

Жамбыл облысы әкімдігі білім басқармасының
Қаратау құрылыс-техникалық колледжі



Білім беру бағдарламасы

Мамандық: 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130302 «Аспазшы»

Қаратау қаласы

Авторлар-әзірлеушілер:

Байбекова Жанира – арнайы пән оқытушысы,

Тулендиева Мақбал - өндірістік оқыту шебері

Рецензент:

Еркінәлі ШҚ «Құдаша» мейрамхана басшысы Еркінәлиев М.С.

Мазмұны

Кіріспе	4
Пайдаланылған таңбалар мен қысқартулар	5
Білім беру бағдарламасының паспорты	6
Кредиттік – модульдік оқытудың оқу процесінің кестесі	14
Бюджет бойынша жиынтық көрсеткіші	15
Оқу процесінің жұмыс оқу жоспары	16
Модульдер бойынша жұмыс оқу бағдарламалары	23

Кіріспе

Білім беру бағдарламасы 10130300 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы 3W10130302 - Аспазшы біліктілігі бойынша орта буын мамандарын дайындауға арналған. Осы білім беру бағдарламасы 10130300 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша оқытудың мазмұнын айқындайтын Қазақстан Республикасының «Білім туралы» Заңына, Қазақстан Республикасы үкіметінің білім беру саласындағы нормативтік құжаттарына, қаулыларына сәйкес әзірленді:

- Орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдары педагогтерінің жүргізуі үшін міндетті құжаттардың тізбесін және олардың нысандарын бекіту туралы ҚР БЖҒМ 06.04.2020 жылғы №130 бұйрығы
- Техникалық және кәсіптік білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу бағдарламалары мен үлгілік оқу жоспарларын бекіту туралы ҚР БҒМ 31.10.2017 ж. №553 бұйрығы
- Орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдары үшін білім алушылардың үлгеріміне ағымдағы бақылау, оларды аралық және қорытынды аттестаттау жүргізудің үлгілік қағидаларын бекіту туралы ҚР БҒМ 18.03.2008 жылғы №125 бұйрығы.
- «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасының кәсіби стандарты
- WorldSkills кәсіптік стандарты "Аспаз" 18 Құзыреттілік

Бағдарлама білім беруді басқарудың демократиялық сипатының қағидаларын іске асыруға, оқу орындарының академиялық еркіндігі мен өкілеттіктерінің шекарасының кеңейтуге арналған, бұл техникалық және кәсіптік білім беру жүйесін қоғамның, еңбек нарығы экономикасының өзгермелі қажеттіліктеріне бейімдеуді қамтамасыз етеді. Бағдарламаның икемділігі тұлғаның, өндірістің және қоғамның қабілеттері мен қажеттіліктерін ескеруге мүмкіндік береді.

Модульдік – құзіреттілік тәсіл негізгі білім беру нәтижелері түрінде оқу орындарының білімалушыларын оқыту мен құзіреттілігін бағалауды әзірлеуге оқытудың сараланған тәсілін пайдалану мүмкіндігіне негізделген.

Осы ББ негізінде білім беру ұйымы жұмыс оқу – жоспарлау құжаттамасы үшін тиісті әдістемелік ұсынымдарды пайдалана отырып, жұмыс оқу жоспарлары мен бағдарламаларын әзірлейді.

Білім беру бағдарламасының мақсаты: Тамақтандыруды ұйымдастыру Көпшілікті тамақтандыруда тамақ өндірісіне жаңа, жетілдірілген технологияны енгізу, шала фабрикаттар мен жоғары дәрежедегі тамақ өнімдерін шығару және олармен тамақтану кәсіпорындарын жарақтау, еңбек өнімділігін елеулі тұрғыда арттыруға, шығарылатын өнімдер сапасын жақсартуға, шикізатты тиімді пайдалануға және еңбекті қажет ететін технологиялық процестерді механикаландыруға мүмкіндік беру, тамақтану кәсіпорындарының шығаратын өнімдерінің сапасы, адамдардың денсаулығы мен жұмыс қабілеттілігі көпшілік жағдайда аспазшылардың шеберлігіне, олардың қандай дәрежеде озық технологияны және қазіргі кезеңде қолданылып отырған технологияны меңгеру.

Пайдаланылған таңбалар мен қысқартулар

МЖМБС – Мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарты
ТЖКБ – Техникалық және кәсіптік білім беру
ТЖКББ – Техникалық және кәсіптік және орта білімнен кейінгі білім беру
ҰКС – Ұлттық клссификаторлар сабақтары
ҰБШ – Ұлттық біліктілік шеңбері
ҰБЖ – Ұлттық біліктілік жүйесі
ЭҚЖК – Экономикалық қызмет түрлерінің жалпы классификаторлары
СБШ – Салалық біліктілік шеңбері
КС – Кәсіби стандарт
ББ – Білім беру бағдарламасы
БК – бағалау критерилері
ОН – Оқыту нәтижесі
ЖБП- жалпы білім беру пәндер
БҚ - Базалақ құзіреттілік
БМ – Базалық модуль
КҚ – Кәсіби құзіреттілік
КМ – Кәсіби модуль
ЖТ – Жұмыс тобы

Білім беру бағдарламасының паспорты

Мамандықтың коды және атауы:	10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктіліктің/біліктіліктердің коды және атауы:	3W10130302 Аспазшы
Өңір:	Жамбыл
ТЖКОБ ұйымы (әзірлеуші):	КМҚК "Қаратау құрылыс-техникалық колледжі"
Әзірлеуші - серіктестер:	"Еркінәлі"ШК "Құдаша" мейрамханасы; "Ерсейтова Р" ЖК "Шах"кафесі.
Білім беру бағдарламасының мақсаты:	Сапалы тағамдарды, сусындар мен аспаздық өнімдерді өз бетінше дайындайтын, тамақтану ұйымдарында презентациялар мен сатылымдарды өткізуге қабілетті мамандарды даярлау
ҰБШ бойынша деңгейі:	3
СБШ бойынша деңгейі:	3
Кәсіптік стандарт (бар болса):	«Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 2018 жылғы 22 қазандағы № 284 бұйрығымен бекітілген " Тамақтандыруды ұйымдастыру"
WorldSkills кәсіптік стандарты (бар болса):	Құзыреттілік 34 Аспаз ісі
Оқыту түрі:	күндізгі
Білім деңгейі:	негізгі орта білім
Оқыту тілі:	мемлекеттік
Кредиттердің жалпы көлемі:	180
Білім беру ұйымының әдістемелік (оқу-әдістемелік, ғылыми-әдістемелік) кеңесінде жұмыс берушінің және/немесе индустриялық кеңестің келісімімен білім беру ұйымының паспортын мақұлдау туралы (отырыс хаттамасынан үзінді) қарастырылған күні:	30.03.2022 ж
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияның нөмірі:	KZ62LAA00032356
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияға қосымшаның нөмірі:	021
Осы мамандық бойынша мамандандырылған аккредиттеуден өту күні (бар болса):	-
Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері:	-

Модульдер/пәндер мазмұны туралы мәліметтер:

№	Модуль/пән атауы	Оқыту нәтижелері/Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер/ сағаттар көлемі
1	ООД 1 Математика	10-11 сыныптарға арналған "Геометрия" және "Алгебра және талдаудың басталуы" пәндерінің мазмұнын қамтиды. Жалпыадамзаттық құндылықтар мен ұлттық мәдениеттің үздік дәстүрлері негізінде оқушылардың зияткерлік дамуын, практикалық іс-әрекетте қолдану үшін қажетті математикалық білімді қалыптастырады. Пән келесі бөлімдерден тұрады: «Функция, оның қасиеттері және графигі», «Тригонометриялық функциялар», «Көпмүшелер», «Математикалық статистика және ықтималдықтар теориясы», «Дәреже мен түбір. Дәрежелік функция», «Көрсеткіштік және логарифмдік функциялар», «Функцияның шегі және үзіліссіздігі», «Туынды және оның қолданылуы», «Алғашқы функция және интеграл», «Комплекс сандар», «Дифференциалдық тендеулер», «Стереометрия аксиомалары. Кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық», «Кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар», «Көпжақтар», «Айналу денелері және олардың элементтері», «Денелер көлемдері».	8/192
2	ООД 2 Информатика	Пән білім алушыларды қазіргі заманғы ақпараттық технологияларды практикада тиімді пайдалану үшін аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді, ақпараттық процестер мен жүйелерді ұсыну, ақпараттық объектілерді, компьютерлік желілерді құру және түрлендіру және ақпараттық қауіпсіздік саласындағы терең біліммен, дағдылармен және дағдылармен қамтамасыз етуге бағытталған. "Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету", "Деректерді ұсыну", "Ақпараттық процестер мен жүйелер", "Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру", "Қосымшаларды әзірлеу" сияқты бөлімдерді зерделейді., "Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік". Білім алушылардың қоғамдағы ақпараттық процестердің рөлін, ақпараттық технологияларды пайдаланудың техникалық мүмкіндіктері мен перспективаларын түсінуін қалыптастыру.	2/48

3	ООД 3 Қазақ тілі	Пән ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастыру, сондай - ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтап, дұрыс қолдана білуге, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйретуге бағытталған. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет. Сөз мәдениеті», «Индустрияландыру: ұлттық өндіріс. Сөз мәдениеті», «Адамзат дамуының жаһандық мәселелері. Тілдік жүйе және норма», «Адам өмірін сақтау. Тілдік жүйе және норма», «Сәулет өнері. Тілдік жүйе және норма», «Қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткені мен келешегі», «Экология: ядролық және мұнай өндірістері», «Қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция», «Әлемді өзгерткен өнертабыстар», «Туризм: экотуризм».	3/72
4	ООД 4 Қазақ әдебиеті	Пән білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау. Олардың ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру. Білім алушылар әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгеруге бағытталған. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қалың елім, қазағым», «Қазақтың Қанышы», «Парасат пайымы», «Тарих тағылымы», «Кеңістік пен уақыт», «Зобалаң заман шындығы», «Ғасырлық туынды», «Табиғат және адам»	3/72
5	ООД 5 Орыс тілі және әдебиеті	Пән өзін-өзі дамытуға және өзін-өзі жетілдіруге дайын адамның рухани құндылықтарын қалыптастыруға, шығарманың әлеуметтік-тарихи және рухани-эстетикалық аспектілерін ескере отырып, идеялық-көркемдік мазмұнын талдай алатын сауатты, сыни тұрғыдан ойлайтын оқырманды тәрбиелеуге бағытталған. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «В мире языка и литературы», «Туризм. Экотуризм», «Человек и Родина», «Наука и этика», «Планета. Земля. Океаны», «Литература и искусство», «Тема социального неравенства в СМИ и литературе», «Торговля и помощь. Справедливая торговля», «Значение труда в жизни человека и общества», «Показатель развития общества: экология, биоресурсы», «Свободное время как показатель развития общества», «Человек и история», «Энергия будущего. Энергия слова», «Мир и безопасность», «Театр и кино в современном мире», «Высшая ценность – права человека», «Современное общество: миграция».	4/96

6	ООД 6 Шет тілі	Алдыңғы білім беру кезеңінде қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттыру және студенттердің шетелдік серіктестермен қарым - қатынас кезінде тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін, сондай-ақ одан әрі өзін-өзі тәрбиелеу үшін қажетті және жеткілікті коммуникативтік құзыреттілік деңгейін меңгеру. Ағылшын тілі бойынша оқу бағдарламасы білім алушылардың B2 жоғары деңгейдегі тілдік дағдыларын дамытуға бағытталған. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: "Legend or Truth", "Natural Disasters", "Virtual reality", "Organic and non-organic worlds", "Reading for pleasure", "Capabilities of human brain", "Breakthrough technologies", "Space X", "Making connections in biology", "Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins", "Human brain", Investigate and report on timekeeping devices/Science video	4/96
7	ООД 7 Қазақстан тарихы	Оқу пәнінің мазмұны білім алушылардың Қазақстанның түрлі тарихи кезеңдердегі этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін ұғынуын, оның әлемдік тарихи үдерістегі орны мен рөлін айқындауды көздейді. Демократиялық қоғам өміріне қатысу, тұрақты өмір салтын қамтамасыз ету, белсенді азаматтық ұстанымды дамыту үшін тарихи білім мен дағдыларды белсенді және шығармашылықпен қолданатын, тарихи санаға, азаматтыққа және патриотизмге ие тұлғаны қалыптастыруға ықпал етеді. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: "Өркениет: даму ерекшеліктері", "Этникалық және әлеуметтік процестер", "Мемлекет тарихынан, соғыстар мен төңкерістерден", "Мәдениетті дамыту", "Өркениет: экономикалық даму ерекшеліктері", "Саяси-құқықтық процестер", "Қоғамдық-саяси ойдың дамуы", "Білім мен ғылымды дамыту".	4/96
8	ООД 8 Өзін-өзі тану	"Өзін-өзі тану" пәні тұлғаның адамгершілік негіздерін қалыптастыруға, оның рухани жетілуіне және өзін-өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына ықпал етуге бағытталған. Ол ұлдар мен қыздардың жеке және кәсіби өсуіне жағдай жасайды, өздерін және басқа адамдарды қабылдауға және түсінуге ықпал етеді, ашықтықты, әлеуметтік жауапкершілікті, шығармашылық белсенділікті және өмірді жағымды қабылдауды дамытуды ынталандырады. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: "Таным жолында", "Тұлғаның қалыптасуы", "Қоғамдағы өмір", "Адамзат әлемі", "Таным жолында", "Тұлғаның қалыптасуы", "Қоғамдағы өмір", "Адамзат әлемі".	2/48

9	ООД 9 Дене шынықтыру	Дене шынықтыру жаңартылған мазмұндағы техникалық және кәсіптік білім берудің оқу пәні ретінде жалпыадамзаттық мәдениет саласында белсенді шығармашылық өзін-өзі жүзеге асыруға дайын тұлғаны қалыптастыруға, жас және жеке ерекшеліктерін ескере отырып, оқушылардың дене және психикалық денсаулығын нығайтуға деген ынтасын арттыруға ықпал етеді, білім алушылардың спорттық-ерекше қозғалыс дағдыларын игеруі және дене қабілеттерін дамыту. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: "Дене шынықтыру туралы білім", "Жеңіл атлетика", "Спорттық ойындар", "Гимнастика", "Ұлттық спорт түрлері", "Қысқы спорт түрлері".	5/120
10	ООД 10 Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Пән білім алушыларда мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің тағайындалуы, олардың сипаты мен ерекшеліктері туралы түсінік қалыптастыруға, Қазақстан Республикасы азаматының қасиетті борышы мен міндеті ретінде әскери қызметке саналы қарауға тәрбиелеуге, әскери анттың негізгі талаптары, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің жарғылары туралы білім алуға, әскери бөлімдердің қару-жарағымен және әскери техникасымен танысуға бағытталған, жеке құрамды орналастырумен және тұрмысымен; робот техникасы, IT-технологияларды пайдалану және дөңгелекті машиналарды жүргізу негіздері, төтенше жағдайларда адамның тіршілік әрекеті қауіпсіздігінің негіздері бойынша қажетті әскери білім мен практикалық дағдыларды алу. Оқу пәнінің мазмұны мынадай бөлімдерді қамтиды: "Қазақстан Республикасының Қарулы күштері-мемлекеттің әскери қауіпсіздігінің кепілі", "Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің құқықтық негіздері", "Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құралымдарының жалпы әскери жарғылары", "Тактикалық даярлық", "Атыс даярлығы", "Саптық даярлық", "Әскери даярлық", "Әскери топография", "Әскери Робототехника негіздері", "Өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері", "Технологиялық дайындық".	4/96

11	ООД 11 Физика	"Физика" оқу пәні білім алушыларда ғылыми дүниетаным негіздерін, әлемнің жаратылыстану-ғылыми бейнесін тұтас қабылдауды, өмірлік маңызды практикалық міндеттерді шешу үшін табиғат құбылыстарын бақылау, талдау және тіркеу қабілеттерін қалыптастыруға ықпал етеді, әлемнің қазіргі заманғы физикалық бейнесінің негізінде жатқан іргелі физикалық заңдар мен қағидаттар, табиғатты ғылыми танудың әдістері туралы білімді игеруге жәрдемдеседі, білім алушыларда зияткерлік, ақпараттық, коммуникативтік және рефлексивтік мәдениетті, физикалық экспериментті орындау және зерттеу дағдыларын дамытады. "Механика", "Жылу физикасы", "Электр және магнетизм", "Электромагниттік тербелістер", "Электромагниттік толқындар", "Оптика", "Салыстырмалылық теориясының элементтері", "Кванттық физика", "Нанотехнология және наноматериалдар", "Космология" сияқты бөлімдерді зерттеуді қарастырады.	6/144
12	ООД 12 Химия	Пән білім алушыларға заттар мен олардың түрлендірулері, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылымына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін беруге, білім алушыларға нақты өмірде, табиғатта, зертханада, өндірісте және күнделікті өмірде қауіпсіз қолдану үшін химиялық процестер, заңдар және олардың заңдылықтары туралы түсінік алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға, химиялық құбылыстарды бақылау және түсіндіру дағдыларын меңгеруге мүмкіндік беруге бағытталған. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: "зат бөлшектері", "кезеңділік. Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары", "химиялық реакциялардың энергиясы", "Химия және өмір", "біздің айналамыздағы Химия".	6/144

13	ООД 13 Биология	Пәнді оқу білім алушылардың қазіргі заманғы биологиялық білімі мен іскерлігін дамытуға ықпал етеді; оны ұйымдастырудың әртүрлі деңгейлеріндегі өмірдің мәнін, дамуын және көріністерін түсіну; өмірдің мәнін ең жоғары құндылық ретінде түсінетін жан-жақты дамыған тұлғаны дайындау. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: "Молекулалық биология және биохимия", "Жасушалық биология", "Тамақтану", "Заттарды тасымалдау", "Тыныс алу", "Оқшаулау", "Жасушалық цикл", "Көбею", "Өсу және даму", "Тұқым қуалаушылық және өзгергіштік заңдылықтары", "Эволюциялық даму", "Селекция негіздері", "Тірі организмдердің алуан түрлілігі", "Үйлестіру және реттеу", "Қозғалыс", "Биомедицина және биоинформатика", "Биотехнология", "Биосфера, экожүйе, популяция", "Экология және адамның қоршаған ортаға әсері".	3/72
14	ООД 14 География	Пән білім алушылардың қоғам мен географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындаған геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және ғаламдық проблемаларды шешуге бағытталған географиялық білімдерін, біліктері мен дағдыларын қолдану үшін жағдай жасауға бағытталған. Пән келесі бөлімдерден тұрады: «Географиялық зерттеу әдістері», «Картография және геоинформатика», «Табиғатты пайдалану және геоэкология», «Геоэкономика», «Геосаясат», «Елтану», «Адамзаттың ғаламдық проблемалары».	3/72
15	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	4/96
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	3/72
16	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1/24
17	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,5/12
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,5/12
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0,5/12
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,5/12

18	КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	2/48
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	9/216
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	9/216
		ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	9/216
		ОН 1.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	11/264
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	11/264
		ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	11/264
19	КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	7/168
		ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	7/168
20	КМ 03. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	5/120
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	5/120
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	5/120
21	КМ 04. Аспазшылар бригадасын ағымдағы қызметінің бақылау, ұйымдастыру.	ОН 4.1. Аспазшылар бригадасын қажетті материалдық ресурстармен және қызметкерлермен қамтылуын ұйымдастыру.	1/24
		ОН 4.2. Аспазшылар бригадасының жұмысын ұйымдастыру.	2/48
		ОН 4.3. Қол астындағылардың жұмысшыларды бақылау және аспазшылар бригадасының жұмысы туралы есептілікті дайындау.	2/48
22	КМ 05. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірісінің ағымдағы қызметін басқару	ОН 5.1. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндіріс процестерін жоспарлау.	1/24
		ОН 5.2. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірістің процестерді ұйымдастыру және үйлестіру.	2/48
		ОН 5.3. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірістің процестерінің тиімділігін бағалау және бақылау.	2/48
23	Аралық аттестаттау		7/168
24	Қорытынды аттестаттау		3/72

Қаратау құрылыс-техникалық колледжі
Каратауский строительно-технический колледж



«Бекітемін/Утверждаю»
Колледж директоры
Д. Маселбеков
08 2022г

ЖҰМЫСШЫ ОҚУ ЖОСПАРЫ
РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Мамандық /Специальность:	10130300	Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктілігі/Квалификация	3W10130302	Аспазшы
Оқыту нысаны/Форма обучения		күндізгі/очное
Білім бағдарламасын игеру мерзімі Срок освоения образовательной программы		180 кредит

Каратау , 2022 г

І Графік учебного процесса

прием 2022 г

[illegible]

Условные обозначения

	теоретическое обучение по обще образовательному модулю		промежуточная аттестация
	теоретическое и производственное обучение		дипломное проектирование
	производственная практика		Итоговая аттестация
	каникулы		Праздничные дни
	полевые сборы		

II Сводные данные по бюджету времени

Курс	Теоретическое обучение			Промежуточная аттестация	Производственное обучение и профессиональная практика	Дипломное проектирование (если запланировано)	Итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего недель в учебном году	Примечание Ескерту (оқу жылында жалпы оқу сағаттар)
	недель	часов	кредитов								
1	38	1368	57	72				1	11	52	1440
2	11	384	16	48	1008			1	11	52	1440
3	18	636	26,5	48	684		72	1	11	52	1440
итого	67	2388	99,5	168	1692	0	72				4320

Индекс	Наименование модулей / дисциплин	Форма контроля			Объем учебного времени								Распределение по курсам и семестрам					
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Кредиты	Всего часов	в том числе						1 КУРС		2 КУРС		3 КУРС	
							Теоретические	Лабораторно-практические	Курсовой проект/ работа	Производственное обучение и/или профессиональная практика		Индивидуальные	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12							
1	Модуль "Общеобразовательные дисциплины"				60	1440	630	810	0		0	0	684	756	0	0	0	0
ООД 01	Математика	+			8	192	72	120					96	96				
ООД 02	Информатика		+		2	48	24	24					24	24				
ООД 03	Қазақ тілі	+			3	72	24	48					24	48				
ООД 04	Қазақ әдебиеті		+		3	72	24	48					48	24				
ООД 05	Орыс тілі және әдебиеті	+			4	96	24	72					48	48				
ООД 06	Шет тілі		+		4	96	24	72					48	48				
ООД 07	Қазақстан тарихы	+			4	96	96						48	48				
ООД 08	Дене шынықтыру		+		7	168		168					84	84				
ООД 09	Алғашқы әскери дайындық және технологиялық дайындық		+		4	96	30	66			-		48	48				

[illegible]

БМ 03	Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану		+		3	72	72	0	0		0	0	0	0	12	60	0	0
ОН 3.1.	Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.				0,5	12	12								12			
ОН 3.2	Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.				0,5	12	12									12		
ОН 3.3.	Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.				0,5	12	12									12		
ОН 3.4.	Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.				1	24	24									24		
ОН 3.5.	Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.				0,5	12	12									12		
	Кәсіптік модульдер/Профессиональные модули				101	2424	520	212	0	1080	612	0	0	0	624	600	600	600
КМ 1	Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу		+		62	1488	228	144	0	684	432	0	0	0	624	600	264	0
ОН 1.1.	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.				2	48	12			36					48			

ОН 1.2.	Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.				9	216	12	24		108	72				216			
ОН 1.3.	Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.				9	216	12	24		108	72				216			
ОН 1.4.	Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.				9	216	12	24		108	72				144	72		
ОН 1.5.	Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.				11	264	60	24		108	72					264		
ОН 1.6.	Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.				11	264	60	24		108	72			-		264		
ОН 1.7.	Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.				11	264	60	24		108	72			-			264	
КМ 2	.Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау		+		14	336	96	24	0	144	72	0	0	0	0	0	336	0
ОН 2.1.	Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.				7	168	48	12		108	-			-		-	168	
ОН 2.1.	Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.				7	168	48	12		36	72			-		-	168	
КМ 3	Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	+			15	360	108	36	0	180	36	0	0	0	0	0	0	360

ОН 3.1.	Азиялық тағамдарды дайындау.				5	120	36	12		60	12						120
ОН 3.2.	Паназиялық тағамдарды дайындау.				5	120	36	12		60	12						120
ОН 3.3.	Еуропалық тағамдарды дайындау.				5	120	36	12		60	12						120
КМ 4	Аспазшылар бригадасын ағымдағы қызметінің бақылау, ұйымдастыру.	+			5	120	44	4	0	72	0	0	0	0	0	0	120
ОН 4.1.	Аспазшылар бригадасын қажетті материалдық ресурстармен және қызметкерлермен қамтылуын ұйымдастыру.				1	24	20	4									24
ОН 4.2.	Аспазшылар бригадасының жұмысын ұйымдастыру.				2	48	12			36							48
ОН 4.3.	Қол астындағылардың жұмысшыларды бақылау және аспазшылар бригадасының жұмысы туралы есептілікті дайындау.				2	48	12			36							48
КМ 5	Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірісінің ағымдағы қызметін басқару		+		5	120	44	4	0	0	72	0	0	0	0	0	120
ОН 5.1	Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндіріс процестерін жоспарлау.				1	24	20	4									24
ОН 5.2	Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірістің процестерді ұйымдастыру және үйлестіру.				2	48	12			36							48

ОН 5.3	Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірістің процестерінің тиімділігін бағалау және бақылау.				2	48	12			36							48	
	Аралық аттестаттау/Промежуточная аттестация				4	96		96			-			-	-	48	-	48
	Қорытынды аттестаттау/ Итоговая аттестация				3	72		72			-			-	-		-	72
	Міндетті оқыту бойынша жиыны / Итого на обязательное обучение по рабочей квалификации				180	4320	1230	1398	0	1080	612	0	684	756	684	756	684	756
Ф3	Факультативтік сабақтар/ Факультативные занятия				14	336		336			-		48	72	48	72	48	48
Ф 01	Тарихи өлкетану				1	24		24			-		24					
Ф 02	Әдеби өлкетану				1	24		24			-				24			
Ф 03	Экотану				1	24		24			-		24					
Ф 04	Кәсіптік лексикасы				3	72		72			-			48	24			
Ф 05	Волонтерлікмен қайырымдылық қызмет негіздері				1	24		24			-			24				
Ф 06	World Skills стандарттар негізінде кәсіби еңбек дағдылар дамыту				7	168		168			-					72	48	48
К	Консультациялар Консультации				12	288	288				-		48	48	48	48	48	48
	БАРЛЫҒЫ / ИТОГО				206	4944	1518	1734	0	1080	612	0	780	876	780	876	780	852

Қаратау құрылыс-техникалық колледжі



БЕКІТЕМІН

Колледж директоры т.ғ.к

Д.Масалбеков

2022 ж.

Оқу жұмыс бағдарламасы

«КМ 1.Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу»

Мамандық: 10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130302 - Аспазшы

Оқыту нысаны : негізгі орта білім базасында

Жалпы сағат саны: 1488 , кредит саны 62

Әзірлеушілер: Байбекова Жанира Тұрғынбекқызы
Тулендиева Макбал Қамбарқызы

Түсіндірме жазба

Пән/модуль сипаттамасы: «КМ 1.Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу» Бұл модуль әртүрлі шикізат түрлерін алғашқы аспаздық өңдеуді орындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: көкөністердің, балықтың, еттің тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын; көкөністерді, балықты және етті өңдеудің ұтымды әдістерін; дайындаушы цех ұйымдарының ерекшеліктерін; механикалық жабдықпен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауіпсіздік техникасын меңгереді.	
Қалыптастырылатын құзыреттіліктер: қауіпсіздік техникасына қойылатын талаптарды және санитариялық нормалар мен қағидаларды ескере отырып, дайындаушы цехтердегі жұмыс орнын ұйымдастыра алуды; шикізатты алғашқы аспаздық өңдеу операцияларын орындауы, сонымен қатар оның сапасын бағалауды; жартылай фабрикалардың шығындары мен шығым нормаларын сақтауды үйренеді.	
Пререквизиттер: Биология, информатика, химия	
Постреквизиттер: КМ 2 Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	
Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар: презентациялар, интербелсенді тақта, суреттер, технологиялық карталар, кестелер, ыдыс аяқтар, электрпеш, асханалық комбайн, азық түлік. Әдебиеттер: Чулакова Л.С., Молдабекова.А.О., Аюпова Г.С., Адильханов С.С. «Пайдаланылатын шикізаттардың ерекшеліктерін ескеріп алғашқы аспаздық өңдеулерді орындау»: Оқу құралы И.А. Солдатенкова, «Тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау» Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2017 жыл Н.А.Анфимова, «АСПАЗДЫҚ» Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2016 Мирзаханова М.М. 0821001 Тағам кәсіпорындарының маманы-мамандығы бойынша «Тағамдық өндірістер практикумы» Әдістемелік оқу кешені – Астана: «Арман –ПВ» баспасы, 2007.	
Педагогтың байланыс құралдары:	
Байбекова Жанира Тұрғынбекқызы	тел.: 87002420631 87778996306
Тулендиева Макбал Қамбарқызы	

Семестр бойынша сағаттарды бөлу

Пән/модульдің коды және атауы	Модуль дегі барлық сағат саны	Оның 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
«КМ 1.Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өндеу жүргізу»	1488			624	600	264			
Барлығы:									
Пән/модуль бойынша оқытуға берілетін жалпы сағат саны	1488			624	600	264			

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

№	Тараулар/ оқыту нәтижелер	Бағалау өлшемшарттары және/немесе сабақ тақырыптары	Барлық сағат саны	Оның ішінде					Өтілетін күні	Сабақ түрі	Бағалау тапсыр малары
				Теориял ық	Зертхана лық тәжірибе лік	Жеке	Өндіріст ік оқыту	Кәсіп тік практи ка			
1	ОНІ. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.		48	12			36				

		1.Еңбек қауіпсіздігі саласындағы негізгі заңнамалық және құқықтық актілердің ережелерін түсінеді.	8	2			6			Теория/ Практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		2. Санитарлық нормалар сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындайды.	8	2			6			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		3. Тамақтандыру кәсіпорнындағы өндірістік тәртіпті сақтайды.	8	2			6			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		4. Жуғыш және дезинфекциялағыш құралдарды қауіпсіз пайдаланады.	8	2			6			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		5. Азық-түлік тауарларын қабылдау кезінде физикалық, химиялық және	8	2			6			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма

		биологиялық тәуекелдерді бағалайды.									
		6.Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратады.	8	2			6			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
2	ОН2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау		216	12	24		108	72			Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		1. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, көкөністерді жуады, тазалайды		2	2		12	12		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма

		2. Көкөністерді жай және күрделі кесу түрлерін ажырата біледі.		2	6		12	12		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		3. Саңырауқұлақтардан тағамдар туындыларын дайындау		2	4		12	12		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		4. Көкөніс цехіндегі жұмыс орнын ұйымдастырады.		2	4		12	12		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		5.Көкөністерді түрлері бойынша жіктейді, көкөністердің тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын бағалайды.		2	4		12	12		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		6. Ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау		2	4		12	12		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
3	ОН 3.		216	12	24		108	72			

	Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау										
		1. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастырады.		2	2		12	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
		2. Өнімдерді жылулық өңдеу ұзақтығына қышқылдың, тұздың және су қаттылығының әсерін түсінеді.			2		12	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
		3. Балық өнімдерінен тағамдар дайындау		2	2		12	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
		4. Өнімдердің физикалық химиялық қасиеттерінің өзгеруіне әкелетін процестерді сипаттайды.			2		12	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма

		5. Қайнату және суға булау кезінде сұйықтық пен өнімнің арақатынасын сақтайды.		2	2		12	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
		6. Балық сорпасынан тұздықтар дайындау технологиясын сақтайды.			2		12	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
		7. Балықтан тамақтар, оларға гарнирлер мен тұздықтар дайындайды.		2	4		12	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
		8. Теңіз өнімдерінен тағамдар дайындау			4		12	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
		9. Қайнату, суға булау, қуыру, бұқтыру және көмештеу кезінде балықты жылулық өңдеу температурасы мен уақытын сақтайды.		2	4			8		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма

4	ОН 4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау		216	12	24		108	72			
		1. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастырады.			2		6	10		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		2. Қайнату, суға булау, қуыру, бұқтыру және көмештеу кезінде ет пен құс етін жылулық өңдеу температурасы мен уақытын сақтайды.		2	2		18	10		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		3. Жарма мен макарон өнімдерін пісіру үшін сұйықтық		2	2		14	10		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық

		мөлшерін анықтайды.									тапсырма
		4. Жылулық өңдеу кезіндегі шығын нормаларын ұстанады, дайын тамақтың шығымын сақтайды.			2		14	10		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		5. Қоян етінен тағамдар туындыларын дайындау		2	2		14	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		6. Ет пен құс етінен тамақтар, оларға гарнирлер мен тұздықтар дайындайды.			2		14	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		7. Ет пен құс етінен пісірілген, бөктірілген, қуырылған, бұқтырылған және көмештелген тамақтардың сұрыпталымын сипаттайды.		2	6		14	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		8. Қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын		4	6		14	8		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық

		дайындау									тапсырма
5	ОН 5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарлар- ды дайындау		264	60	24		108				
		1. . Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастырады.		6	2		6			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		2. Қою сорпаларды және қоюлығы қалыпты сорпаларды дайындау үшін су мен өнімнің арақатынасын сақтайды.		6	2		16			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		3. Мөлдір, пюре тәрізді және асқатықты көжелердің сұрыпталымын сипаттайды.		6	4		26			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		4. Асқатықты көжелер үшін көкөністерді пассерлейді.		6	4		16			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма

		5. Суық тағамдарды дайындайды		12	4		16			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		6. Асқатықты, пюре тәрізді және мөлдір көжелерді дайындайды.		12	4		6			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		7. Тіскебасарларды дайындау		12	4		6			Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
6	ОН 6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбедең дайындалған тағамдарды дайындау		264	60	24		108	72			
		1. Қауіпсіздік технкасын сақтай отырып, шағын механикаландыру құралдарын пайдаланады.		10	2		6	12		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		2. Порциялардың шығым нормаларын сақтайды.		10	2		6	12		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық

											тапсырма
		3. Кілегей шайқайды, жеңіл масса дайындайды.		10	2		6	12		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		4. Жұмыртқадан тағамдарды дайындау		2	2		6	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		5. Тәтті тағамдарды дайындайды.		18	2		6	18		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		6. Сүзбеден тағамдарды дайындайды.		10	2		6	12		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
7	ОН 7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау		264	60	24		108	72			
		1. Рецептуралардың негізінде технологиялық карталарды құрастырады.		4	2		10	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма

		2. Ұнның, қанттың, крахмалдың сапалылық көрсеткіштерін есептейді.		4	2		10	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		3.Әртүрлі қамыр түрлерінің рецептурасын қолданады.		4	2		10	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		4. Қамыр илеу кезінде болатын процестерді түсінеді.		4	2		10	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		5. Қамырды қопсыту тәсілдерін пайдаланады.		4	2		10	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		6. Әртүрлі қамыр түрлерін илеу кезінде ұн желімшесінің сипаттамасын есептейді.		4	2		10	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		7. Бисквитті ыстық және салқын тәсілдермен дайындайды.		4	2		10	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма
		8. Қатпарлы қамыр илеу кезінде желімшенің сапасын жақсарту тәсілдерін қолдану, қатпарлы		4	2		10	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстрациялық тапсырма

		қамыр үшін майдайындау қағидаларын сақтайды.									
		9. Қатпар жасау үдерісінде қатпарлы қамырды дұрыс салқындатады.		4	2		10	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
		10. Шайқайтын және қамыр илейтін машинамен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауіпсіздік техникасын сақтайды.		4	2		10	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
		11. Ұннан кондитерлік өнімдер дайындау үшін пайдаланылатын шикізаттың тағамдық құндылығыен бағалайды;		10	2		4	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
		12. Ашытқы қамырды ашыу және ашықтысыз әдістермен араластырады.		10	2		4	6		Теория/ практика	Тест/ Демонстра циялық тапсырма
	Барлық сағат саны:			228	144		684	432			

Қаратау құрылыс-техникалық колледжі



БЕКІТЕМІН

Колледж директоры т.ғ.к

Д.Масалбеков

2022 ж.

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

«КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау»

Мамандық: 10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130302 - Аспазшы

Оқыту нысаны күндізгі, негізгі орта білім базасында

Жалпы сағат саны: 336 , кредит саны 14

Әзірлеушілер: Байбекова Жанира Тұрғынбекқызы
Тулендиева Макбал Қамбарқызы

Түсіндірме жазба

Пән/модуль сипаттамасы: Бұл модуль әртүрлі шикізат түрлерін алғашқы аспаздық өңдеуді орындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар емдік және мектеп тамақтандыруы үшін тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындаудың технологиясы, емдік тамақтандыру үшін тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындау технологиясының ерекшеліктері, арнайы жетілдірілген рацион (диета) бойынша тамақтандыру әдісін меңгереді.	
Қалыптастырылатын құзыреттіліктер: Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қауіпсіздік техникасына қойылатын талаптарды және санитариялық нормалар мен қағидаларды ескере отырып, дайындаушы цехтердегі жұмыс орнын ұйымдастыра алуды; шикізатты алғашқы аспаздық өңдеу операцияларын орындауы, сонымен қатар оның сапасын бағалауды; жартылай фабрикаттардың шығындары мен шығым нормаларын сақтауды үйренеді.	
Пререквизиттер: КМ 01 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	
Постреквизиттер: КМ 03. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	
Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар: презентациялар, интербелсенді тақта, суреттер, кестелер, ыдыс аяқтар, электрпеш, асханалық комбайн, азық түлік.	
Әдебиеттер: Чулакова Л.С., Молдабекова.А.О., Аюпова Г.С., Адильханов С.С. «Пайдаланылатын шикізаттардың ерекшеліктерін ескеріп алғашқы аспаздық өңдеулерді орындау»: Оқу құралы И.А. Солдатенкова, «Тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау» Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2017 жыл Н.А.Анфимова, «АСПАЗДЫҚ» Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2016 Мирзаханова М.М. 0821001 Тағам кәсіпорындарының маманы-мамандығы бойынша «Тағамдық өндірістер практикумы» Әдістемелік оқу кешені – Астана: «Арман –ПВ» баспасы, 2007.	
Педагогтың байланыс құралдары:	
Байбекова Жанира Тұрғынбекқызы Тулендиева Макбал Қамбарқызы	
	тел.: 87002420631 87778996306

Семестр бойынша сағаттарды бөлу

Пән/модульдің коды және атауы	Модульдегі барлық сағат саны	Оның 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
«КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау»	336					336			
Барлығы:									
Пән/модуль бойынша оқытуға берілетін жалпы сағат саны	336					336			

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

№	Тараулар/ оқыту нәтижелері	Тақырыптар/ бағалау өлшемдері	Барлық сағат саны	Оның ішінде			Тәжірибесі		Сабақ түрі	Сабақ өтетін күні	Бағалау тапсырмалары
				Теориялық	Зертханалық тәжірибелік	Жеке	Өндірістік оқу	Кәсіптік практикасы			
1	ОНІ. Емдік тамақтану үшін тағамдар аспаздық өнімдерді дайындау		168	48	12		108				
		1. Қауіпсіздік техникасын сақтап отырып, жылулық аппараттарды пайдаланады .		6			6		Теория/ Практика		Тест/Демонстрациялық тапсырма
		2. Балабақша тәрбиеленушілері үшін мәзір құрастырады.		6	2		6		Теория/ Практика		Тест/Демонстрациялық тапсырма
		3. Емдік тамақтану үшін тағамдар аспаздық өнімдерді дайындау		12	2		6		Теория/ Практика		Тест/Демонстрациялық тапсырма
		4. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру ерекшеліктерін белгілейді.		6	2		6		Теория/ Практика		Тест/Демонстрациялық тапсырма

		5. Електі, шағын механикаландыру құралдарын пайдалану арқылы массаны езгілейді.		6	2		6		Теория/ Практика		Тест/Демонстрациялық тапсырма
		6. Тағамды ашық отта, қақтамада дайындайды.		6	2		6		Теория/ Практика		Тест/Демонстрациялық тапсырма
		7. Тағамды буда дайындайды.		6	2				Теория/ Практика		Тест/Демонстрациялық тапсырма
2	ОН2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау		168	48	12		36	72			
		1. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар өнімдерді дайындайды		16	4		12	24	Теория/ Практика		Тест/Демонстрациялық тапсырма
		2. Ауру ағзаларды тамақ ішу кезінде механикалық, химиялық және термиялық әсерлерден қорғауға бағытталған аспаздық тәсілдерді қолданады.		16	4		12	24	Теория/ Практика		Тест/Демонстрациялық тапсырма

		3. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру ерекшеліктерін белгілейді.		16	4		12	24	Теория/ Практика		Тест/Демонстрациялық тапсырма
		Курстық жоба/жұмыс (егер жоспарланған болса)									
		Барлық сағат саны:	336	96	24		144	72			

Қаратау құрылыс-техникалық колледжі



БЕКІТЕМІН

Колледж директоры т.ғ.к

Д.Маселбеков

2022 ж.

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

КМ 03. «Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау»

Мамандық: 10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130302 - Аспазшы

Оқыту нысаны күндізгі, негізгі орта білім базасында

Жалпы сағат саны: 360 , кредит саны 15

Әзірлеушілер: Байбекова Жанира Тұрғынбекқызы
Тулендиева Макбал Қамбарқызы

Түсіндірме жазба

Пән/модуль сипаттамасы: Бұл модуль әлем халықтарының ұлттық асхана ерекшеліктері мен таныстыра отырып, тағамдарының дайындау технологисы мен түрлерін меңгереді.	
Қалыптастырылатын құзыреттіліктер: Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қауіпсіздік техникасына қойылатын талаптарды және санитариялық нормалар мен қағидаларды ескере отырып, дайындаушы цехтердегі жұмыс орнын ұйымдастыра алуды; шикізатты алғашқы аспаздық өңдеу операцияларын орындауы, сонымен қатар оның сапасын бағалауды; жартылай фабрикаттардың шығындары мен шығым нормаларын сақтауды үйренеді.	
Пререквизиттер: КМ 02 .Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	
Постреквизиттер: КМ 04. Аспазшылар бригадасын ағымдағы қызметінің бақылау, ұйымдастыру.	
Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар: презентациялар, интербелсенді тақта, суреттер, кестелер, интернет желі	
Әдебиеттер: Чулакова Л.С., Молдабекова.А.О., Аюпова Г.С., Адильханов С.С. «Пайдаланылатын шикізаттардың ерекшеліктерін ескеріп алғашқы аспаздық өңдеулерді орындау»: Оқу құралы И.А. Солдатенкова, «Тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау» Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2017 жыл Н.А.Анфимова, «АСПАЗДЫҚ» Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2016 Мирзаханова М.М. 0821001 Тағам кәсіпорындарының маманы-мамандығы бойынша «Тағамдық өндірістер практикумы» Әдістемелік оқу кешені – Астана: «Арман –ПВ» баспасы, 2007.	
Педагогтың байланыс құралдары:	
Байбекова Жанира Тұрғынбекқызы Тулендиева Макбал Қамбарқызы	
	тел.: 87002420631 87778996306

Семестр бойынша сағаттарды бөлу

Пән/модульдің коды және атауы	Модульдегі барлық сағат саны	Оның 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
КМ 03. «Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау»	360								360
Барлығы:									
Пән/модуль бойынша оқытуға берілетін жалпы сағат саны	360								360

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

№	Тараулар/оқыту нәтижелері	Бағалау өлшемшарттары және/немесе сабақ тақырыптары	Барлық сағат саны	Оның ішінде					Сабақ өтетін күні	Сабақ түрі	Бағалау тапсырмалары
				Теориялық	Зертханалық тәжірибелік	Жеке	Өндірістік	Кәсіптік практика			
1	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.		120	36	12		60	12			
		1.Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып шағын механикаландыру құралдарын пайдаланады.		4	2		6	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма

		2. Азиялық тағам түрлерін біледі, тағамдарға арналған өнімдерді аспаздық өңдеуді және жылумен өңдеу тәсілдерін меңгереді.		14	2		18	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		3. Азиялық тағамдарды басқа ұлттың тағамдарымен ажырата біледі, дайындалу технологиясын ұйымдастыра алады.		6	2		12	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		4. Қайнату, суға булау, қуыру, бұқтыру және көмештеу кезінде ет пен құс етін жылулық өңдеу температурасы мен уақытын сақтайды.		6	2		12	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		5. Банкет тағамдарының, соның ішінде әлем халықтары асханасы тағамдарының сұрыпталымын біледі.		6	4		12	4		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
2	ОН 3.2. Паназиялық		120	36	12		60	12			Тест/Демонстрациял

	тағамдарды дайындау.										ық тапсырма
		1.Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып шағын механикаландыру құралдарын пайдаланады.		4	2		12	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		2. Паназиялық тағам түрлерін біледі, тағамдарға арналған өнімдерді аспаздық өңдеуді және жылумен өңдеу тәсілдерін меңгереді.		12	2		12	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		3.Паназиялық тағамдарды басқа ұлттың тағамдарымен ажырата біледі, дайындалу технологиясын ұйымдастыра алады.		6	2		12	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		4. Қайнату, суға булау, қуыру,бұқтыру және көмештеу кезінде ет пен құс етін жылулық өңдеу температурасы мен уақытын сақтайды.		6	2		12	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма

		5. Банкет тағамдарының, соның ішінде әлем халықтары асханасы тағамдарының сұрыпталымын біледі.		8	4		12	4		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
	ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.		120	36	12		60	12			Тест/Демонстрациялық тапсырма
		1.Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып шағын механикаландыру құралдарын пайдаланады.		4	2		12	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		2. Еуропалық тағамдарға арналған тұздық пен гарнирді қоса, шығымды сақтай отырып, дайын тағамдарды эстетикалық негізде безендіреді		8	2		12	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		3.Еуропалық тағамдарды басқа ұлттың тағамдарымен ажырата біледі, дайындалу		6	2		12	2		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма

		технологиясын ұйымдастыра алады.									
		4. Қайнату, суға булау, куыру, бұқтыру және көмештеу кезінде ет пен құс етін жылулық өңдеу температурасы мен уақытын сақтайды.		6	2		12	2		Теория/ Практика	Тест/Демо нстрациял ық тапсырма
		5. Банкет тағамдарының, соның ішінде әлем халықтары асханасы тағамдарының сұрыпталымын біледі.		12	4		12	4		Теория/ Практика	Тест/Демо нстрациял ық тапсырма
	Барлық сағат саны:		360	108	36		180	36			

Қаратау құрылыс-техникалық колледжі



Колледж директоры т.ғ.к.
Д.Маселбеков
2022 ж.

Пән/модуль/өндірістік оқыту мен кәсіптік практика бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
КМ 04 «Аспазшылар бригадасын ағымдағы қызметінің бақылау, ұйымдастыру»
Мамандық: 10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130302 - Аспазшы

Оқыту нысаны күндізгі, негізгі орта білім базасында

Жалпы сағат саны: 120, кредит саны 5

**Әзірлеушілер: Байбекова Жанира Тұрғынбекқызы
Тулендиева Макбал Қамбарқызы**

Түсіндірме жазба

Пән/модуль сипаттамасы: Бұл модуль Аспазшылар бригадасын ағымдағы қызметінің бақылау, ұйымдастыру жұмысы мен сондай ақ, күндік тапсырма мөлшерін белгілеу, мөлшерлеу арқылы аспазшыларға жұмыс деңгейін реттеу тәртібін меңгереді.	
Қалыптастырылатын құзыреттіліктер: Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қауіпсіздік техникасына қойылатын талаптарды және санитариялық нормалар мен қағидаларды ескере отырып, дайындаушы цехтердегі жұмыс орнын ұйымдастыра алуды; шикізатты алғашқы аспаздық өңдеу операцияларын орындауы, сонымен қатар оның сапасын бағалауды; жартылай фабрикаттардың шығындары мен шығым нормаларын сақтауды үйренеді.	
Пререквизиттер: КМ 04 Аспазшылар бригадасын ағымдағы қызметінің бақылау, ұйымдастыру.	
Постреквизиттер: КМ 05. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірісінің ағымдағы қызметін басқару	
Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар: презентациялар, интербелсенді тақта, суреттер, кестелер, интернет желілері. Әдебиеттер: Чулакова Л.С., Молдабекова.А.О., Аюпова Г.С., Адильханов С.С. «Пайдаланылатын шикізаттардың ерекшеліктерін ескеріп алғашқы аспаздық өңдеулерді орындау»: Оқу құралы И.А. Солдатенкова, «Тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау» Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2017 жыл Н.А.Анфимова, «АСПАЗДЫҚ» Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2016 Мирзаханова М.М. 0821001 Тағам кәсіпорындарының маманы-мамандығы бойынша «Тағамдық өндірістер практикумы» Әдістемелік оқу кешені – Астана: «Арман –ПВ» баспасы, 2007.	
Педагогтың байланыс құралдары:	
Байбекова Жанира Тұрғынбекқызы Тулендиева Макбал Қамбарқызы	
	тел.: 87002420631 87778996306

Семестр бойынша сағаттарды бөлу

Пән/модульдің коды және атауы	Модульдегі барлық сағат саны	Оның 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
КМ 04 «Аспазшылар бригадасын ағымдағы қызметінің бақылау, ұйымдастыру»	120								120
Барлығы:									
Пән/модуль бойынша оқытуға берілетін жалпы сағат саны	120								120

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

№	Тараулар/оқыту нәтижелері	Бағалау өлшемшарттары және/немесе сабақ тақырыптары	Барлық сағат саны	Оның ішінде					Сабақ өтетін күні	Сабақ түрі	Бағалау тапсырмалары
				Теориялық	Зертханалық тәжірибелік	Жеке	Өндірістік	Кәсіптік практика			
1	ОН 4.1. Аспазшылар бригадасын қажетті материалдық ресурстармен және қызметкерлермен қамтылуын ұйымдастыру.			20	4						
		1. Аспазшы бригадасын жалпы жұмыс жоспарын әзірлейді		4	2					Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма

		2.Қызмет бөлінісінің мақсатқа сәйкестігін түсінеді.		8					Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		3. Аспаздар бригадасы мүшелерінің тағамдар, сусындар мен аспаздық өнімдерді заманауи технологиялармен дайындауда біліктілігін арттыруға жәрдемдесу		4	2				Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		4. Аспазшылар бригадасы мүшелерінің ұрлық және басқа да еңбек тәртібін бұзу фактілерін ескерту.		4					Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
2	4.2.Аспазшылар бригадасының жұмысын ұйымдастыру.		48	12			36			
		1,Аспазшы бригадасын ағымды жұмыс жоспарын әзірлейді		2			12		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		2. Жұмысты бригада мүшелері арасында бөлу және қол астындағыларға		2			6		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық

		ағымдағы күнге міндеттер қою.								тапсырма
		3. Бригада мүшелерін жұмыс орындарында тамақ, сусындар мен аспаздық өнімдер дайындаудың заманауи технологияларына үйрету		2			6		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		4. Бригадада туындайтын жанжалды жағдайларды басқару.		2			6		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		5. Жеке бас гигиенасының қағидалары мен униформа кию қағидаларын сақтайды.		4			6		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
	ОН 4.3. Қол астындағылардың жұмысшылардың бақылау және аспазшылар бригадасының жұмысы туралы есептілікті дайындау.		48	12			36			
		1. Аспаздар бригадасы мүшелерінің жұмысына		4			10		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациял

		кіріс, ағымдағы және қорытынды бақылауды ұйымдастыру және жүргізу.								ық тапсырма
		2. . Есепті кезеңдегі аспаздар тобының нәтижелерін талдау және аспаз бригадасының жұмыс нәтижелерінің жоспардан ауытқуы себептерін анықтау		4			10		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		3. Жұмыс жоспарының орындалмауының алдын алу бойынша шаралар әзірлеу және оларды бақылау іске асыру		2			10		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		4. Іс қағаздарын жүргізу және аспаздар бригадасының жұмысын ұйымдастыру регламенттерін орындау үшін ақпараттық технологияларды пайдалану		2			6		Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
	Барлық сағат саны:		120	44	4		72			

Қаратау құрылыс-техникалық колледжі



БЕКІТЕМІН
Колледж директоры Т.Г.К.
Д.Маслобев

2022 ж.

Пән/модуль/өндірістік оқыту мен кәсіптік практика бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
КМ 05. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірісінің ағымдағы қызметін басқару
Мамандық: 10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130302 - Аспазшы

Оқыту нысаны күндізгі негізгі орта білім базасында

Жалпы сағат саны: 120, кредит саны 5

**Әзірлеушілер: Байбекова Жанира Тұрғынбекқызы
Тулендиева Макбал Қамбарқызы**

Түсіндірме жазба

Пән/модуль сипаттамасы: Бұл модуль Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірісінің ағымдағы қызметін басқару принциптерін меңгереді.	
Қалыптастырылатын құзыреттіліктер: Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қауіпсіздік техникасына қойылатын талаптарды және санитариялық нормалар мен қағидаларды ескере отырып, дайындаушы цехтердегі жұмыс орнын ұйымдастыра алуды; шикізатты алғашқы аспаздық өңдеу операцияларын орындауы, сонымен қатар оның сапасын бағалауды; жартылай фабрикаттардың шығындары мен шығым нормаларын сақтауды үйренеді.	
Пререквизиттер: КМ 04 Аспазшылар бригадасын ағымдағы қызметінің бақылау, ұйымдастыру.	
Постреквизиттер: Технологиялық практика Өндірістік сабақ. Кәсіптік практика	
Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар: презентациялар, интербелсенді тақта, суреттер, кестелер, интернет желілері. Әдебиеттер: Чулакова Л.С., Молдабекова.А.О., Аюпова Г.С., Адильханов С.С. «Пайдаланылатын шикізаттардың ерекшеліктерін ескеріп алғашқы аспаздық өңдеулерді орындау»: Оқу құралы И.А. Солдатенкова, «Тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау» Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2017 жыл Н.А.Анфимова, «АСПАЗДЫҚ» Мәскеу «Академия» баспа орталығы 2016 Мирзаханова М.М. 0821001 Тағам кәсіпорындарының маманы-мамандығы бойынша «Тағамдық өндірістер практикумы» Әдістемелік оқу кешені – Астана: «Арман –ПВ» баспасы, 2007.	
Педагогтың байланыс құралдары:	
Байбекова Жанира Тұрғынбекқызы Тулендиева Макбал Қамбарқызы	
	тел.: 87002420631 87778996306

Семестр бойынша сағаттарды бөлу

Пән/модульдің коды және атауы	Модульдегі барлық сағат саны	Оның 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
КМ 05. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірісінің ағымдағы қызметін басқару	120						120		
Барлығы:									
Пән/модуль бойынша оқытуға берілетін жалпы сағат саны	120						120		

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

№	Тараулар/ оқыту нәтижелері	Тақырыптар/ бағалау өлшемдері	Барлық сағат саны	Оның ішінде			Тәжірибесі		Сабак өтетін күні	Сабак түрі	Бағалау тапсырмалары
				Теориялық	Зертх аналы қ тәжір ибелік	Жеке	Өндірістік оқу	Кәсіптік практика сы			
	ОН 5.1. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндіріс процестерін жоспарлау.		24	20	4						
		1. Қауіпсіздік техникасын сақтайды		2	2					Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		2. Тамақтандыруды ұйымдастыруды реттейді		2						Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		3. Шығындарды бақылайды.		2			2			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		4. Тамақтандыруды ұйымдастырудың		2						Теория/	Тест/Демонст

		негізгі өндіріс процестерін жоспарлау								Практика	рациялық тапсырма
		5. Қонақтардың пікірлерін талдайды.		2	2					Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		6. Азық-түлік сатып алуды ұйымдастырады, өнімдерді сақтайды және өндіруге береді.		2						Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		7. Тиісті сапасы бар тауар қорларын құрады, оларды өндірістің үздіксіз жұмыс жасауы үшін жеткілікті болатын ең аз көлем деңгейінде сақтайды.		4						Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		8. Жеткізушілерді ұтымды таңдауды жүзеге асырады.		4						Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
	ОН 5.2. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірістің процестерді ұйымдастыру және үйлестіру.		48	12			36				
		1. Кәсіпорынның бағаларын және бағалық саясатын айқындайды.					4			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық

											тапсырма
		2. Еңбек шығындарын, пайданы, пайда марщасын анықтайды.		2			4			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		3. Инжиниринг мәзірді - мәзірдегі тағамға баға берудің заманауи тәсілін қолданады.					4			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		4. Тамақтандыру кәсіпорнының стандарттары мен нормаларын әзірлейді.		2			4			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		5. Корпоративтік мәдениетті қалыптастырады және қолдайды.					4			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		6. Персоналды басқару қызметінің ұйымдық құрылымын қалыптастырады.		2			2			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		7. Кадрлық басқару шешімдерін қабылдайды.					4			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		8. Персоналды аттестаттауды жүргізеді.		2			2			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық

											тапсырма
		9. Жұмысшылар еңбегінің нәтижелерін ескереді және бақылайды.					2			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		10. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірістің процестерді ұйымдастыру және үйлестіру.		4			4			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
	ОН 5.3. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірістің процестерінің тиімділігін бағалау және бақылау.		48	12			36				
		1. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірістің процестерінің тиімділігін бағалау		2			10			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		2. Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірістің процестерінің тиімділігін бағалау		4			10			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма
		3. Әр кезеңде қатысушылардың қызметін жоспарлайды.		2			10			Теория/ Практика	Тест/Демонстрациялық тапсырма

		4. Жарнамалық қызмет бойынша ақпаратты басқарады		2			4			Теория/ Практика	Тест/Демонст рациялық тапсырма
		5.Қонақтардың пікірлерін зерделеп, тұжырым жасайды.		2			2			Теория/ Практика	Тест/Демонст рациялық тапсырма
		Курстық жоба/жұмыс (егер жоспарланған болса)									
		Барлық сағат саны:		44	4		72				