«Қобда көпсалалы колледжі» МКҚК

«Бекітемін»
Колледж директоры
_____Курганбаев А.С.
"01" ____09_____2021 ж.

ПӘН/МОДУЛЬ БОЙЫНША ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Модуль: **Өндірістік оқыту мен кәсіптік практика**
(модуль немесе пән атауы)

Мамандық: «10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру»
(код және атауы)
Біліктілік: «3W10130302- Аспазшы»
(код және атауы)
Оқыту нысаны: күндізгі
(Негізгі, жалпы) орта білім базасында
Жалпы сағат саны -1224 , **кредит** - 51
Әзірлеуші: Мырзагали Нургул Ярлыкашовна

Түсіндірме жазба

Өндірістік оқытуға арналған жұмыс бағдарламасы «3W10130302- Аспазшы» біліктілігі бойынша студенттердің минималды мазмұны мен дайындық деңгейіне қойылатын мемлекеттік талаптарды орындауға арналған.

Тәжірибелік сабақтар - теориялық қағидаларды тәжірибелік растауға және оқу мен 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.

Пән /Модуль сипаттамасы:

КМ 1. «Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу» модулі азықтарды түрлі тәсілдерді қолдана отырып пісіру, жасау жолдарын істеу үшін қажетті жұмыстың нәтижесін, дағдыны және білімді сипаттайды. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып, көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау, балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау, еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау, көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау,тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау, ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау, ұсыну негіздерін меңгертуді қамтиды.

КМ 2. «Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау» модулі азықтарды емдік тәсілдерді қолдана отырып пісіру, жасау жолдарын істеу үшін қажетті жұмыстың нәтижесін, дағдыны және білімді сипаттайды. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып, емдік мақсатта тағамдар мен өнімдерді дайындау, ұсыну негіздерін меңгертуді қамтиды. Диетаны дұрыс тағайындаған наряд белгіленген химиялық затпен қамтамасыз етілсе, емдік тамақтану адам ағзасына әсер етеді азық-түлік рационының құрамы және тағамның физикалық қасиеттері (тығыздық, көлем, тур температурасы). Бұл шарттар талаптарды нақты сақтаған кезде жүзеге асырылуы мүмкін науқасқа тамақ дайындау. Диеталық аспазшы диетаның сипаттамасын білуі керек, ол үшін тағам дайындалады, яғни. осы диетаға қойылатын арнайы талаптар өнімдерді, олардың сорттарын және технологиялық процестерді таңдауға қатысты.Емдік тамақтану барысында Диета түрлерін барыстарын оқыту.

«Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау» модулі әлемнің түрлі тағамдарын дайындау үшін түрлі азық түлік түрлерін қолдана отырып пісіру, жасау жолдарын істеу үшін қажетті жұмыстың нәтижесін, дағдыны және білімді сипаттайды. Азиялық тағамдардың түрлерімен танысып, олардың жасалу жолдарын үйренеді. Екінші оқыту нәтижесі бойынша паназиялық тағамдарды дайындап біледі. Үшінші оқыту нәтижесі негізінде еуропалық тағамдарының түрлерімен танысып, оларды әзірлеп үйренеді.

Модуль бойынша 51 кредит / 1224 сағат берілген, оның ішінде:
I семестрге бөлінгені 2 кредит /48 сағат
II семестрге 2 кредит 48 сағат
III семестрге 9 кредит / 216 сағат
IУ семестрге бөлінгені 5 кредит /120 сағат
У семестрге 27 кредит 648 сағат
УI семестрге 6 кредит 144 сағат
Білім алушылардың дайындық деңгейіне қойылатын талаптар.
Студент білуі керек:
Қалыптастыратын құзыреттіліктер:
«Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу» модулі азықтарды түрлі тәсілдерді қолдана отырып пісіру, жасау жолдарын тани білу.
Тағамдық сапасына, мерзімге және талаптарды сақтау шарттары,порциялау, пішіндеу және тамақ, сусындар және қызмет көрсету аспаздық өнімдерінің әртүрлі ассортиментін ұсыну.
Мақсаты, ережелері технологиялық пайдалану, жабдықтары, өндірістік түгендеу, құрал-саймандар,өлшеу аспаптары,пайдаланылатын ыдыс-аяқ тағамдар, сусындар және аспаздық өнімдер мен ережелер оларға күтім жасау.
Мәзірлерді, қолданбаларды құрастыру ережелерін өнімдерге, есепке алуды жүргізу және сату бойынша есептерін құрастыру тамақ өнімдерін, сусындарды және аспаздық өнімдерді реттеу
Тағамдар мен сусындардың дәмдік қасиеттерін жақсарту үшін хош иісті заттарды аспаздық жолмен өнімдерді қолдану
«Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау» модулі азықтарды түрлі тәсілдерді қолдана отырып пісіру, жасау жолдарын тани білу.
Тағамдық сапасына, мерзімге және талаптарды сақтау шарттары,порциялау, пішіндеу және тамақ, сусындар және қызмет көрсету аспаздық өнімдерінің әртүрлі ассортиментін ұсыну.
Мақсаты, ережелері технологиялық пайдалану, жабдықтары, өндірістік түгендеу, құрал-саймандар,өлшеу аспаптары,пайдаланылатын ыдыс-аяқ тағамдар, сусындар және аспаздық өнімдер мен ережелер оларға күтім жасау.
Мәзірлерді, қолданбаларды құрастыру ережелерін өнімдерге, есепке алуды жүргізу және сату бойынша есептерін құрастыру тамақ өнімдерін, сусындарды және аспаздық өнімдерді реттеу Тағамдар мен сусындардың дәмдік қасиеттерін жақсарту үшін хош иісті заттарды аспаздық жолмен өнімдерді қолдану
«Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау» әлемнің түрлі тағамдарын дайындау үшін түрлі азық түлік түрлерін қолдана отырып пісіру, жасау жолдарын үйрену үшін орындалған жұмыстың нәтижесін, жасау жолдарын тани білу.
Әлемнің тағамдарының тағамдық сапасына, мерзімге және талаптарды сақтау шарттары,порциялау, пішіндеу және тамақ, сусындар және қызмет көрсету аспаздық өнімдерінің әртүрлі ассортиментін ұсыну.
Мақсаты, ережелері технологиялық пайдалану, жабдықтары, өндірістік түгендеу, құрал-саймандар,өлшеу аспаптары,пайдаланылатын ыдыс-аяқ тағамдар, сусындар және аспаздық өнімдер мен ережелер оларға күтім жасау.
Мәзірлерді, қолданбаларды құрастыру ережелерін өнімдерге, есепке алуды жүргізу және сату бойынша есептерін құрастыру тамақ өнімдерін, сусындарды және аспаздық өнімдерді реттеу

Тағамдар мен сусындардың дәмдік қасиеттерін жақсарту үшін хош иісті заттарды аспаздық жолмен өнімдерді қолдану
Техника қауіпсіздігі ережелерін сақтай отырып, тәжірибелік дағдыларын қалыптастыру;
Нақты іс жүзіндегі арнайы пештер мен құрылғыларда, әр түрлі кесу, тазалау құрылғылары мен машиналарда жұмыс жасау;
Анықтамалық материалдар, нұсқаулықтар және технологиялық карталар бойынша құралдарды және өлшеу құралдарын таңдауды; электр пештерін, құрылғыларына техникалық қызмет көрсетуді, қосып, сөндіруді, және реттеуді орындау

Пререквизиттер:

Техника қауіпсіздігі ережелерін сақтай отырып, тәжірибелік дағдыларын қалыптастыру;
Нақты іс жүзіндегі арнайы пештер мен құрылғыларда, әр түрлі кесу, тазалау құрылғылары мен машиналарда жұмыс жасау;
Анықтамалық материалдар, нұсқаулықтар және технологиялық карталар бойынша құралдарды және өлшеу құралдарын таңдауды; электр пештерін, құрылғыларына техникалық қызмет көрсетуді, қосып, сөндіруді, және реттеуді орындау

Постреквизиттер

Аспаздық құралдардың түрлерімен танысып оларды сипаттайды; құрылғылармен пісіру, түсіру жолдарын қолданады;
Санитарлық талаптарды ұстана жүріп, көкөніс, балық, ет, сүт, жұмыртқа, ұннан жасалған тағамдарды жасап үйренеді

Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар

Интерактивті тақта, компьютерлер, презентациялар, әдебиеттер, үлестірме материалдар, ыдыс-аяқ, механикалық жабдықтар

1. Колледж асханасы, практикалық жұмыс кабинеттері
2. Негізгі оқулық, электрондық оқулықтар:

Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдердің жылулық аспаздық өңдеуін орындау:

Анфимова Н.А.Аспаздық: орта кәсіптік білім беру мекемелері студенттеріне арналған оқу құралы/Н.А.А нфимова. — 11 -стер. баспа— М.: Баспа орталығы «Академия», 2016 — 400 б.
Оқу құралы / **Чулакова Л.С., Мекебаева Н.А.,Уйкасова З. С., Адильханов С.С.** – Астана: «Кәсіпқор» холдингі» коммерциялық емес акционерлік қоғамы, 2018 ж.
Көкөністер мен саңырауқұлақтардан тағамдар әзірлеу: оқулық орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған / Е. И. Соколова. — 2-басылым, стер. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2016. — 288 б., [16] б. т.т. сур
ЧУЛАКОВА Л.С., МОЛДАБЕКОВА А.О. АЮПОВА Г.С.,АДИЛЬХАНОВ С.С. ҚОЛДАНЫЛАТЫН ШИКІЗАТ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІН ЕСКЕРЕ ОТЫРЫП, АЛҒАШҚЫ АСПАЗДЫҚ ӨҢДЕУДІ ОРЫНДАУ «Холдинг «Кәсіпқор» КАҚ-ның Ғылыми-әдістемелік кеңесі бекіткен, № 2 хаттама 26.26.2018 жыл.
Ковалев* Я. *И., Куткина М.* Я., *Кравцова* В. *А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических *наук, К 56* профессора *М. А.* ***Николаевой.*** Учебник для средних специальных учебных заведений. — М.: Издательский дом "Деловая литература", Издательство "Омега-Л", 2003. — 480с.

Оқытушы(лар)дың байланыс деректері:

Т.А.Ә. **Мырзағали Нургул Ярлыкашовна**	тел.: 77716689316
	e-mail:

Семестр бойынша сағат санын бөлу

Семестр бойынша сағаттарды бөлу

Пән/модульдің коды және атауы	Модульдегі барлық сағат саны	Оның ішінде					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8
КМ1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	312	48	48	96	120		
КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	504			120		384	
КМ 03. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	408					264	144
Барлығы:	**1224**	48	48	216	120	648	144
Пән/модуль бойынша оқытуға берілетін жалпы сағат саны	**1224**						

ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ МАЗМҰНЫ

№	Тараулар/оқыту нәтижелері	Тақырыптар/ бағалау өлшемдері	Барлық сағат саны	Оның ішінде			Студенттің педагогпен өзіндік	Студенттің өзіндік жұмысы Сабақ түрі	Сабақ түрі
				Теориялық	практикалық	Жеке			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	КМ1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу								
1	**Тараулар** Еңбекті қорғау бойынша нұсқаулық. Аспазшы жұмысының сипаттамасы. Санитария және гигиена ережелерін сақтау бойынша жалпы мәліметтерді меңгеру. . Тамақтану мекемелерімен танысу. ОН1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау	**Тақырыптар.** Тамақтандыру орнындағы еңбекті қорғау,электр,өрт қауіпсіздігі Өндірістік ғимараттардағы жұмыс жағдайына қойылатын санитарлық - гигиеналық талаптар. Жабдыққа, аспаптарға, ыдыс -аяққа қойылатын санитарлық- гигиеналық талаптар. Шикізат пен азық түлік өнімдерін қабылдауға және сақтауға қойылатын санитарлық -гигиеналық талаптар. Шикізатты өңдеуге және оны дайындауға қойылатын санитарлық -гигиеналық талаптар. Тамақтану мекемелерінің басқару құрылымын анықтау .Үстелдерді сервистеу. Аспаздық ыдыс, приборлар **Бағалау өлшемдері**	**48**		48				Өндірістік оқу

		1) Еңбекті қорғау ережелерін біледі. 2) Аспаздың жұмыс орнындағы қауіпсіздік техникасын біледі. 3) Жеке гигиена және санитарлық талаптарының ережелерін біледі.							
	Тараулар Көкөністердің технологиялық қасиеттері. Көкөністерді механикалық өңдеудің технологиялық процесі Өңделген көкөністерді пайдалану Саңырауқұлақтарды өңдеу Көкөніс тағамдарының тамақтанудағы маңызы Көкөністерді термиялық өңдеу кезінде пайда болатын процестер. Пісірілген көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлер. Пісірілген көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлер. Бұқтырылған көкөніс тағамдары. Қуырылған көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлер. Пісірілген көкөніс тағамдары. Саңырауқұлақ тағамдары ОН 2.Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау	**Тақырыптар.** Көкөністерді алғашқы аспаздық өңдеу Түйнекжемістілерді, тамыржемістілерді өңдеу, турау формалары Орамжапырақтар мен пиязтұқымдас көкөністерді өңдеу, турау формалары Жемісті көкөністер мен қалбырланған көкөністерді өңдеу . Көкөністің түрлерін өңдеу, турау формаларын көрсету. Тәтті көкөністерді және саңырауқұлақтарды механикалық аспаздық өңдеу. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды қолмен турау аспаптары. Көкөніс турау машиналарының жұмысын ұйымдастыру және оларды пайдалану ережелері. Көкөністерді пісіру, бөктіру, бұқтыру әрі шала қуыру Турама салынған көкөністерден әзірленетін тағамдар. Үстелге ыдыс аяқ даярлау және көкөністер мен саңырауқұлақтардан әзірленетін тағамдар мен гарниерлерді ұсыну. Пісірілген және бөктірілген көкөністерден әзірленетін тағамдар мен гарниерлер Көкөністер мен саңырауқұлақтардан әзірленетін тағамдарды ұсынуға арналған тұздықтар **Бағалау өлшемдері** Көкөніс цехында жұмыс орнын ұйымдастырады;	48		48				Өндірістік оқу

		Көкөністерді тазарту кезінде қалдықтардың мөлшерін анықтайды; Өңделген көкөністерді пайдаланады; Көкөністер мен саңырауқұлақтарды өңдеу шикізатты өңдеудің әртүрлі әдістерін ең оңтайлы тәсілдермен қолданады. Саңырауқұлақтарды өңдейді; Көкөніс тағамдарының тамақтанудағы маңызы біледі; Көкөністерден гарнирлер жасайды; Бұқтырылған көкөніс тағамдарын пісіреді; Қуырылған көкөністерден тағамдар мен гарниерлар дайындайды; Саңырауқұлақтан тағамдар дайындайды.							
	Тараулар Балық тағамдарының тамақтанудағы маңызы Балықты термиялық өңдеу кезінде болатын процестер Қайнатылған балық тағамдары Пісірілген балық тағамдары Қуырылған балық тағамдары Бұқтырылған балық тағамдары Туралған балық тағамдары Балық емес су шикізатынан жасалған тағамдар Балық тағамдарының сапасына қойылатын талаптар ОН 3.Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау	**Тақырыптар.** Балық өнімдерін өңдеу Қабыршақты балықтарды өңдеу. Қабыршақсыз балықтарды өңдеу. Кейбір балық түрлерінің өңдеу ерекшеліктері Бекіре балықтарды өңдеу. Тірі, мұздатылған және тоңазытылған балық Тұздалған,кептірілген балық Ысталған және қақталған балық Балықтан котлет массасын дайындау. Балық котлет массасынан жартылай фабрикаттар дайындау. Теңіз өнімдерін өңдеу Теңіз өнімдерінен салат әзірлеу Теңіз өнімдерінен тағам әзірлеу **Бағалау өлшемдері** Балық тағамдарының тамақтану кезіндегі маңызын біледі; Балықты термиялық өңдеу кезінде болатын процестерді ұйымдастырады; Қайнатылған балық тағамдарын пісіреді;	48		48				Өндірістік оқу

		Қуырылған балық тағамдарын дайындайды; Бұқтырылған балық тағамдарын дайындайды; Туралған балық тағамдарын пісіреді; Теңіз өнімдерінен тағамдар дайындап үйренеді							
	Тараулар Ет тағамдарының тамақтанудағы маңызы.. Қайнатылған және бұқтырылған ет пен ішкі өнімдерден жасалған тағамдар. Қуырылған ет және ет тағамдары. Бұқтырылған ет тағамдары. Пісірілген ет тағамдары. Тартылған ет тағамдары. Жабайы жануарлардың етінен жасалған тағамдар. Ет тағамдарының сапасына қойылатын талаптар. Тамақтанудағы құс, аң және қоян тағамдарының маңызы. Құстарды, аңдарды және қояндарды термиялық өңдеу кезінде пайда болатын процестер. Қайнатылған және пісірілген құс еті, дала құсының еті және қоян етінен жасалған тағамдар. Қуырылған құс еті, аң және қоян етінен жасалған тағамдар. Тартылған құс етінен, аң және қоян етінен тағамдар дайындау. Бұқтырылған құс, аң және қоян еттерінен пісірлген тағамдарының сапасына қойылатын талаптар. ОН 5. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар,	**Тақырыптар.** Ет тағамдарының тамақтанудағы маңызы. Етті механикалық аспаздық өңдеу Шапқан ет массасын дайындау және одан шала фабрикаттар алу Ірі кесекті, ұсақ кесекті еттен шала фабрикат дайындау Сиыр ұсақ кесекті шала фабрикаттар Қой және шошқа еттерінен алынған шала фабрикаттар Қайнатылған және бұқтырылған ет пен ішкі өнімдерден жасалған тағамдар. Қуырылған ет және ет тағамдары. Тартылған ет тағамдары. Пісірілген ет тағамдары. Котлет массасын дайындау және одан алынатын шала фабрикаттар Субөнемдерді өңдеу Жабайы жануарлардың етінен жасалған тағамдар Үй құстары мен жабайы қанаттылардан шала фабрикаттар дайындау Қайнатылған және пісірілген құс еті, дала құсының еті және қоян етінен жасалған тағамдар. Қуырылған құс еті, аң және қоян етінен жасалған тағамдар. Тартылған құс етінен, аң және қоян етінен тағамдар дайындау.	60		60				Өндірістік оқу

	қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау	Ет пен құс етінен жасалған тағамдар, оларға арналған гарнирлер мен тұздықтар **Бағалау өлшемдері** Ет тағамдарының тамақтанудағы маңызын біледі; Етті термиялық өңдеу кезінде жүретін процестерді т.сінеді; Қайнатылған және бұқтырылған ет пен ішкі өнімдерден жасалған тағамдарды дайындайды; Қуырылған ет және ет тағамдарын пісіреді; Тартылған еттен тағамдар әзірлейді; Жабайы жануарлардың етінен тағамдар жасайды; Ет тағамдарының сапасына қойылатын талаптарын оқиды; Тамақтанудағы құс, аң және қоян тағамдарының маңызын үйренеді; Құстарды, аңдарды және қояндарды термиялық өңдеу кезінде пайда болатын процестерді игереді;. Қайнатылған және пісірілген құс еті, дала құсының еті және қоян етінен жасалған тағамдарды дайындайды; Қуырылған құс еті, аң және қоян етінен жасалған тағамдарды пісіреді; Тартылған құс етінен, аң және қоян етінен тағамдар дайындайды; Бұқтырылған құс, аң және қоян еттерінен пісірлген тағамдарының сапасына қойылатын талаптарды біледі							
	Тараулар Сорпалар. Щи сорпасын дайындау Борщ тағамын дайындау Рассольник тағамы Солянка сорпасы	**Тақырыптар.** Сорпалар. Шорпа тағамын дайындау Щи сорпасын дайындау Борщ тағамын дайындау Рассольник тағамы	48		48				Өндірістік оқу

	Көкөністер мен картоп қосылған сорпалар. Макарон, үй кеспесі, жарма және бұршақ дақылдары бар сорпалар. Сүт сорпалары. Пюре сорпалары. Суық сорпалар Тәтті сорпалар Жартылай фабрикатталған өнімдерден сорпа әзірлеу Сорпалардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптар. Бутербродтар және наннан жасалған тіскебасарлар Балықтан жасалған тағамдар мен тіскебасарлар ОН 5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау	Солянка сорпасы Көкөністер мен картоп қосылған сорпалар. Макарон өнімдерінен тағам әзірлеу Үй кеспесінің дайындалу жоллдары Жармадан жасалған тағам түрлерін әзірлеу Бұршақ дақылдары қосылған сорпалар Сүт сорпалары. Суық сорпалар Тәтті сорпалар Пюре сорпалары Жартылай фабрикатталған өнімдерден сорпа әзірлеу Сорпалардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптар Бутербродтар және наннан жасалған тіскебасарлар Балықтан жасалған тағамдар мен тіскебасарлар **Бағалау өлшемдері** Сорпалардың тамақтанудағы маңызын түсінеді; Сорпаларды дайындайды; Щи сорпасын дайындайды; Борщ тағамын дайындайды; Рассольник тағамын пісіреді; Солянка сорпасын әзірлейді; Көкөністер мен картоп қосылған сорпаларды жасайды. Макарон, үй кеспесі, жарма және бұршақ дақылдары бар сорпаларды қайнатады; Сүт сорпаларын әзірлейді; Пюре сорпаларын пісіреді; Суық сорпаларды дайындайды; Тәтті сорпаларды пісіреді; Жартылай фабрикатталған өнімдерден сорпа әзірлейді;							

		Сорпалардың сапасы мен сақталуына қойылатын талаптарды оқиды. Бутербродтар және наннан жасалған тіскебасарлар дайындайды: Балықтан жасалған тағамдар мен тіскебасарлар әзірлейді							
	Тараулар Табиғи жеміс-жидектер және жеміс көкөністері. Компоттар, сироптағы жемістер Желе қосылған тәтті тағамдар. Кілегей. Балмұздақ. Ыстық тәтті тағамдар. Тәтті тұздықтар. Тәтті тағамдардың сапасына қойылатын талаптар Жұмыртқа тағамдары Сүзбе тағамдары ОН 6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	**Тақырыптар.** Тәтті тағамдардың түрлерін дайындау Табиғи жеміс-жидектер және жеміс көкөністерінен тағам түрлерін дайындау Жемістерден компоттар дайындау Кисель дайындау Тәтті коктейль әзірлеу Желе қосылған тәтті тағамдар. Капкейк дайындау Тәтті бөлке түрлерін әзірлеу Кілегей.Балмұздақ. Ыстық тәтті тағам түрлерімен танысу Зебра пирогын дайындау Сметанник пирогын жемістермен әсемдеп әзірлеу Тәтті тұздықтар Жұмыртқа тағамдары Сүзбе тағамдары **Бағалау өлшемдері** Табиғи жеміс-жидектер және жеміс көкөністерін қосып тағам әзірлейді Компоттар, сироптағы жемістер Желе қосылған тәтті тағамдарды біледі Кілегей дайындайды Балмұздақ әзірлейді Ыстық тәтті тағамдар дайындап үйренеді Тәтті тұздықтар түрімен танысады Жұмыртқа тағамдарын талқылайды; Сүзбе тағамдарын дайындайды;	36		36				Өндірістік оқу
	Тараулар	**Тақырыптар.** Ұнның тағамдық құндылығын, тығыздығын, массасын сапа көрсеткішін бағалайды.	24		24				Өндірістік оқу

	Ұнның тағамдық құндылығын, тығыздығын, массасын сапа көрсеткішін бағалайды. Шикізаттың сипаттамасы және оны дайындау. Қамырды босату әдістері. Қамырдың түрлері және оны қолдану. Қамырды илеу және одан өнімдерді пісіру кезінде болатын процестер Ашытқы қамыры. Ашытқы қамырынан жасалған өнімдердің ассортименті Тартылған ет. Тұщы қамыр және одан жасалған бұйымдар Құймақ қамыры Тұшпара, үй кеспесіне арналған қамыр. Қысқа және майсыз қамыр. Жұмсақ қатпарлы қамыр. Печенье қамыры Ақуыз-әуе қамыры. ОН 7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау	Шикізаттың сипаттамасы және оны дайындау. Қамырды босату әдістері. Қамырдың түрлері және оны қолдану. Қамырды илеу және одан өнімдерді пісіру кезінде болатын процестер Ашытқы қамыры. Ашытқы қамырынан жасалған өнімдердің ассортименті Тартылған ет. Тұщы қамыр және одан жасалған бұйымдар Құймақ қамыры Тұшпара, үй кеспесіне арналған қамыр Қысқа және майсыз қамыр. Жұмсақ қатпарлы қамыр. Печенье қамыры. Ақуыз-әуе қамыры. **Бағалау өлшемдері** Ұн тағамдары мен тағамдардың тамақтанудағы маңызын үйренеді; Ұнның тағамдық құндылығын, тығыздығын, массасын сапа көрсеткішін бағалайды. Шикізаттың сипаттамасы және оны дайындау жолдарымен танысады; Қамырды босату әдістерін үйренеді; Қамырдың түрлері және оны қолдану тәсілдерін айтып пікір алмасады; Қамырды илеу және одан өнімдерді пісіру кезінде болатын процестерді бақылайды Ашытқы қамырын дайындап үйренеді Ашытқы қамырынан жасалған өнімдердің ассортиментін талқылайды Тартылған ет түрімен танысады Тұщы қамыр және одан жасалған бұйымдар Құймақ қамырын дайындайды Тұшпара, үй кеспесіне арналған қамырын әзірлейді							

		Қысқа және майсыз қамыр.Жұмсақ қатпарлы қамыр.Печенье қамыры.Ақуыз-әуе қамырын дайындайды							
	Барлығы:		**312**						Өндірістік оқу
	КМ 2 Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау								
	Тараулар **Диеталық тамақтану.** ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	**Тақырыптар** Езгілеу машиналарының, бу пісіру аппараттарының (шкафтардың), буконвектоматтардың құрылғысы, жұмыс істеу принципі, пайдалану ережесі және қауіпсіздік техникасы, техникалық сипаттамалары, маркалары. Емдік тағамдарды дайындауға арналған құрал саймандар Технологиялық операцияларда механикалық және жылу жабдықтарын қолдану Диеталық тағамдарды дайындауға арналған жұмыс орны Сорпалар, шырышты қайнатпалар, льезондар дайындау. Сорпа: езбе тәрізді, сүт, вегетариандық, жеміс-жидек; ыстық және суық тағамдарға арналған тұздықтар. Емдік тамақтанудағы салқын тағамдар мен басытқылардың маңызы, ассортименті Қайнатылған, қуырылған, қыздырып пісірілген, бұқтырылған көкөністерден жасалған тағамдар Жармалардан және макарон өнімдерінен диеталардың талаптарына сәйкес емдік тамақтанудың ерекшеліктерін ескере отырып, тағамдарды дайындау.	**120**		120				Өндірістік оқу

		Балықтан жасалған тағамдар: котлеттер, фрикаделькалар, балық кнелдері, балық пудингі Ет және субөнімдерден жасалған тағамдар: ет суфле, ет пудингі, сиыр етінен езбе, қайнатылған еттен жасалған бефстрогановтар, строгановша бауыр Емдік тамақтанудың ерекшеліктерін ескере отырып, жұмыртқадан және сүзбеден жасалған тағамдар Емдік тамақтануға салқын тағамдарды дайындау. Емдік тамақтанудың ерекшеліктерін ескере отырып шырындар, қайнатпалар, тұнбалар, сусындар дайындау. Өндіріс негіздері емдік тамақтану өнімдері және ұйымның ерекшеліктері диеталық тамақтану Жалпы талаптар, диетаны құруға ұсынылған Емдік диетадағы сүттен жасалған сорпалар Емдік диетадағы еттен жасалған сорпалар Тұздықтар, салқын тағамдар және емдік диетадағы тағамдар Көкөністер, жарма, жасалған тағамдар Құс еті және ет тағамдарын дайындау Тәтті тағамдарды дайындау, сусындар, қамырдан жасалған бұйымдар Тағамдар көкөністер, жарма, бұршақ дақылдары және макарон өнімдері Диеталардың талаптарына сәйкес емдік тамақтануға арналған тағамдар қауіпсіздік техникасы, техникалық сипаттамалары, маркалары **Бағалау өлшемдері**							

		Емдік тағамдарды дайындауға арналған құрал саймандар жайында біледі Механикалық және жылу жабдықтарын қолдану туралы білім алады Диеталық тағамдарды дайындауға арналған жұмыс орны туралы білу Сорпа: езбе тәрізді, сүт, вегетариандық, жеміс-жидек; ыстық және суық тағамдарға арналған тұздықтарды жасалу жолдарын үйренеді Ыстық және суық тағамдарға арналған тұздықтардың жасалу жолдарын үйренеді Емдік тамақтанудағы салқын тағамдар мен басытқылардың маңызы, ассортименті туралы Қайнатылған, қуырылған, қыздырып пісірілген, бұқтырылған көкөністерден жасалған тағамдар туралы мәлімет алады.Қайнатылған, қуырылған, қыздырып пісірілген тағамдар жасап үйренеді Бұқтырылған көкөністерден жасалған тағамдарды жасап үйренеді Емдік тамақтанудың ерекшеліктерін ескере отырып, тағамдарды дайындау жолдарын туралы біледі және жалу жолдары туралы үйренеді Ет және субөнімдерден жасалған тағамдар жайында біледі және олардың жасалу Салқын тағамдар дайындау жолдарын жасайды Қайнатпалар, тұнбалар, сусындар дайындалу жолдарын үйрену Емдік тамақтану өнімдері және ұйымның ерекшеліктері диеталық тамақтану жолдарын үйрену							

		Диета құру жайында қолданатын диеталар туралы үйрену және сорпаларды жасап үйрену Тұздықтар, салқын тағамдар және емдік диетадағы тағамдар жайында білу Тағамдар көкөністер, жарма, бұршақ дақылдары және макарон өнімдерінің жасалу жолдарын үйрену Тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясының ерекшеліктері туралы білу							
	Тараулар Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау. ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	**Тақырыптар** Емдік, емдік - профилактикалық және мектеп тамақтануды тағайындалуы Емдік және мектеп тамақтануының негізгі принциптері. Әртүрлі диеталар үшін тағам дайындау технологиясының ерекшеліктері Емдік және мектептік тағамдардың ассортименті Емдік және мектептегі тамақтандыруда қолданылатын арнайы аспаздық тәсілдер Жасына, жынысына байланысты мектепте тамақтануға арналған тағамдар. Емдік, емдік - профилактикалық және мектеп тамақтануды тағайындалуы Емдік және мектеп тамақтануының негізгі принциптері. Әртүрлі диеталар үшін тағам дайындау технологиясының ерекшеліктері Емдік және мектептік тағамдардың ассортименті Емдік тағамдарды дайындауға арналған құралсаймандар	**384**		384				Өндірістік оқу

		Технологиялық операцияларда механикалық және жылу жабдықтарын қолдану Диеталық тағамдарды дайындауға арналған жұмыс орны Төмен калийлі өнімдерге арналған жартылай фабрикаттар Тағам дайындау технологиясының әр түрлі ерекшеліктері Диетаның сипаттамасы Тағам дайындау технологиясының әр түрлі ерекшеліктері **Бағалау өлшемдері** Емдік - профилактикалық және мектеп тамақтануды тағайындалуы туралы түсіну Емдік - профилактикалық және мектеп тамақтануды тағайындалуы және негізгі принциптері жайында айту дайындау технологиясының ерекшеліктері жайында білу Емдік және мектептік тағамдардың ассортименттерін жіктеу және олардың түрлерін білу							
	Барлығы :		**504**						
	КМ3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау								
	Тараулар. Қазақтың ұлттық тағамдары **Оқыту нәтижелері** ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау. **Қырғыз тағамдарының ассортименттері.**	**Тақырыптар.** Ет тағамын әзірлеу Қуырдақ қуыру Қазақша әсіп дайындау үрдісі Бауырсақ түрлерімен танысып, олардың жасалу жолдары Дәнді дақыл түрлері мен жент әзірлеу технологиясы Сүттен жасалған тағамдар Ірімшіктен жасалған тағамдар Ұлттық көже пісіру технологиясы	96		96				Өндірістік оқу

	Өзбек халқы тағамдарының ассортименттері **Тәжік халқы тағамдарының ассортименттері** **Түрікмен тағамдарының ассортименті мен технологиясы.**	Ұннан жасалған тәтті тағамдар **Бағалау өлшемдері** Қазақ ұлтының дәстүрлерін тани біледі. Ет тағамын әзірлейді Қуырдақ қуырады Қазақша әсіп дайындау үрдісін біледі Бауырсақ түрлерімен танысып, олардың жасалу жолдарын меңгереді Дәнді дақыл түрлері мен жент әзірлеу технологиясы Сүттен жасалған тағамдарды ажырата біледі Ірімшіктен жасалған тағамдардың құндылықтарын саралайды Ұлттық көже пісіру технологиясын үйренеді Ұннан жасалған тәтті тағамдардың құрамымен танысады **Тақырыптар.** Қырғыз халқының ұлттық тағам дайындау түрлері мен дәстүрлері. Чоң көжө ұлттық тағамын әзірлеу технологиясы Сүмөлөк иммундық тағам түрі **Бағалау өлшемдері** Қырғыз ұлттық тағамдарының түрлерімен танысады Ұлттық көже дайындау технологиясын меңгереді Әр тағамның дайындалу жолдарын ажыратады. **Тақырыптар.** Өзбек халқының ұлттық тағам дайындау түрлері мен дәстүрлері Тандыр нан дайындалу жолы Өзбек палауы ұлттық нақышта әзірлеу							

		Өзбек самсаларының дайындалу жолы Шорпа тағамы, сорпасын дайындау технологиясы Оши тоқи жүзім жапырағымен жасалған тағам түрі Көк шай дайындау технологиясы Кептірілген жеміс түрлері **Бағалау өлшемдері** Ұлттық тағам түрлерімен танысады Олардың жасалу технологиясын меңгереді Сорпа, екінші тағам түрлерін сипаттайды Көк шайдың құрамымен танысады **Тақырыптар.** Палав немесе ош тағамын дайындау Ұн тағамдары мен өнімдерден жасалған бірінші, екінші тағамдардың технологиясы. Тушбера (тұшпара) дайындау технологиясы Шурбо ұлттық тағам түрі, көже дайындау **Бағалау өлшемдері** Палав тағамының құрамын сипаттайды Өзге ұлт тағамдарының құрамынан ажыратады. Шала фабрикат дайындау кезіндегі сақталу мерзімдерін зерттейді **Тақырыптар.** Жасымық сорпасын әзірлеу Чегдермех ерекше түрікмен тағамы Ет тағамдарынан жасалған бірінші, екінші тағамдардың технологиясы. Кәуап дайындау Донер кебаб дайындау технологиясы Жалпы Азия елдерінің ет тағамдары Сусындарды дайындау және оларды ұсыну ерекшеліктері.							

		Асшаян және кеспе салаты Жұмыртқа кеспесінен жасалған сорпа Филадельфия орамдары Функце салаты Соба кеспесі бар ет Бұрыш пен ананас қосылған күріш Күнжіт және бал қосылған тауық фильесі Вьетнамдық сәбіз Вьетнам балықтары Халва жасау технологиясы Баклава тәттісін жасау жолдары **Бағалау өлшемдері** Еттің тағамдық құндылығын сипаттайды Еттен жасалынатын тағам түрлерін ажыратады Теңіз өнімдерінен жасалынатын салат құрамымен танысады Тәтті тағам түрлерінің ерекшеліктерін біледі							
	ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау. **Жапон халқының ұлттық тағам түрлері** **Оқыту нәтижелері** **Корей асханасы**	**Тақырыптар** **Жапониядағы танымал тағам - дәстүрлер мен әдет-ғұрыптар** Рамен дайындау технологиясы Суши жасау жолдары Сукияки - бөтелке қалпағына дайындалған ет тағамы Еттің дәмі бар балмұздақ Тәтті кальмар Жапонияда ең танымал алкогольсіз сусын – шай **Бағалау өлшемдері** Рамен тағамының жасалу ерекшеліктерін ажыратады Оның ет пен балықпен дайындау жолдарын сипаттайды Ащы тағам түрлерімен танысады	96		96				Өндірістік оқу

	Қытай асханасы **Вьетнам асханасы**	Өзге ұлт тағамдарымен салыстырады **Тақырыптар** Күріш (куксу) тағамын әзірлеу Кеспе(нэнмён) тағамының дайындау технологиясы Пук-тяй — тяй дәмдеуіші қосылған сорпа Пигоди орамжапырақ қосылған кәріс мантасы тісбасарлары(панчханы: кимчхи, намуль, чорим, ччим, поккым). Чиргуми — піске бұршақтардан салат. Юча шәйі дәстүрлі корей шәйі **Бағалау өлшемдері** Корей асханасымен танысады Ұлттық тағамдарының құндылығын зерттейді Тісбасарларының түрлерімен танысып, олардың құрамын ажыратады. Шәй әзірлеп үйренеді **Тақырыптар** Қытай кеспесінің түрлері Ақ күріш, қуырылған күріш Тәтті және қышқыл шошқа еті Кун Пао тауығын әзірлеу Баози салмасы бар буға пісірілген тоқаштар Сачима Қант пен ұннан жасалған тәтті тоқаш **Бағалау өлшемдері** Ұлттық тағамы кеспе дайындап үйренеді Күріштің дайындалу технологиясымен танысады Әр түрлі тоқаштың құрамын ажыратады **Тақырыптар** Ұлттық тағам Fo сорпасы Бөлек ән - «Ыстық қазан» сорпасы Қуырылған бақалар							

		Банг Ми фасфуд түрі Балық, теңіз өнімдерінен дайындалған рулеттер Вьетнам кофесі **Бағалау өлшемдері** Сорпа дайындау жолдарын үйренеді Теңіз жануарларынан түрлі ас түрлерін саралайды Ерекше кофе ұсыну жолын біледі							
	ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау. **Австрия елінің асханасы** **Болгария асханасы** **Румыния асханасы** **Венгрия елінің тағамдары** Англия елдерінің асханасы	Риндсуппе (сиыр сорпасы), алтын түстес мөлдір сорпасы Гүлаш (гуляш) екінші тағам түрі Кептірілген жемістер қосылған тәтті тағамдар Кофе түрлерін дайындау Тамақтану режимі, ас үйдің ерекшеліктері, дәстүрлері және аспаздық қалаулары. Сорпалар.Чорба Болгария елінің ұлттық тағамы Екінші тағам түрі мясо на вертеле по-пастушьи. Салқын тағамдары. Тәтті тағамдар, банница (слоеный пирог с овощами и брынзой) Сусындары, кофе әзірлеу Румыния елінің ұлттық тағамы грильде немесе табада қуырылған сиыр етінен немесе шошқа етінен жасалған шұжық Екінші тағамдар. Румыния елінің дәстүрлі тағамы - мамалыга, жүгері ботқасы. Тәтті тағамдар (десерттер). Кондитерлік өнімдер. Сусындар (алкогольсіз және алкогольсіз). **Бағалау өлшемдері** Тағам құндылықтарын ажыратады	216		216				Өндірістік оқу

	Скандинавия ұлттық тағамдары Германия асханасы	Пісіру, қуыру ерекшеліктерін сипаттайды Ашық сэндвич таңғы ас түрі Гулаш сорпасы Хюслев тағамы Добос торты Лангос қуырылған нан қамыры Трауби сусыны **Бағалау өлшемдері** Тағам құндылықтарын ажыратады Пісіру, қуыру ерекшеліктерін сипаттайды **Тақырыптар** Тамақтану режимі, ас үйдің ерекшеліктері, дәстүрлері және аспаздық қалаулары. Бангер және маш шұжықтары Езілген ботташық Бутербродтар әзірлеу Қуырылған сиыр еті мен көкөністер Стейк және бүйрек пудингі Паста дайындау технологиясы Балмұздақ түрлері **Бағалау өлшемдері** Ұлттық тағамдар түрлерімен танысады Бутербродтар дайындау технологиясын сипаттайды Еттен жасалатын тағамдарды қақтап үйренеді **Тақырыптар** Грюта ет тағамы Құймақ қосылған бұршақ сорпасы Вафли, джем, шоколадпен ұсыну Гевалия жергілікті кофесі **Бағалау өлшемдері** Ыстық тағам түрлерімен танысады Десерт дайындау технологиясын үйренеді **Тақырыптар** Конвертте оралған тұшпара							

		Лаубскаус екінші тағам түрі Дәстүрлі тағам - пияз және картоп қосылған ет кастрюлі Шницель дайындау технологиясы Ақ шұжық бұзау етінен дайындалған бутербродтар Қара орман торты **Бағалау өлшемдері** Әр ұлттың тұшпарасын салыстырады Дәстүрлі тағамдардың дайындау технологиясымен танысады Сусындар (алкогольсіз және алкогольсіз). Дизайн ерекшеліктері және тағамдар мен сусындарға қызмет ету.							
	Курстық жоба (жоспарланған болса)								
	Барлық сағат саны		**1224**		**1224**				**Өндірістік оқу**