

**Түсіндірме жазба**

Осы үлгілік оқу бағдарлама Қазақстан Республикалық техникалық және кәсіптік білім беру саласы бойынша Мемлекеттік жалпыға міндеттібілім беру стандартына (ҚР МЖБС тіркеу №4. 05.006-2008) сәйкес 0508000 - «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша әзірленген. Осы үлгілік оқу бағдарламасы «Аспаз» біліктіліктері бойынша кәсіптік тәжірибе мазмұнының денгейіне қойылатын талаптарды іске асыры отырып, оқу жұмыс бағдарламасын құруға негіз болады.

Осы үлгілік оқу бағдарламасы біліктіліктің төмендегі денгейлерін іске асырылады: жоғары денгей.

Бөлімдер мен тақырыптар оқуға міндетті болып саналады және кемітуге болмайды.

Кәсіптік тәжірибенің үлгілік оқу бағдарламасын іске асыруда оқудын келесі түрлері ұсынылады: саяхат сабақтар, практикалық сабақтар, бақылау жұмыстары, өзіндік жұмыстар және т.б.

Оқу материалы мазмұнының ерекшеліктері мен курделігін ескере отырып, оқытудын келесі әдістері ұсынылады: сұхбаттасу, пікірталас, өндірістік жағдайларды талдау, іскерлік ойындар, миға шабуыл, материалдарды жариялау, кіші топтардағы жұмыс және т.б.

Жергілікті жағдайлар мен жұмыс берушілердің талабын ескеретін аймақтық ерекшіліктерді енгізу арқылы оқылатын тақырыптарды, бөлімдерді терендету немесе кенейту (соның ішінде қосымша сағате себінен) бағытында бөлімдер мен тақырыптар тізімін өзгертуге болады.

Білім беру ісін ұйымдастыру түрі ұсынылымдық сипатта болып отыр. Бөлімдерді оқуға арналған сағаттар санын тақырыптардың минимумдық мазмұнын сақтаған күйінде өзгертуге болады.

Оқылатын курс келесі пәндерден менгерген білімдерге негізделеді:

* Химия,
* Биология,
* Физикалық және коллоидтық химия,
* Азық-түлік тауарларын тану,
* Микробиология,
* Еңбекті қорғау.

Курсты оқу барысында менгерген білімдер келесі пәндерді

оқуда қолданылады:

-Тамақтануды ұйымдастыру,

-Тамақ кәсіпорның жабдықтау

-Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена,

- Азық-түлік тауарларын тану,

-Тамақ кәсіпорнында өндірісті ұйымдастыру және қызмет көрсету.

Осы үлгілік оқу бағдарламада зертханалық сабақтар өткізу қарастырылған. Бұл зертханалық сабақтар теориялық материалдарды бекіту, кондитерлік өнімдерді дайындаудың технологиясын, оларды өткізу және түрлі кондитер өнімдерінің сапасын бағалау біліктерін үйрену мақсатында жүргізіледі.

**Мазмұны**

2. 050801 2 - «Аспаз» біліктілігі бойынша кәсіптік тәжірибенің үлгілік оқу бағдарламасының құрылымы мен мазмұны-------

2.1 050801 2 - «Аспаз» біліктілігі бойынша кәсіптік тәжірибенің үлгілік оқу бағдарламасының құрылымы ------------------------

2.2 050801 2 - «Аспаз» біліктілігі бойынша кәсіптік тәжірибенің үлгілік оқу бағдарламасының мазмұны---------------------------

3. Тәжірибелік оқыту нәтижелерін бақылау және есебін беру(денгей бойынша)---------------------------------------------------------------------------------

4. Әдебиеттер тізімі-------------------------------------------------------------------

**Кәсіптік тәжірибенің үлгілік оқу бағдарламасының мазмұны**

**Көкөністерден жасалатын тағамдар**

Көкөністерді өндеу және олардан тағамдар мен басытқылар даярлау.

Шикізат: түрлері, технологиялық қасиеттері. Кесудің жай түрлері (таяқша, кубиктер, тіліктер, бөліктер). Кесудің күрделі түрлері (иректер, жанқалар, шариктер, бөшке тәрізді). Тағам даярлау технологиясын орындау барысында маусымға байланысты қалдықтарды бөлу %. Қалдықтарды рационды түрде пайдалану. Сақтау және өткізу режимі.

Көкөніс тағамдары мен басытқыларын топтастыру, ассортименттері. Технологиялық қасиеттеріне байланысты көкөністерді аспаздық пайдалану. Ет, құс еті, балықтар, жармалар, бұршақ және түтік кеспе өнімдерінен тағамдар даярлау және оларға салма тандаубарысындағы сәйкестіктер мен өзара ауысушылықтар.

Пісірілген және бөктірілген көкөністерден тағамдар мен салмалар дайындаудың технологиялық процесі. Көкөністердің жекелеген түрлерін пісірудің ерекшеліктері. Тағамдарды үлестеу, әсемдеу және ұсыну ережелері. Қуырылған көкөністерден тағамдар мен салмалар дайындаудың технологиялық процесі. Көкөністерді қуыру ережелері. Қуырылған көкөністерден жасалатын тағамдар мен салмалар ассортименті. Әсемдеу тәртібі, ұсыну және ұсынылатын тұздықтар.

Бұқтырылған , жентектелген және қақталған көкөністерден тағамдар мен салмалар дайындаудың және өткізудің технологиялық процесі. Әсемдеу тәртібі, ұсыну және ұсынылатын тұздықтар.

Көкөністер мен саңырауқұлақтардан жасалған салмалар мен тағамдардың сапасына қойылатынталаптар. Сақтау және өткізу тәртібі.Сақтау барысында тағамдардың сапасындаболатын өзгерістер.

**Балықтар және теңіз өнімдерінен жасалатын тағамдар**

Балық тар мен теңіз өнімдерін өндеу, олардан тағамдар мен басытқылар даярлау. Шикізаттың сипаттамасы. Балықтың сүйектері мен шеміршектерін механикалық аспаздық өндеудің технологиялық процесі. Көлемі мен аспаздық пайдалануына байланысты бөліктерге бөлу және жартылай өнімдер даярлау.

Қайнату, бөктіру, негізгі тәсілмен қуыру, фритюрде қуыру және ашық отқа қуыру үшінбалықтардан жартылай өнімдер даярлау.Жентектелген балықтардың жартылай өнімдерін (бүтіндей, батон тәрізді, порциялы кесектеу) даярлау.Сапасына қойылатын талаптар. Сақтау режимі және өткізу тәртібі. Балықтардан котлет салмағын даярлаудын технологиялық процесі. Олардан жартылай өнімдер даярлау. Балыққа жатпайтын су шикізаттары. Азық-түлік қалдықтарын пайдалану.

Балық тағамдарының қоректік маңызы. Балық және балыққа жатпайтын су шикізаттарын топтастыру және ассортименттері.Шикізатты рационды пайдалану, олардың тағам даярлау және өткізу барысында сәйкестілігі мен ауысушылықтары, оның ішінде тапсырыспен, банкеттік және фирмалық.

**Ет, ішек-қарын, құс етін өндеу және олардан тағамдар мен басытқылар даярлау**

Шикізаттың сипаттамасы**.**Етті механикалықаспаздық өндеуден өткізудің технолгиялық процесі: жуу, сорғыту, ұшаны бөлшектеу, сылу, ірі кесекті жартылай өнімдер бөліп шығару.Шығым нормасы.Жартылай өнімдердің сапасына қойылатын талаптар. Сақтау және өткізу тәртібі. Ішек-қарынды өндеу, оларды аспаздық пайдалану.Жартылай өнімдердің сапасына қойылатың талаптар. Сақтау және өткізу тәртібі.Құс етін механикалық аспаздық өндеудің технологиялық процестері: еріту, үйіту, басын, мойынын, аяқтарын алу, ішек-қарның ақтару, жуу.Құс етінен жартылай өнімдер даярлау: бүтін ұша, сүбе (порциялы), ұсақ кесекті. Ассортимент, жартылай өнімдердің шығым нормасы. Жартылай өнімдердің сапасына қойылатын талаптар. Сақтау және өткізу тәртібі.

Котлет және кнельсалмағын даярлаудын технологиялық процесі. Ассортимент , котлетжәне кнель салмағынан алынатын жартылай өнімге сипаттама.Котлет және кнель салмағын даярлау барысында шикізаттардың сәйкестігі мен ауысушылықтары. Сақтау режимі.

Азық-түлік қалдықтарын өндеу және аспаздық пайдалану. Шығым және қалдық нормасы, сақтау режимі және өткізу.

Ет тағамдарының коректік маңызы. Ет, құс еті тағамдарын топтастыру. Еттағамдарына салмалар мен тұздықтар тандау және нұсқаулар. Тағамдарды порциялау, безендіру және өткізу ережелері,оның ішінде тапсырыспен, банкеттік және фирмалық.Сапасына қойылатын талаптар, сақтау режимі мен өткізу. Ақаулар, олардың пайда болу себептері мен болдырмаудың шаралары.

**Сорпалар мен көжелер даярлау**

***Көжелер:*** Ұғым, пайдалануы, түрлі белгілері бойынша топтастыру.Көжелерді дайындауға арналған сорпалардықайнатудың технологиялық процесі, олардың түрлері, қайнату ережелері, салынатын азық-түліктердің нормасы, коректік қасиеті. Сорпа қайнату процесінде дәм мен хош иістің пайда болуы.

***Қатық көжелер***: ерешеліктер, қайнатудың жалпы тәсілдері.Салмалар даярлау, оған азық-түліктерді салу сатысы, көжелерді әреп дәм кіргізу. Көжелерді өткізудің жалпы ережелері.

***Езбе-көже:*** сипаттамасы, ассортименті,көкөністерден, жармалардан, бұршақ тұқымдастарынан, ет өнімдерінен езбе көже, көже кремдерді даярлаудың жалпы тәсілдері, оларды дайындаудың ерешеліктері мен өткізілуі. Құрамындағы шикізаттардың ауысушылығы.Сапасына қойылатын талаптар. Сақтау режимі мен өткізу.

***Мөлдір көжелер:*** сипаттамасы, ассортименті, дайындау және өткізу ерекшеліктері. Сорпаларды мөлдір ету тәсілдері. Мөлдір көжелерге салмалар даярлау. Сапасына қойылатын талаптар, сақтау режимі мен өткізу.

***Сүт көжелер*** : даярлау мен өткізудің технологиялық процесі, ерекшеліктері. Сапасына қойылатын талаптар,сақтау режимі мен өткізу.

***Салқын және тәтті көжелер:*** даярлау мен өткізудің технологиялық процесі, ерекшеліктері мен ассортименті. Сапасына қойылатын талаптар, сақтау режимі мен өткізу.

Ұлттық көжелер мен оларды дайындау мен өткізудің ерекшеліктері.

**Жұмыртқа және сүзбе тағамдарын даярлау**

Шикізаттың сипаттамасы. Жұмыртқа және сүзбе тағамдарының ассортименті және оларды топтастыру. Тағам даярлау барысында шикізаттардың сәйкестігі мен ауысушылықтарын ескере отырып, рацион түрде пайдалану. Жұмыртқа мен жұмыртқа өнімдерін(меланж, жұмыртқа ұнтағы) аспаздық пайдалануға даярлау. Тапсырыс тағамдарын, онын ішінде фирмалық тағамдарды әсемдеу және өткіудің жалпы ережелері.

Сүзбеден жасалатын тағамдар. Ассортименті. Табиғи сүзбеден (сүтпен,кілегеймен, қаймақпен, қантпен) жасалатын тағамдарды даярлаудын технологиялық процесі және өткізудің ерекшеліктері. Сапасына қойылатын талаптар, сақтау режимі мен өткізу.

**Тәтті тағамдар мен сусындар**

Тәтті тағамдардын тамақтануда алатын орны. Топтастыру және ассортимент. Тағам даярлау барысында шикізаттардың сәйкестігі мен ауысушылықтарын ескере отырып , рацион түрде пайдалану. Даярлауға, әсемдеуге, өткізуге қойылатын қазіргі талаптар.

Тәтті тағамдарға арналған жартылай өнімдерді даярлаудын технологиялық процесі – жемістер, жидектер, (балғын, жылдам тоназитын, кептірілген), жеміс сөлі, шайқалған кілегей,қаймақ, жұмырқанын ақ уызы, жұмыртқа мен сүттің тәтті қоспасы, льезон, шарлот, жанғақ және т.б.

Тонба заттарынтағамға қосуға даярлау, олардын сипаттамасы – крахмалдар(модификацияланған картоп, жүгері), студень тәрізді (агар, пектин, желатин),тағам қышқылдары,көректік хош иіс ті эссенциялар,ванилин, тәтті көп атомды спирт(сорбит,ксилит) және интенсивті тәттілеу заттар- сахарин,аспартам. Тағам қоспаларын пайдалау барысында қауіпсіздік ережелерін сақтау.

Тәтті тағамдарды даярлау және өткізу барысындапайдаланатын тәтті тұздықтар мен сироптар.

Тәтті тағамдарды порциялау, әсемдеу, өткізу, оның ішінде тапсырыспен, банкеттік және фирмалық.

Ыстық тәтті тағамдар. Ассортименті.Тағамға сипаттама. Ыстық тәтті тағамдарды даярлау мен өткізудін технологиялық процесі: ванильді суфле, кепкен нан пудингі, консервіленген жидектер пудингі, жидектер мен жемістер гренкалары, пісірілген алма, күріш қосылған алма, қамыр ішінде салып қуырған алма және т. б. Сапасына қойылатын талаптар. Ақаулар , олардын пайда болу себептері, оларды болдырмау шаралары. Сақтау және өткізу режимі.

**Қамыр және одан алынатын өнімдерді даярлау**

Ұн өнімдерінің тамақтанудағы маңызы. Топтастыру. Ассортимент. Негізгі шикізат. Шикізатқа қойылатын технологиялық талаптар. Қамырдан пайда болу процесіне әсер ететін негізгі көрсеткіштер. Шикізатпен азық-түліктердің бір бірімен сәйкестігі мен ауысушылықтары.Қамыр қопсытқыштар( химияық, сілтілі, сілтілі-қышқыл).Сілтілі-тұзды – нан ашытқылары.Қамырды қопсыту тәсілдері(биологиялық, химиялық, механикалық, комбинирленген). Қамыр түрлері және оларды пайдалану. Әртүрлі қамырдан өнімдер даярлау режимі.

Өнімді дайындаудың технологиялық процесі. Илеу, пісіру және өнімді сақтау барысында болатын процестер.Сапасына қойылатын талаптар. Ақаулар, олардын пайда болу себептері, оларды болдырмау шаралары.Сақтау және өткізу режимі.

**Әртүрлі ұлттардыңұлттық тағамдарың даярлау**

Әртүрлі ұлттардын көжелерін даярлаудын ерекшеліктері. Көжелерді дайындаудың технологиялық процесі және оларды өткізу тәртібі.Салмаларды даярлау және оған азық-түліктрді қосу сатысы.Көжелерді өткізу тәртібі. Ұлттық тағамдардың ішінде екінші тағамдардың маңызы.

Көкөністен, балықтан, балыққа жатпайтын су өнімдерінен, еттен, қамыр өнімдерінен жасалатың ұлттық тағамдарды топтастыру, ассортименті. Тағам даярлау және өткізу барысында шикізаттардың сәйкестігі мен ауысушылықтарын ескере отырып, рационды түрде пайдалану, порциялау, әсемдеу және өткізу ережелері.

**Оқу тәжірибесінің нәтижесінде білім алушыда болатын біліктер, мен дағдылар :**

**Білу тиіс:** Көкөністерді өндеу тәсілдері,көкөністерден тағамдар дайындау технологиясы, олардың ассортименттері, балықты өндеу тәсілдері мен коректік қасиеттері, жылулық өндеуден өткізу тәсілдері, тағамдар ассортименті**,** сақтау мерзімі мен үсынуға қойылатын талаптар, ет және құс еттері, оларды өндеу тәсілдері, олардың коректік қасиеттері, жылулық өндеуден өткізу тәсілдері, сақтау мерзімі, ұсынуға қойылатын талаптар,көжелерді топтастыру, олардың коректік қасиеттері, жылулық өндеуден өткізу тәсілдері, сақтау мерзімі, ұсынуға қойылатын талаптар,жұмыртқа және сүзбеден жасалатын тағамдардың ассортименттері, олардың коректік қасиеттері, жылулық өндеуден өткізу тәсілдері, сақтау мерзімі, ұсынуға қойылатын талаптар, ыстық және салқын басытықылардың ассортименттері, олардың коректік қасиеттері,жылулық өндеуден өткізу тәсілдері, сақтау мерзімі, ұсынуға қойылатын талаптар, ашытылған қамырға сипаттама, қамыр түрлері және олардан жасалатын өнімдер.

**Істей алады :**  пайдаланған шикізаттың түріне байланысты тағамдарды топтастыру, тұтыну сипаты, пайдалану сипаты, пайдалану тәртібі, дайындау тәсілі мен консистенциясы, дайындау, әсемдеу және ұсыну, көжелерді топтастыру,рецептурасын білу, дайындау тәсілі мен консистенциясы,пайдаланған шикізаттын түріне байланысты қамырды топтастыру.

**Дағдыланады**: Дайын тағамдарды безендіру және ұсыну, шикізаттарды алғашқы өндеуден өткізу, түрлі формаларда кесу,түрлі жартылай өнімдерді қалыптау.

**Өндірістік тәжірибенің нәтижесінде білім алушыда болатын біліктер мен дағдылар:**

**Біледі:** дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды ескере отырып өнімдерді механикалық аспаздық өндеуден өткізу,технологиялық карта құрастыру алгоритмі,дайын өнімді сақтау мерзімі мен сақтау шарттарының орындалуы, түрлі тағамдардың , басытқылардың жеке өнімдердің шығымы, салма және тұздықпен берілетін негізгі тағамның сәйкестігі,түрлі тағамдардың шығымы, дайын өнімнің өткізуге дейінгі сақтлуы мен сақтау шарттары, салма және тұздықпен берілетін негізгі тағамды өткізу мерзімі.

**Істей алады:** дәмін татып көру, дайын өнімді бағалау,дайын өнімді сақтауды ұйымдастыру, санитарлық нормалар мен ережелерді сақтай отырып өнімді түскі ас залына өткізу.

**Дағдыланады:** тағамға органолептикалық баға беру, зертханалық аспаптармен жұмыс істеу (аналитикалық таразылар,муфельді пеш, рефрактометр және т.б.).дайын өнімді өткізу.

**Технологиялық тәжірибенің нәтижесінде білім алушыда болатын біліктер мен дағдылар:**

**Білу тиіс:** Дайын өнімнің шығымы. Мейрамхана бизнесіндегі сәндік тенденциялар.Технологиялық карта құрастырудың алгоритмі. Түрлі тағамдардың, басытқылардын, жеке өнімдердін шығымы.Дайын аспаздық өнімнің сапасына бақылау жүргізу тәсілдері.

**Істей алады:** тағам дайындауға кеткен шығын менмен түскен пайданы салыстыру, мейрамханаға келушілердің қажеттіліктеріне талдау жасау, дайын өнімнің шығымына қажетті өнімдерді аңықтау, тағамдардың калориясын есептеу, технологиялық процесстерін сатысын сипаттау,дайын өнім мен азық-түліктердің коректік қасиеттерің анықтау, түрлі стильдегі дайын тағамдарды әсемдеу, тағамдарды сақтауды ұйымдастыру және оларды өндіріске жіберу.

**Дағдыланады:** Технологиялық құжаттарды рәсімдеу.

**Тәжірибелік оқудың нәтижелерің бақылау және есеп беру (денгей бойынша)**

Тәжірибенің әр кезенінде білім алушылардың жұмыстары бақылануы керек.

Оқу тәжірибені бақылау барысында аралық тексеру қарастырылады, оның негізгі түрлері – сынақ, емтихан.

Білім алушының білімін аралық тексеру – бұл оқу пәнінің нақты бір бөлімі(бөлімдері) мен тақырыбының мазмұның менгеру сапасын , пәнді оқып бітіру кезенінде оқу үрдісінің қорытындысын (тоқсандық, жарты жылдық,жылдық) тексеру (тексерулер)нәтижелері бойынша оқушы білімінің сапасын бағалау. Бұл тексерулерді тамақтандыру кәсіпорындарында берілген оқу пәні бойынша өндірістік оқыту шебері жүргізеді.

Оқушының білімің біліктері мен дағдыларын жетілдіру, өндірістік оқытудын жұмыс бағдарламасын орындау, оқу үрдісінің графигі есебінен тәжірибе жинақтау және оларды қадағалау мақсатында тамақтандыру кәсіпорындарында берілген оқу шебері жүйелі түрде бақылау жасайды.

Бақылау тапсырмалары білім алушылардың кәсіби біліктілігіне сәйкес тәжірибе бойынша бағдарламалық материалды қабылдау денгейін бағалау және анықтау мақсатында құрастырылады.