;

• термиялық өңдеудің негізгі әдістері, пісіру, қуыру, пісіру ережелері;

• пісіру технологиясы, сапа талаптары, бөлу ережелері (жиынтықтар), жарамдылық мерзімі және әртүрлі ыдыс-аяқты сақтау шарттары;
• өнімдердің түрлері, қасиеттері және аспаздық мақсаты, белгілері және олардың тиімділігін анықтаудың органолептикалық әдістері;

• технологиялық карталардың мазмұны, қарапайым аспаздық өңдеуді қажет ететін тағамдарға арналған рецепттер, оларды пайдалану ережелері;
• еңбек қауіпсіздігі талаптары; Ыдыс-аяқ, жабдық түрлері;

• демалыс нормалары, бөлу, бөлу және тіркеу ережелері;
• еңбек қауіпсіздігі және жеке гигиена талаптары.

Біліктілік сипаттамасы

Білім алушы нені білу керек:

• шикізат пен өнімдерді өңдеу, көкөністерді әртүрлі тәсілдермен кесу техникасын қолдану;

• өнімдер мен жартылай фабрикаттарды термиялық өңдеудің негізгі және көмекші әдістерін орындау;

• технологиялық процестерді түсіндіріп, өнімді термиялық өңдеуге дайындау әдістерін қолдану;

• термиялық өңдеу әдістерін қолданыңыз, пісіріңіз, қуырыңыз, пісіріңіз;

• технологиялық жабдықты, өлшеу құралдарын, ыдыстарды мақсатына сай пайдалану, пайдалану және техникалық қызмет көрсету ережелерін сақтау;

• шикізат пен өнімнің сапалық қасиеттерін сипаттау, бүліну мен сапасыздық белгілерін анықтау, сапаны анықтауда органолептикалық әдістерді қолдану;

• технологиялық карталарды, қарапайым аспаздық өңдеуді қажет ететін тағамдарға арналған рецепттерді пайдалану ережелерін сақтауға;

• еңбек қауіпсіздігі талаптарын сақтауға;

• аспазшының жеке гигиеналық талаптарын сақтаңыз.

Бағдарлама мазмұны

Тақырып 1. Көкөністерді өңдеу және турау
Көкөністерді өңдеу әр түрлі технологиялық әдістерді қолданып сұрыптау және мөлшеріне қарай іріктеу. Механикалық өңдеу керексіз шығынды азайта отырып, белгілі бір тағамды дайындаған кезде көкөністі тиімді пайдалануға мүмкіндік береді.
Көкөністерді жуу- шикізат сыртындағы бөгде қоспалардан басқа улы химикаттар қалдықтарынан арылтады. Шикізаттарды жуу, тазалау, кесу және майдалау арнаулы механизмдермен және машиналармен жүргізіледі.
Көкөністі турау (кесу) – көкіністерді біркелкі жылумен өңдеуден өткізуге көмектеседі және оларға әсемдік сыртқы көрініс беріп, дәмін жақсартады. Кесудің жай түрлері (тілімше, дөңгелек, сабанша, томарша, текше, бөлікше) Кесудің күрделі түрлері (кеспек, сарымсақ, алмұрт, ширатпа, шар пішінді)
Көкөністерді сақтау ережесі
Көкөністерді механикалық- аспаздық өңдеуді механикалық, химиялық, және термиялық тәсілдермен жүзеге асыруға болады. Олардың ішінде көп тараған механикалық тәсіл. Бұл тәсіл бойынша көкөністі өңдеу процесі төмендегідей: сорттау, іріктеу, жуу, тазарту, және толық тазарту әрекеттерінен тұрады.
Тақырып 1. Сорпалар және көжелер
Сорпаларды дайындау кезінде студенттерді ұнтақтау, көкөністер, қызанақ, ақ тұздық лезон дайындаумен, сорпаны пісіру режимімен, шығарылатын тағамдардың температурасы мен температурасымен, жаппай базарлық тағамдарды тарату ережелерімен, жағдайымен, сақтау және сату кезеңдерімен, жұмыс орнын ұйымдастырумен таныстыру, неке ережелері бойынша дайын тамақ.
Сорпа дайындауға арналған ыдыс-аяқ пен жабдықты таңдау.
Сорпаларды дайындау.
Ет пен сүйекті, ет, балық және саңырауқұлақ сорпаларын дайындау: қазандықтарды, өнімдерді дайындау, өнімдер мен судың мөлшерін, пісіру режимін анықтау; сорпаларды сақтау. Сорпалардың сапалық сипаттамасы. Сорпаны гарнирмен пісіру (мөлдір). **Сорпаларға арналған гарнирлерді дайындау.**
Сорпаларды пісіру кезіндегі еңбек қауіпсіздігі.
Қатықталған сорпалар: борщ, қырыққабат сорпасы, маринадталған қияр, көкөніс сорпалары, картоп, макарон өнімдері, жарма, бұршақ тұқымдастар. Сұйық негіз дайындау, негізгі өнімнің пішініне сәйкес көкөністерді кесу, тамыры мен томат пюресін қайнату; борщ-қызылшаға, қырыққабат-қырыққабатқа, маринадталған қияр мен меруерт арпасына дайындық; ақ тұздықты дайындау (картопсыз, жарма мен макаронсыз сорпаға арналған); өнімдерді төсеу кезектілігі (тұздалған және ашытылған өнімдерді төсеуге назар аударыңыз); тендерге дейін пісіру, дәміне қарай келтіру; сапаны бағалау, тіркеу және демалыс.
Пюре тәрізді сорпалар: көкөністерден, дәнді және бұршақты дақылдардан, ет өнімдерінен, сұйық негізді, өнімдерді, ақ тұздықты дайындау, байыту (лезон дайындау).
Сүтті сорпалар: макарон өнімдерін және жарма өнімдерін дайындау (қалақша, елеу және жуу), сүтті қайнату, тамақ қою, жұмсақ болғанға дейін пісіру.

Суық сорпалар: квас, қызылша сорпасын дайындау; бұйымдарды дайындау және кесу.
Ет пен көкөніс окрошкасын дайындау. Қызылша пісіру.
Тәтті сорпалар: жидектер мен жемістерден пюре мен шырындар дайындау, сироптар дайындау, картоп ұнын енгізу, сәл қоюланғанша пісіру,пюре немесе шырын төсеу, дәміне келтіру, сүзу, салқындату.
Тақырып 2. Гарнирлерді дайындау, мерекелік ерекшеліктер.
Әр түрлі сорпалардың сапалық сипаттамасы, безендірілуі және кетуі.
Ыдыс-аяққа арналған рецепттер жинағымен жұмыс.
Бөлім бойынша бақылау және тексеру жұмыстары.
Өтілген материалды әр оқушының меңгеру дәрежесін анықтайды және жекелеген оқушылардың артта қалуын жою шаралары көрсетілген.
Тұздықтар. Оларды дайындау, демалыс. Сапаға қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері.
Студенттерді тұздықтар дайындайтын жұмыс орнын ұйымдастырумен, 1 кг тұздыққа ұн мен майдың шығыны нормаларымен, тұздықтардың шығу жылдамдығымен, тұздықтардың пісіру режимімен таныстыру. Тұздықтарды сақтау.
Ұннан жасалған шұжықтар мен сорпаларды тұздыққа дайындау.
Балық пен ет тұздығына сорпалар дайындау; балық қалдықтары мен ет сүйектерін дайындау (сүйектерді ұнтақтау және қоңыр сорпаға тамыры бар күйдіру), қыздыру, пісіру кезінде майды кетіру (ет сорпасынан), жұмсақ болғанша пісіру, сүзгілеу және қолданғанға дейін сақтау. Ақ көкөністерді дайындау (май, құрғақ және т.б.), май мен ұнды дайындау, ұнды маймен біріктіру, ұн мен майдың арақатынасын сақтау, қуыру және дайындығын анықтау.
Ұн қосылған тұздықтар: ет сорпасындағы негізгі қызыл тұздық және оның туындылары, пияз және қышқыл қосылған тұздық, пияз, қыша қосылған пияз және т.б.; ет сорпасындағы негізгі ақ тұздық және оның туындылары (бу, қызанақ); балық сорпасындағы негізгі ақ тұздық және оның туындылары (бу, қызанақ), «тұзды ерітінді» және т.б.: саңырауқұлақ сорпасындағы тұздықтар. Қаймақ тұздықтары және олардың туындылары (пияз, қызанақ, желкек қосылған).
Май-жұмыртқа тұздықтары (орақ, поляк және т.б.): май-жұмыртқа тұздығын (поляк) дайындауға арналған ыдыс-аяқ пен құрал-жабдықтарды таңдау, майды еріту, сүзу, қайнатылған жұмыртқаны ұсақтап турау және оларды бос маймен біріктіру, оған лимон шырынын, тұз, шөп қосу (ақжелкен); сапалы бағалау. Крекер тұздығына крекер дайындау.
Өсімдік майымен тұздықтар (майонез, салат, қыша байламы). Өнімдерді біріктірудің бірізділігі.
Сірке тұздықтары (көкөніс маринадтары, желкек тұздығы). Көкөністер мен желкек дайындау.
Май қоспалары (жасыл, киль, асшаян майлары). Тағам дайындау,
майды ұсақтау, біріктіру, қалыптау.
Тәтті тұздықтар: (алма, өрік, қара өрік және т.б.): тағамдар мен тәтті тұздықтар жасауға арналған құрал-жабдықтарды таңдау; қалқанша, жемістер мен жидектерді жуу және пісіру, жидектер мен жемістерді ысқылау, сироп дайындау, сиропқа картоп крахмалы, шырындар, жидектер мен жеміс езбесін қосу. Тағамдарды тіркеу және жеткізу. Тұздықтардың сапасына қойылатын талап. Ыдыс-аяққа арналған рецепттер жинағымен жұмыс.
Бұршақ дақылдары мен макароннан тағамдар мен гарнирлер дайындау.

Студенттерді жарма мен макароннан тағамдар мен гарнирлерді дайындайтын жұмыс орнын ұйымдастырумен, термиялық өңдеу режимдерімен, ботқа пісіру ұзақтығымен, процентпен таныстыру жарма мен макарон өнімдерін дәнекерлеу, жарма мен макароннан ыдыс-аяқ пен гарнирлерді шығару нормалары, дайын тағамдарды сақтау ережелері. Бұршақ дақылдарының қайнатылу ерекшелігіне назар аударыңыз

Жарма мен макароннан жасалған тағамдар мен гарнирлер. Дәнді және макарон өнімдерін алғашқы өңдеу, әр түрлі консистенциядағы жармаларды және макарон гарнирлерін пісіруге арналған жарма, макарон және сұйықтықтың арақатынасы, дайындығын анықтау. Сапалы бағалау Аспаздық қолдану. Тұтқыр дәнді дақылдардан жасалған тағамдар (котлеттер, фрикаделькалар), тұтқыр ботқаларды пісіру, ботқаны шикі жұмыртқалармен байыту, фрикаделькаларды, фрикаделькаларды кесу және қуыру, дайындықты анықтау: сапалы бағалау, демалысқа безендіру.

Дәнді кәстрөлдерді пісіру (тәтті соус қосылған күріш кәстрөлі, жарма қаймақ немесе май).

Макарон тағамдары (ірімшік, қызанақ қосылған; кеспе кастрюльдер, кастрюльдер, макарон өнімдері); өнімдерді дайындау, біріктіру, дәм мен дайындыққа келтіру. Дайын тамақты сапалы бағалау, рәсімдеу және жеткізу.

Картоптан, көкөністерден және саңырауқұлақтардан тағамдар мен гарнирлерді дайындау.

Студенттерді көкөністерден ыдыс-аяқ және гарнирлерді дайындауға арналған, термиялық өңдеуге байланысты ыдыс-аяқтар мен гарнирлердің түрлерімен таныстыру: термиялық өңдеу режимі, қуыру мен қайнатудың пайызы, көкөністерден ыдыс-аяқ пен гарнирлердің шығуы; оларды сақтау ережелері. Ыдыс-аяқ пен жабдықты дайындау.

Қайнатылған көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлер: көкөністерді пісіруге дайындау, картопты сүтке, гүлді қырыққабатқа және ақ қырыққабатқа тұздықпен, сары майға немесе сүт тұздығындағы жасыл бұршақ.

Буға пісірілген көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлер (май немесе сүт тұздығында): көкөністерді дайындау, бұқтыру, сүт тұздығын дайындау, буға пісірілген көкөністерді тұздықпен немесе маймен киіндіру.

Қуырылған көкөністер мен көкөністердің тағамдары мен гарнирлері: қатты қуырылған: көкөністерді дайындау, қуыру.

Саңырауқұлақ тағамдары: қайнату, бұқтыру, қайнату, (қаймақ тұздығындағы саңырауқұлақтар, қаймақ тұздығындағы пісірілген саңырауқұлақтар)

Балықтан жасалған тағамдар. Демалыс. Балық тағамдарының сапасына қойылатын талаптар.

Студенттерді ыстық балық тағамдарын дайындайтын жұмыс орнын ұйымдастырумен, термиялық өңдеуге байланысты балық тағамдарының түрлерімен, пісіру пайызымен, дайын ыстық балық тағамдарын сақтау курсының нормалары мен ережелерімен, ыдыс-аяқ пен құрал-жабдықтарды таңдауымен таныстыру.

Пісірілген және буға пісірілген балықтан жасалған тағамдар. Балықты дайындау, тамақ дайындаубалық, дәмдеуіштер, дайындықты анықтау, гарнирлер мен тұздықтарды таңдау, безендіру және босату.

Негізінен және қатты қуырылған балық тағамдары.Балықты қуырылған және қуырылған балық тағамдарына дайындау, қуыру, дайындығын анықтау, гарнирлер мен тұздықтарды таңдау, безендіру және кету.

Пісірілген балықтан жасалған тағамдар.Өнімдерді ағынға дайындау, гарнирлер мен тұздықтарды таңдау, өнімдерді салу кезектілігі, безендіру,дайындықты, демалысты анықтау.
Балық котлетінен алынған тағамдар.Құрамымен және арақатынасымен таныстыру. Котлет массасының құрамдас бөліктері және олардың тағайындалуы; ет тартқыштың жұмысқа дайындығын тексеру (пышақтарды, торларды, шнекті дұрыс жинау), сонымен қатар ет тартқыштың санитарлық жағдайын: ет тартқышты іске қосу, жұмыстан кейін ет тартқышты бөлшектеу, жуу, кептіру және жинау.
Котлет массасынан жартылай фабрикаттарды нокаутқа түсіру, салмағы бойынша тарату, қалыптау және нан тәсілдерін өңдеу.
Балық котлетінен (котлеттер, фрикаделькалар және денеден) тағамдар дайындау.
Балық тағамдарының шығу нормаларын зерттеу.
Ет тағамдары. Ет тағамдарының сапасына қойылатын талаптар.
Пісірілген еттен тағамдар дайындау: пісіру, дайындығын анықтау, қайнатылған етті бөліктерге бөлу, ыдысқа төсеу, безендіру және бөлу.
Табиғи қуырылған еттен тағамдар дайындау: табиғи ірі және порцияланған ет бөліктерін қуыру.
Нанға қуырылған ет тағамдарын пісіру: ет пісіру, қуыру, тұздық пен гарнирді таңдау, безендіру және қалдыру.
Котлет массасынан тағамдар дайындау. Котлет массасын дайындау, қалыптау, өсіру, қуыру, гарнир мен тұздықты таңдау.
Бұқтырылған тағамдарды пісіру: ет қуыру, қайнату, тұздық пен гарнирді таңдау.
Құс, аң және қояннан жасалған тағамдар. Сапаға қойылатын талаптар.
Бұқтырылған және қайнатылған, қуырылған, бұқтырылған құс еті, аң және қоян тағамдарын дайындау. Сапаға қойылатын талаптарды оқыңыз. Рецепттер жинағымен жұмыс.
Бөлім бойынша бақылау және тексеру жұмыстары.
Өтілген материалды әр оқушының меңгеру дәрежесін анықтайды және жекелеген оқушылардың артта қалуын жою шаралары көрсетілген.
Ет тағамдары. Ет тағамдарының сапасына қойылатын талаптар.
Пісірілген еттен тағамдар дайындау: пісіру, дайындығын анықтау, қайнатылған етті бөліктерге бөлу, ыдысқа төсеу, безендіру және бөлу.
Табиғи қуырылған еттен тағамдар дайындау: табиғи ірі және порцияланған ет бөліктерін қуыру.
Нанға қуырылған ет тағамдарын пісіру: ет п / ф нан пісіру, қуыру, тұздық пен гарнирді таңдау, безендіру және қалдыру.
Котлет массасынан тағамдар дайындау. Котлет массасын дайындау, пішіндеу, өсіру, қуыру, гарнир мен тұздықты таңдау.
Бұқтырылған тағамдарды пісіру: ет қуыру, қайнату, тұздық пен гарнирді таңдау.
Бөлім бойынша бақылау және тексеру жұмыстары.
Өтілген материалды әр оқушының меңгеру дәрежесін анықтайды және жекелеген оқушылардың артта қалуын жою шаралары көрсетілген.
Үй құстарынан, аң құстарынан және қояннан жасалған тағамдар. Сапаға қойылатын талаптар.
Бұқтырылған және қайнатылған, қуырылған, бұқтырылған құс еті, аң және қоян тағамдарын дайындау. Сапаға қойылатын талаптарды оқыңыз. Рецепттер жинағымен жұмыс істеу.
Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар. Сапаға қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері.

Студенттерді жұмыртқа тағамдарын дайындауға арналған жұмыс орнын ұйымдастырумен таныстыру
және сүзбе, термиялық өңдеу режимі, кірістілік нормалары және тағамды сақтау ережелері.
Жұмыртқа пісіруге арналған ыдыс-аяқ пен жабдықты таңдау.
Жұмыртқа тағамдары.Пісірілген, қайнатылған және пакетке салынған жұмыртқалар. Ұнтақталған жұмыртқаны ветчина, көк пияз және т.б. табиғи, аралас, толтырылған омлеттерді дайындау; гарнир және омлет массасын дайындау.
Сүзбеден жасалған тағамдар: ірімшік торттарына, жалқау тұшпараға, пудингке, кастрюльге масса дайындау; пісіру, пісіру, пудинг тұздығы мен кастрюль дайындау.
Жұмыртқа мен сүзбе тағамдарын сапалы бағалау, құрастыру және жеткізу.
Салқын тағамдар мен тағамдар. Студенттерді инвентарлармен, құралдармен таныстыру, суық ыдыс-аяқтар мен тағамдар дайындау кезінде жұмыс орнын ұйымдастыру, суық тағамдар мен тағамдар топтарымен, термиялық өңдеуге жатпайтын өнімдерді өңдеу кезіндегі қалдық нормаларымен; дайын тағамдар мен тағамдар шығару нормалары, санитарлық-гигиеналық ережелер және жұмыс кезіндегі қауіпсіздік ережелері, дайын тағамдарды сақтау ережелері.
Жұмыс орнын жұмысқа дайындау. Тағамдар мен тағамдар дайындауға арналған ыдыс-аяқ пен жабдықты таңдау.
Сэндвичтер мен канаптарды дайындау: ет, балық және басқа гастрономиялық өнімдерді дайындау, гастрономиялық өнімдер мен нан кесектерін кесу. Сэндвичтер мен канаптарды орналастыру және босату.
Шикі көкөніс салаттары: ақ және қызыл қырыққабат салаты. Қызанақ, қияр, шалғам, шалғам, жасыл көкөністер, сәбіз, қырыққабат қосылған салат. Өнімдерді дайындау, таңу материалдарын дайындау, дәміне қарай келтіру.
Пісірілген көкөніс салаттары және винегрет: ет салаты, балық салаты, винегрет.
Өнімдерді дайындау, тұздықтарды араластыру және байыту, дәміне қарай келтіру.
Балықтардан және тағамдардан жасалған гастрономиялық өнімдерден жасалған тағамдар: (майшабақ, майшабақ, қызыл балық,қызғылт лосось және т.б.).Майшабақ тағамдары (гарнирмен майшабақ, табиғи майшабақ, туралған): дайындау бұйымдар, гарнир және безендіру.
Суық балық тағамдарын дайындау (маринадталған балық): балықты дайындау
жартылай фабрикат, көкөніс маринадтарын дайындау. Тіркеу және демалыс.
Салқын ет тағамдары: (гарнирмен ветчина, салқын қуырылған сиыр еті,
бауыр паштеті): тағам дайындау, гарнирлер дайындау, тұздықтар таңдау.
Желе дайындау.
Салқындатылған тағамдар мен тағамдарды сапалы бағалау, құрастыру және жеткізу. Коллекциямен жұмыс рецептер.
Бөлім бойынша бақылау және тексеру жұмыстары.
Өтілген материалды әр студенттің игеру дәрежесін анықтайды және жекелеген оқушылардың артта қалуын жою шаралары көрсетілген.

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

№	Бағдарлама мазмұны (тараулар, тақырып/оқыту нәтижесі, бағалау өлшемдері)	Барлық сағат	оның ішінде						
			Теориялық	Зертханалық-практикалық	Аудиториялық, контактілі 1	Білім алушының оқытушы жетекшілігі мен жасайтын өзіндік жұмысы1	Білім алушыны ңтолығымен өзі орындайтын өзіндік жұмысы1	Өндірістік оқыту /кәсіптік практика	Жеке2
1	Асханада оқытудың кіріспе сабақтары. Асханада электр плита және газ плитаны қолданғанда еңбекті қорғау және техникалық қауіпсіздік мен өртке қарсы шаралар.	6						6	
	Шикізатты механикалық-аспаздық өңдеудің технологиялық үдірісін жүргізу	18							
2	Шикізатты механикалық-аспаздық өңдеу және турау							6	
3	Көкөністерді механикалық-аспаздық өңдеу және турау							6	
4	Саңырауқұлақтарды механикалық-аспаздық өңдеу және турау							6	
	Көкөністер мен саңырауқұлақтан ыстық тағамдар дайындау	24							
5	Көкөністер мен саңырауқұлақтан ыстық тағамдар дайындау							6	
6	Көкөністерден жасалған тағамдар							6	
7	Көкөністен жасалған салаттар							6	
8	Саңырауқұлақтардан сорпа дайындау							6	
	Балықтан және теңіз өнімдерінен дайындалатын ыстық тағамдар	36							
9	Балық сорпасын дайындау							6	
10	Балық етінен дайындалған котлет							6	

11	Балық консервілерін дайындау технологиясы							6	
12	Балықтан салат жасау							6	
13	Бұқтырылған балық дайындау							6	
14	Қуырылған сазан дайындау							6	
	Сорпалар және көжелер	36							
15	Сүттен жасалған сорпалар әзірлеу							6	
16	Ашық сорпа							6	
17	Тәтті сорпа							6	
18	Суық сорпалар							6	
19	Қатықталған сорпалар							6	
20	Дәмді әрі пайдалы езбе сорпалар							6	
	Гарнирлер мен жарма, бұршақ және макарон өнімдері	42							
21	Картоптан, көкөністерден әзірленген тағамдар мен гарнирлер							6	
22	Жұмыр кеспе өнімдері мен бұршақ көжелерін дайындау							6	
23	Жарма қайнату және ботқалар дайындау							6	
24	Жармадан тағамдарын дайындау							6	
25	Бұршақ тағам дайындау							6	
26	Макарон тағамдарын дайындау							6	
27	Күріштен жасалған «Ризотто» тағамы							6	
	Жұмыртқа және ірімшіктен әзірленген тағамдар	36							
28	Сары ірімшіктен әзірленген қоспа							6	
29	Қайнатып пісірілген жұмыртқа							6	
30	Қуырып пісіріліген жұмыртқа							6	
31	Сүзбеден дайындалған салқын тағамдар							6	
32	Сүзбеден дайындалған ыстық тағам							6	
33	Ірімшіктен жасалған ыстық тағамдар. Сапа талаптары. Сақтау мерзімі							6	
	Салқын тағамдар және тіс басарлар	36							
34	Бутербродтар дайындау							6	

35	Салаттар дайындау							6	
36	Винегрет салатын дайындау							6	
37	Көкөніс және саңырауқұла тағамдары мен жеңіл тамақтар							6	
38	Қызылшадан салқын көже							6	
39	Салқын тағамдар «Көктем» салаты							6	
	Шетелдік тағамдар дайындау	30							
40	Рамен тағамын дайындау технологиясы							6	
41	Суши тағамын дайындау технологиясы							6	
42	Пекин үйрегі дайындау технологиясы							6	
43	Драники дайындау технологиясы							6	
44	Лазанки дайындау технологиясы							6	
45	**Тексеру жұмысы**	6						6	
	Барлығы	**270**						**270**	
	Курстық жоба/ жұмыс (жоспарланған болса)		-	-	-	-	-		-

Әдебиеттер мен оқу құралдары

Негізгі Әдебиеттер:

1. Г.Бесімбаева, Е.Бесімбаев «Аспаздық» 2012 ж.
2. И.М.Самсаев, Н.Ж.Оспанова «Тағам даярлау практикумы» 2007 ж.
3. Потапова И. И., Корнеева Н. В. Первичная обработка продуктов; Академия - Москва, 2008.
4. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: — Москва, Академия, 2012 г. 3. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых; Академия - Москва, 2008.
5. 4. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: — Санкт-Петербург, Академия, 2012 г.Барановский В. Официант – бармен. – «Феникс», 2000г
6. Жаңғабылов А.К «Қазақ ұлттық тағамдар», - Алматы «Қайнар»
7. «Жеңіл тағамдар». Құрастырған Г. Мұхамбетқалиева- Алматы: Қайнар 1991ж.
8. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко.
9. «Өндірістік технология және өнім сапасы»- Дүйсенбаев С.Т., Әмірханов Қ.Ж. 2008ж.
10. «Тағамдық өндірістер тауартану практикумы»- Мирзаханова М.М.