|  |  |
| --- | --- |
| Жамбыл облысы әкімдігінің білім басқармасы  «Жаңатас көпсалалы колледжі»  мемлекеттік коммуналдық қазыналық  кәсіпорны | Управление образования акимата Жамбылской области «Жанатасский многоотраслевой колледж»  государственное коммунальное казенное  предприятие |

БЕКІТЕМІН  
 Директордың оқу ісі жөніндегі

орынбасары

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.О.Қоданов  
 "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ж.

**Пән/модуль/өндірістік оқыту мен кәсіптік практика бойынша оқу жұмыс бағдарламасы**

**КМ1**\_Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу.\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**КМ2\_**Емдік және мектепке тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық өңдеу жүргізу

**КМ3\_**Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(модуль немесе пән атауы)  
 Мамандық\_**10130300** «Тамақтандыруды ұйымдастыру»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(коды және атауы)  
Біліктілік \_**3W10130302** «Аспазшы»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
(коды және атауы)

Оқыту нысаны күндізгі жалпы орта білім базасында

Жалпы сағат саны **1272** кредит саны -

**Әзірлеуші:** Бозжигитова Назира Жаксылыковна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(қолы) Т.А.Ә. (болған жағдайда)

**Түсіндірме жазба**

|  |  |
| --- | --- |
| **Пән/модуль сипаттамасы**  Бұл модульдер тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеуге және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдауға қажетті білімдерді,икемдер мен дағдыларды сипаттайды.Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар:тамақтандыру кәсіпорындарының жіктемесі мен типологиясын;тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік қызметінің ерекшеліктерін;тамақ дайындаудың технологиялық кезеңдерін;еңбек қауіпсіздігі, қауіпсіз жұмыс үшін нұсқаулық түрлерін;тамақтан уланудың және шек құрт ауыруларының көздерін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар;тамақтандыру кәсіпорындарының әртүрлі типтеріне сипаттама беруді,тағам дайындаудың схемаларын құрастырады,тамақтанудан уланудың алдын алуға бағытталған іс шараларды жүзеге асыруды үйренеді.Көжелерді, екінші тағамдарды,гарнирлерді және тұздықтарды дайындауды,порциялауды,таратуды үйренеді.Қазақтың ұлттық тағамдарын және әлем халқының тағамдарының ерекшеліктерін үйренеді. | |
| **Қалыптастырылатын құзыреттіліктер:**  Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау.Пайдаланылатын шикі заттың ерекшеліктерін ескере отырып алғашқы аспаздық өңдеуді орындау және жылулық өңдеуден өткізу.Дайын өнімді безендіріп ұсыну. | |
| **Пререквизиттер:** Химия;биология;математика;шет тілі; | |
| **Постреквизиттер;** тамақтану физиологиясы,гигиена және санитария негіздері;жабдықтау;тамақ өнімдерін тану:тамақтандыруды ұйымдастыру;калькуляция және есепке алу;аспаздық. | |
| **Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар;**интернет,смартпон,нодбук,интербелсенді тақта,практикалық әдістемелер,көрнекі құралдар. | |
| **Оқытушының байланыс құралдары:** | |
| **Бозжигитова Назира Жаксылыковна**  Т.А.Ә. (болған жағдайда) | тел:**87754900787** |
| е-mail: |

**Семестр бойынша сағаттарды бөлу**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пән/модульдің коды және**  **атауы** | **Модульдегі барлық**  **сағат саны** | **Соның ішінде** | | | | | | | |
| **1 курс** | | **2 курс** | | **3 курс** | | **4 курс** | |
| **1 семестр** | **2 семестр** | **3 семестр** | **4 семестр** | **5 семестр** | **6 семестр** | **7 семестр** | **8 семестр** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **КМ1**  Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу. | **624** | - | - |  |  | 624 |  | - | - |
| **КМ2**  Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау. | **336** | - | - |  |  |  | 336 |  |  |
| **КМ3**  Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау | **312** | - | - |  |  |  | 312 |  |  |
| **Барлығы:** | **1272** | - | - |  |  | 624 | 648 |  |  |
| Пән/модуль бойынша оқытуға берілетін жалпы сағат саны | **1272** | - | - |  |  | 624 | 648 |  |  |

**Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тараулар/оқыту нәтижелері | Тақырыптр/бағалау өлшемдері | Барлық сағат саны | Оның ішінде | | | | Сабақ  түрі | Бағалау тапсырмалары |
| Теориялық | Зертханалық тәжірибелік | Өндірістік оқыту /кәсіптік практика | Жеке |  |  |
| **КМ1**. | Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу. |  | **624** | **228** | **156** | **240** |  |  |  |
|  | ОН1.1.Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау. | 1. Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі типтері. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарын техникалық жабдықтармен жабдықтау туралы мәліметтер. 3. Қауіпсіздік және денсаулық стандарттары мен регламенттері.  4. Маңызды тамақ өнімдерінің  миробиологиясы.  5.Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары жұмыскерлерінің гигиенасы,тағамдық инфекциялық ауырулар.  6.Қоғамдық тамақтандыру орындарындарындағы еңбекті қорғау,техника қауіпсіздігі және санитарлық талаптар. 7. Жуғыш және дезинфекциялағыш құралдарды қауіпсіз пайдаланады.  **Бағалау шарттары:** Тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік қызметінің ерекшеліктерін тамақ дайындаудың, қауіпсіз жұмыс үшін нұсқаулық түрлерін,тамақтан уланудың және ішек құрт ауруларының көздерін меңгереді.Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі типтерін сипаттайды, технологиялық схемаларын сипаттайды. | 24 | 12 | 12 | - |  |  |  |
|  | ОН1.2.Көкөністерден жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар,ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау. | 1.Көкөніс цехының жұмысын ұйымдастыру,жабдықтары мен құрал саймандары.  2. Азық- түлікті жылулық аспаздық өңдеу тәсілдері.  3.Көкөністер мен саңырауқұлақтарды өңдеу,кесу формалары мен олардан жартылай өнімдер даярлау.  4. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан даярланған тағамдар мен гарнирлер.  5.Піскен,қуырылған,бұқтырылған,пеште қақталған көкөністер мен саңырауқұлақтардан әзірленген тағамдаржәне де осы тағамдарға ұсынылатын тұздықтар. 6.Көкөністер мен саңырауқұлақтардан әзірленген тағамдарға технологиялық карта құрастыру.  **Бағалау шарттары:** Көкөністердің тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын; өңдеудің ұтымды әдістерін; дайындаушы цех ұйымдарының ерекшеліктерін; механикалық жабдықпен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауіпсіздік техникасын меңгереді. Көкөністерден ыстық тағамдар дайындайды,тұздықтар дайындайды. | 120 | 24 | 24 | 72 |  |  |  |
|  | ОН1.3.Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар,балық сорпасынан тұздықтар дайындау. | 1. Ет,балық цехының жұмысын ұйымдастыру,жабдықтарымен құрал саймандар.  2. Балық классификациясы,химиялық құрамы.  3. Балықты өңдеу  4. Балықтан жасалған жартылай фабрикаттар  5. Сапаға қойылатын талаптар және сақтау мерзімдері.  6. Теңіз өнімдерін өңдеу.  7.Негізгі ақ тұздық және туындылары.  8. Балықтан жасалған тағамдар  9. Пісірілген, қуырылған,бұқтырылған,пеште қақталған балықтан дайындалған тағамдар.  10. Балық котлет массасынан дайындалған тағамдар.  11.Балық теңіз өнімдерінен тағамдар.  12. Балықтан дайындалатын диеталық тағамдар.  13. Балықтан жасалған тағамдарға қойылатын талаптар.  14. Технологиялық карта жасау.  **Бағалау шарттары:** Әртүрлі өнімдерді жылулық өңдеудің әртүрді тәсілдерінің параметрлерін меңгереді, конвектоматтармен және электр плитамен жұмыс жасау кезінде оңтайлы режимді таңдауы. Тамақтар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағын пайдалануы, технологиялық карталарды құрастыруы; дайын өнімді сату бағасын есептеуді үйренеді. Балықтан тамақтар, оларға гарнирлер мен тұздықтар дайындайды. | 96 | 48 | 24 | 24 |  |  |  |
|  | ОН1.4.Еттен,ауыл шаруашылық құсы,жабайы құс пен қоян етінен тағамдар,қызыл негізгі тұздықпен оның туындыларын дайындау. | 1.Ыстық цехының жұмысын ұйымдастыру,жабдықтары мен құрал саймандары.  2. Ет және ет өнімдерін өңдеу  3.Сиыр,шошқа,қой,құс еттерін жарты тұлыбын аспаздық бөлшектеу және етін сүйектен бөлу.  4.Ет жартылай фабрикаттарын даярлау  5.Котлет массасын және одан жасалатын жартылай фабрикат ӛнімдерін даярлау  6.Негізгі қызыл тұздық және туындыларды дайындау.  7.Пісірілген,бұқтырылған,қуырылған,пеште қақталған,ет және құс өнімдерінен дайындалатын тағамдар.  8.Шабылған еттен және котлет массасынан дайындалатын тағамдар мен гарнирлер.  9 Еттен және құс етінен дайындалатын тағамдарға қойылатын талаптар.  10.Еттен және құс етінен дайындалатын диеталық тағамдар.  11.Суп өнімдерінен дайындалатын тағамдар.  12.Қоғамдық тамақтандыруда бухгалтерлік есепті ұйымдастыру.  13.Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы бағаның қалыптасуы және калькуляция.  14.Тоңазыту жабдықтар туралы жалпы мәлімет.  **Бағалау шарттары:** . Ет пен құс етінен пісірілген, бөктірілген, қуырылған, бұқтырылған және көмештелген тамақтардың сұрыпталымын сипаттайды. Жарма мен макарон өнімдерін пісіру үшін сұйықтық мөлшерін анықтайды. Ет пен құс етінен тамақтар, оларға гарнирлер мен тұздықтар дайындайды.Ет пен құс етінен дайындалған тағамдарға калькуляция жасап бағасын шығарады. | 96 | 24 | 24 | 48 |  |  |  |
|  | ОН1.5.Көжелер мен сұйық тағамдарды және тіске басарларды дайындау. | 1.Сорпалар жайлы жалпы мағлұмат.  2.Бульондарды даярлау, дәмдеуішті сорпаларды дайындау.  3.Сүт,езбе,мөлдір,тәтті,салқын сорпаларды дайындау.  4. Сорпалардың сапасына және сақтау мерзіміне қойылатын талаптар.  5.Салқын цехының жұмысын ұйымдастыру,жабдықтарымен құрал саймандар.  6.Салқын тағамдар мен тіске басарлардың маңызы.  7. Азық-тҥліктерді салқын тағамдарға дайындау,  бутербродтар , салаттар, винегреттер.  8.Еттен балықтан дайындалатын салқын тағамдар.  9.Сусындар туралы жалпы мағлұматтар.  10.Ыстық және салқын сусындар  11.Салқын тағамдарға қойылатын талаптар.  12.Ас мәзірін жасаудың тәртібі,өнімнің қажетті санын есептеу.  **Бағалау шарттары:**Мөлдір, пюре тәрізді және асқатықты көжелердің сұрыпталымын сипаттайды.. Асқатықты, пюре тәрізді және мөлдір көжелерді дайындайды. Салқын дәмтатымдар, салаттар мен винегреттер сұрыпталымын сипаттайды.  Кесу түрлері мен өлшемдерін сақтай отырып, салқын тағамдар мен дәмтатымдар үшін дайындамалар жасайды. Ас мәзірін жасайдыкалькулациясын шығарады. | 96 | 48 | 24 | 24 |  |  |  |
|  | ОН1.6.Тәтті тағамдарды,жұмыртқа мен сүзбелен дайындалған тағамдардан дайындау. | 1. Жұмыртқадан дайындалған тағамдар, жұмыртқа өнімдерінің сипаттамасы  2.Пісірілген,қуырылған,пеште қақталған жұмыртқадан әзірленетін тағамдар.  3. Сүзбеден жасалған тағамдар,сүзбеден жасалған тағамдардың сипаттамасы  4.Сүзбеден жасалған салқын және ыстық тағамдар.  5.Жұмыртқадан және сүзбеден жасалған тағамдарға қойылатын талаптар.  6.Тәтті тағамдардың сипаттамасы.  7.Балғын табиғи жеміс – жидектер,компот әзірлеу,  желе тағамдары .  8.Ыстық тәтті тағамдар.  9.Тәтті тағамдардың сапасына қойылатын талаптар және сақталу мерзімдері.  **Бағалау өлшемдері:** Жұмыртқа мен сүзбеден даярланатын тамақтардың сұрыпталымын сипаттайды.Тамақ дайындау үшін жұмыртқаның таза салмағын есептейді. Сүзбе қоспасын дайындайды. Желатинді ерітіп, желені мөлдірлейді, кілегей шайқайды. | 96 | 48 | 24 | 24 |  |  |  |
| 2 | ОН1.7.Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау. | 1. Қамырдан жасалған өнімнің маңызы .  2. Қамыр илеу түрлері.  3. Ашытылған қамыр,шикізаттарды дайындау,  қамырды бөлшектеп өңдеу және пісіру  4.Ашытқысыз қамыр (тұщы), құймақ пен жұқа құймақтан даярланған қамыр,фарштарды дайындау.  **Бағалау өлшемдері:**  Қамырды илейді бөлшектейді жайады,пісіреді.Дайын өнімнің шығымфы технологиялық картасы калькулациясын жасайды.Ұн өнімдерін дайындау барысында кемшіліктердің алдын алу және оларды болдырмауға шешім қабылдайды. | 96 | 24 | 24 | 48 |  |  |  |
| **КМ2** | Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау. |  | **336** | **72** | **48** | **216** |  |  |  |
|  | ОН2.1.Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау. | 1. Диеталық(емдәм) тамақтанудың негіздері.  2. Диеталардың сипаттамасы.  3.Салқын диеталық тағамдар.  4.Сорпалар, құрғақ, ыстық тағамдар  5.Тәтті тағамдар мен сусындар  6.Диеталық тағамдарға қойылатын талаптар,сақтау  мерзімдері.  **Бағалау өлшемдері:** Ауру ағзаларды тамақ ішу кезінде механикалық, химиялық және термиялық әсерлерден қорғауға бағытталған аспаздық тәсілдерді қолданады. Електі, шағын механикаландыру құралдарын пайдалану арқылы массаны езгілейді. Тағамды буда дайындайды | 168 | 48 | 24 | 96 |  |  |  |
|  | ОН2.2.Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау. | 1. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру ерекшеліктері.  2. Балабақша тәрбиеленушілері үшін мәзір.  3.Жармадан әзірленетін ботқалар.  4.Көкөністерден, жармадан дайындалатын піспелер.  **Бағалау өлшемдері:**. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру ерекшеліктерін белгілейді.  Балабақша тәрбиеленушілері үшін мәзір құрастырады. | 168 | 24 | 24 | 120 |  |  |  |
| **КМ3** | Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау |  | **312** | **60** | **60** | **192** |  |  |  |
|  | ОН3.1.Азиялық тағамдарды дайындау | 1.Әлем халықтарының ұлттық асханасы.  2.Қазақ ұлттық тағамдары. 3.Қазақтың ұлттық тағамдарын еттен, ұннан,сүттен дайындалатын тағамдардың технологиясы.  4.Түрік,өзбек,қырғыз халқының ұлттық тағамдары.  5.Кавказ ұлтының тағамдары. | 96 | 24 | 24 | 48 |  |  |  |
|  | ОН3.2.Паназиялық тағамдарды дайындау. | 1.Қытай,корея,япон елінің ұлттық тағамдары. | 96 | 12 | 12 | 72 |  |  |  |
|  | ОН3.3.Еуропалық тағамдарды дайындау. | 1.Орыс, украйна,италия,франция,неміс халқының ұлттық тағамдары.  **Бағалау шарттары:** Әлем халықтарының ұлттық асханасы мен қазақ ұлттық тағамдарының ерекшеліктерін белгілейді.Дайындайды безендіріп ұсынады. | 120 | 24 | 24 | 72 |  |  |  |
|  | **Барлық сағат саны:** |  | **1272** | **330** | **294** | **648** |  |  |  |

1- жеке сабақ сағаттарын қарастыратын оқыту, ерекше білім беру қажеттілігі бар тұлғаларды оқыту кезінде және "Өнер" бейіні бойынша білім беру бағдарламаларын жүзеге асыратын білім беру ұйымдарымен толтырылады.

\*Аталған оқу жұмыс бағдарламасының бөлімдері міндетті болып табылады. "Педагог мәртебесі туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабы1-тармағының 1) тармақшасына сәйкес педагог тиісті білім беру деңгейінің мемлекеттікжалпыға міндетті стандартына сәйкес және пән/модуль ерекшеліктерімен білім алушылардың қажеттіліктерін ескере отырып қосымша элементтер енгізуге құқылы.