

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ОҚУ-АҒАРТУ МИНИСТРЛІГІ
«ӘЙТЕКЕ БИ КӨПСАЛАЛЫ КОЛЛЕДЖІ» МКҚК



ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Модуль: 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

Курс: 2

Топ: А-11

Барлық сағат: 1320 **кредит саны:** 55

Әзірлеуші педагог: Қаниқызы Ә. Кушкимбаева С.С

Оқу жұмыс бағдарламасы Әйтеке би көпсалалы колледжінің оқу – әдістемелік кеңесінде талқыланып,
« 31 » 08 2022ж № 1 хаттамамен келісілді.

Келісілді

Әдіскер  Г.Ж. Жолманова

« 31 » 08 2022 ж.

«Арнайы пән» бірлестік отырысында қаралды және мақұлданды.

Хаттама № 1 « 31 » 08 2022ж.

Бірлестік жетекшісі:  М.У. Тынысбеков

Т.Жүргенов, 2022 ж

1. ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА

Модуль сипаттамасы:

КМ 1«Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу»модулінің оқу-жұмыстық бағдарламасы ҚР Оқу-ағарту министрінің 2022жылғы 03 тамыздағы № 382 бұйрығымен бекітілген Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартына, ҚР Оқу-ағарту министрінің “Техникалық және кәсіптік білім берумамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары және үлгілік оқу бағдарламаларын бекіту туралы” бекітілген 2022 жылғы 01 қыркүйектегі № 388 бұйрығына сәйкес әзірленді. Модуль: 10130300-Тамақтандыруды ұйымдастыру мамандығының 3W10130302-Аспазшы біліктілігі бойынша білім беру бағдарламасының кәсіптік құзіреттіліктерінің бірі болып табылады.

Пәннің мақсаты: Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу процестерін дайындау модульді оқытудың негізгі мақсаттарына жатады. Сондықтанда пәннің негізгі міндеттері санитарлық гигиеналық талаптарды сақтап көкөніс және саңырауқұлақ өнімдерін, ет өнімдерін, балық өнімдерін жылулық өңдеуден өткізу. Көжелер мен суық тағамдарды, тәтті тағамдардың ерекшеліктерін анықтап практикалық тұрғыдан жасап көрсету.

Пәнді оқу нәтижесінде білім алушылар келесі қабілеттерге ие болады:

КМ1 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

ОН 1.2 көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау

ОН 1.3 Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау

ОН 1.4 Еттен, ауылшаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау

ОН 1.5 Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау

ОН 1.6 Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау

ОН 1.7 Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау

Қалыптастырылатын құзіреттіліктер:

Осы пәнді оқып үйренудің нәтижесінде білім алушылар келесілерді білуі керек:

- Санитарлық нормалардың сақталу ережелерін
- Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан жасалынатын тағамдардың ерекшеліктері мен жасалу технологиясы
- Балық пен теңіз өнімдерінен жасалынатын тағам түрлерін
- Еттен, ауылшаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен жасалынған тағам түрлері, ерекшеліктері, жасалу технологиясы, сапасына қойылатын талаптар
- Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау
- Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындап үйрену
- Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау

Постреквизиттер							
Модулді меңгеру кезінде алынған білім, икемділік және дағды-машықтар келесі пәндерді меңгеру үшін қажет.							
1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау							
2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау							
Пререквизиттер							
Модулді меңгеру кезінде алынған білім, икемділік және дағды-машықтар келесі пәндерді меңгеру үшін қажет.							
1. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау							
2. Еттен, ауылшаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау							
3. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау							
4. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау							
5. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау							
Оқытуға қажетті құралдар, жабдықтар:							
Плакаттар, макеттер, кестелер, лабораториялық стенд, интерактивті тақта, таратпа материалдар, қажетті құрал-жабдықтар, оқу әдістемелік кешен, презентациялар, электронды ресурстар және т.б.							
Әдебиеттер мен оқу құралдары:							
1. Г. Бесімбаева, Е. Бесімбаев – Аспаздық. Астана-2007ж							
2. Е.И. Соколова – Көкөністер мен саңырауқұлақтардан тағамдар әзірлеу. Мәскеу-2016ж							
3. И.А. Солдатенкова – Тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау. Мәскеу-2017ж							
4. Г. П. Семичева – Салқын тағамдарды және тіскебасарларды даярлау және безендіру. Мәскеу-2017ж							
Әзірлеуші педагогтың байланыс ақпараты:							
Т.А.Ә.: Кушкимбаева Сагира Сапиулаевна Қаниқызы Әйгерім				Тел.: 8 705 8367435 8 771 844 88 61 E-mail: Kanikyzy@list.ru			
Білім беру бағдарламасы мен оқытуға арналған жұмыс оқу жоспары бойынша жалпы сағат: 1320							
Теориялық сабақтар:	744	Практикалық және зертханалық сабақтар	...	Курстық жоба/жұмыс	...	Өндірістік оқыту және кәсіптік практика	576

Семестр бойынша сағаттарды бөлу

Пән/модульдің коды және атауы	Модульдегі барлық сағат саны	Соның 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
				1044		276	
КМ 01 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	1320			372	672	120	156

Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

Оқыту нәтижелері	ОН бойынша жалпы сағат саны	Бағалау критерийлері	Тақырыптар	Оның ішінде			Сабақ түрі	Бағалау тапсырмалары	Өтілу мерзімі
				Теориялық сабақтар	Зертханалық/практикалық сабақтар/ Курстық жоба/жұмыс	Өндірістік оқыту/кәсіптік практика			
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
ОН1.1 Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау	1.5\36	Жұмыс барысында сақталатын қауіпсіздік ережелер мен санитарлық-гигиеналық шараларды түсіндіру	1.1.1 Өндірістік ғимараттардағы жұмыс жағдайына қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			1.1.2. Жабдыққа, аспаптарға, ыдыс-аяққа қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар	4			Теориялық	СӨЖ	
			1.1.3. Шикізат пен азық-түлік өнімдерін қабылдауға және сақтауға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар	4			Теориялық	СӨЖ	
			1.1.4. Шикізатты өңдеуге және оны дайындауға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар	4			Теориялық	Сұрақ жауап	

			1.1.5 Кәсіпорында жұмыс істейтін қызметкерлерге қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар	2			Теориялық	Тест	
		Ас әзірлеу орындарында қолданылатын құрал саймандарға түсінік беру.	1.1.6 Ас әзірлеу орнындағы жұмыс қағидасы	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			1.1.7 Құрал саймандар мен олардың пайдаланылуы	2			Теориялық	СӨЖ	
			1.1.8 Асхана ыдысы 1.1.9 Үстелдерді жабдықтау	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы (II семестр бойынша)				24		12			
2. ОН1.2 Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау	10\240	Көкөністер, жемістер мен саңырауқұлақтың маңызын түсіндіру және аспаздық өңдеуге сипаттама беру	1.2.1. Көкөніс тағамдарының маңызы	2		6	Теориялық	Сұрақ-жауап	
			1.2.2 Көкөніс тағамдарын өңдеудің негізгі талаптары	4			Теориялық	СӨЖ	
			1.2.3. Картоптан, көкөністерден және саңырауқұлақтардан әзірленген тағамдар мен гарнирлер	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
			1.2.4 Жылумен өңдеу кезінде жүретін процестер	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			1.2.5.Көкөністер мен саңырауқұлақтардың сұрыпталымы, тауартану сипаттамасы және сапасына қойылатын талаптар	4			Теориялық	СӨЖ	
			1.2.6. Көкөніс пен саңырауқұлақты механикалық аспаздық өңдеудің технологиялық үдерісінің сипаттамасы және технологиялық жабдықталуы	4		6	Теориялық	Тест	

	Көкөністер, жемістер мен сағырауқұлақтардың тағамдар дайындау және сапасын бағалау. Тұздықтардың жасалу технологиясы мен сапасына талаптарменанысу қойылатын	1.2.7. Өңделген көкөністерді және сағырауқұлақтарды сақтауға дайындау технологиялық үдерісінің сипаттамасы мен технологиялық жабдықталуы	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
		1.2.8 Жаңа кесілген және өңделген сағырауқұлақтар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		1.2.9. Түйнекжеміс пен тамыржеміс көкөністерін механикалық аспаздық өңдеу және турау	2			Теориялық	СӨЖ	
		1.2.10. Қырыққабат тұқымдас пен пиязтұқымдас көкөністерді механикалық аспаздық өңдеу	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		1.2.11 Жемісті көкөніс пен тәтті көкөністерді механикалық аспаздық өңдеу	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		1.2.12Сағырауқұлақтарды өңдеу	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		1.2.13 Көкөніс цехінде жұмысты қауіпсіз ұйымдастыру талаптары	2			Теориялық	Тест	
		2.2.1. Пісірілген көкөністерден әзірленетін тағамдар мен гарнирлер	4		6	Теориялық	СӨЖ	
		2.2.2Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		2.2.3 Қайнатылған көкөністерден әзірленген тағамдар мен гарнирлер	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		2.2.4 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		2.2.5 Бөктірілген көкөністен	2		6	Теориялық	Сұрақ	

		әзірленетін тағамдар мен гарнирлер					жауап	
		2.2.6 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		2.2.7. Қуырылған көкөністер мен саңырауқұлақтардың әзірленетін тағамдар мен гарнирлер	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		2.2.8 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		2.2.9.Көкөністерді негізгі әдіспен қуыру	2			Теориялық	Тест	
		2.2.10. Көкөністерді фритюрде қуыру	2			Теориялық	СӨЖ	
		2.2.11 Практикалық сабақ	2			Зертханалық	Практикалық есеп	
		2.2.12. Вок табасында көкөністерді әзірлеу және тез қуыру әдісі мен тәртібі	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		2.2.13. Негізгі әдіспен қуырылған көкөністерден әзірленетін тағамдар мен гарнирлер	4		6	Теориялық	Тест	
		2.2.14 Практикалық сабақ	2			Зертханалық	Тест	
		2.2.15 Көкөністер массасынан әзірленетін тағамдар мен гарнирлер	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		2.2.16 Практикалық сабақ	4			Зертханалық	Практикалық есеп	
		2.2.17 Қаптамада қуырылатын көкөністерден әзірленетін тағамдар	2			Теориялық	СӨЖ	
		2.2.18 Практикалық сабақ	2			Зертханалық	Практикалық есеп	
		2.2.19 Буға пісірілетін	2		6	Теориялық	Сұрақ	

		көкөністерден әзірленетін тағамдар мен көкөністер					жауап	
		2.2.20 Практикалық сабақ	2			Зертханалық	Практикалық есеп	
		2.2.21 Фрютер ыдысында қуырылған көкөністерден әзірленетін тағамдар мен гарнирлер	4		6	Теориялық	СӨЖ	
		2.2.22 Бұқтұрылған көкөністерден әзірленетін тағамдар	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		2.2.23 Практикалық сабақ	4			Зертханалық	Практикалық есеп	
		2.2.24 Пісірілген көкөністерден жасалған тағамдар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		2.2.25 Практикалық сабақ	4			Зертханалық	Практикалық есеп	
		2.2.26 Пештің қақпақты ыстық қуысында (духовкада) пісірілген көкөністен әзірленетін тағамдар	2			Теориялық	СӨЖ	
		2.2.27 Практикалық сабақ	2			Зертханалық	Практикалық есеп	
		2.2.28 Саңырауқұлақтан әзірленген тағамдар	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		2.2.29 Практикалық сабақ	2			Зертханалық	Практикалық есеп	
		2.2.30 Турама салынған көкөністерден әзірленетін тағамдар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		2.2.31 Практикалық сабақ	4			Зертханалық	Практикалық есеп	
		2.2.32 Шала фабрикаттан әзірленген тағамдар	4			Теориялық	СӨЖ	
		2.2.33 Практикалық сабақ	2			Зертханалық	Практика	

								лық есеп	
			2.2.34 Көкөністер мен саңырауқұлақтардан әзірленетін дайын тағамдар мен гарнирлердің сапасын бағалау	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.35 Сапаға қойылатын талап. Көкөніс тағамдары мен гарнирлердің сақтау мерзімі мен шарттары	4			Теориялық	СӨЖ	
			2.3.36. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан әзірленетін тағамдарды ұсынуға арналған тұздықтар	4		6	Теориялық	Тест	
			2.3.37 Практикалық сабақ	4			Зертханалық	Практикалық есеп	
			2.3.38 Көкөніс пен саңырауқұлақтардан әзірленетін тұздықтардың сапасына бағалау	4			Теориялық	СӨЖ	
			2.3.39 Сапаға қойылатын талап. Көкөніс пен саңырауқұлақтардан әзірленетін тұздықтардың сақтау мерзімі мен шарттары	4			Теориялық	Тест	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы (2семестр бойынша)				144		96			
ОН1.3 Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау	10\240	Балық пен теңіз өнімдеріне сипаттама беру және балықтарды механикалық өңдеу мен тазалу процесіне қойылатын талаптар Балық	3.1.1 Шикізаттың мінездемесі	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.2 Балықты бастапқы өңдеу	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.3 Қоғамдық орында пайдаланатын балық түрлері	4			Теориялық	СӨЖ	
			3.1.4 Балықтарды механикалық аспаздық өңдеу	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			3.1.5 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	

	тағамдарының маңыздылығы туралы түсінік. Балықтан және теңіз өнімдерінен жасалатын тағамдарды анықтау	3.1.6 Қабыршақты балықтарды өңдеу	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.1.7 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.1.8 Қабыршақсыз балықтарды өңдеу	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		3.1.9 Балықты тартымдар үшін өңдеу	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.1.10 Кейбір балық түрлерін өңдеудің ерекшеліктері	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		3.1.11 Бекіре балықтарын өңдеу	2			Теориялық	СӨЖ	
		3.1.12 Балықты тұздау	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.1.13 Балықты қақтау және ыстау	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		3.1.14 Балық шала фабрикасын дайындау	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.1.15 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.1.16 Шала фабрикаттың сапасына қойылатын талаптар	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.2.1 Балық қалдықтарын өңдеу, оларды қолдану, балықты өңдеу кезіндегі қалдықтар	2			Теориялық	СӨЖ	
		3.2.2 Теңіз өнімдерін өңдеу	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.2.3 Балық тағамдарының маңызы	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		3.2.4 Балықтан әзірленген тағамдар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.2.5 Балықты жылумен өңдеу кезіндегі процестер	2			Теориялық	СӨЖ	
3.2.6 Балықты тазалау процесі	4			Теориялық	Сұрақ жауап			

		3.2.7 Қайнатылған балықтан тағамдар	2			Теориялық	СӨЖ	
		3.2.8 Практикалық сабақ	2		6	Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.9 Пісірілген балықтан тағамдар	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.2.10 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.11 Буланған балықтан тағамдар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.2.12 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.13 Қуырылған балықтан тағамдар	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.2.14 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.15 Бұқтырылған балықтан тағамдар	4			Теориялық	СӨЖ	
		3.2.16 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.17 Көмбештелген балықтан тағамдар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.2.17 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.18 Балық котлеті тағамы массасы	4		6	Теориялық	СӨЖ	
		3.2.19 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.20 Теңізөнімдерінен тағам	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.2.11 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	

		3.2.12 Балық тағамының сапасына қойылатын талаптар, сақтау мерзімдері	4			Теориялық	СӨЖ	
		3.2.13 Балық сорпасынан дайындалатын тұздықтар	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		3.2.14 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.15 Практикалық сабақ Балық кеспесін дайындау тәсілі	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.16 Практикалық сабақ Қуырылған бекіре дайындау тәсілі	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.17 Практикалық сабақ Табаға көмген балық дайындау әдісі	4		6	Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.18 Практикалық сабақ Балықтан дайындалған сорпа дайындау әдісі	4		6	Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.19 Практикалық сабақ Балық сорпасы (уха)	4		6	Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.20 Практикалық сабақ Қатырма балық дайындау әдісі	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.21 Практикалық сабақ Балық шұжығы	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.22 Практикалық сабақ Теңіз өнімдерінен	2		6	Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		3.2.23 Балық консервілерінің түрлері, консерві дайындау технологиясының схемасы	2			Теориялық	СӨЖ	
		3.2.24 Балық пресервтері	2			Теориялық	Практикалық есеп	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы (2-семестр)			144		96			
ОН1.4 Еттен,		Ет өнімдеріне	4.1.1 Шикізатқа мінездеме	4		6	Теориялық	Сұрақ

ауылшаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау	12\288	қойылатын талаптар, еттерді бөліктерге бөлу мен шикізат дайындаудың жалпы тәсілін түсіндіру						жауап
			4.1.2 Ет және ет өнімдерін өңдеу	4			Теориялық	Сұрақ жауап
			4.1.3 Етті механикалық аспаздық өңдеу	4			Теориялық	СӨЖ
			4.1.4 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық жұмыс
			4.1.5 Сиыр етін мүшелеу және сүйектен бөліп алу	4			Теориялық	Сұрақ жауап
			4.1.6 Сүйекті өңдеу	4			Теориялық	Сұрақ жауап
			4.1.7 Қой, ешкі және бұзау етін бөліктерге бөлу	4			Теориялық	СӨЖ
			4.1.8 Қойдың ұшасын аспаздық қасаптау және етті ажырату	4			Теориялық	Сұрақ жауап
			4.1.9 Практикалық сабақ	2				Практикалық сабақ
			4.1.10 Шошқа етін бөліктерге бөлу	4			Теориялық	СӨЖ
			4.1.11 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық сабақ
			4.1.12 Еттен жартылайфабрикат дайындаудың жалпы тәсілі	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап
			4.1.13 Сиыр етінен жартылайфабрикаттар	4			Теориялық	Сұрақ жауап
			4.1.14 Қой етінен және шошқа етінен жартылайфабрикаттар	4			Теориялық	СӨЖ
			4.1.15 Шабылған жартылайфабрикаттарды дайындау	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап

	Ауылшаруашылық құстары, жабайы құстар мен қоян еттерін өңдеу механикалық-аспаздық өңдеу процестерін жүргізу	4.1.16 Жабайы жануарлар мен торайларды өңдеу	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.1.17 Сорпалық өнімдер мен сүйектерді өңдеу	4			Теориялық	СӨЖ	
		4.1.18 Котлет массасын дайындау және одан алынатын шала фабрикаттар	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.1.19 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық сабақ	
		4.1.20 Сапасына талап қою. Ет жартылай фабрикаттардың жағдайы және сақтау талаптары	4		Теориялық	Тест		
		4.2.1 Ауылшаруашылық құстарды, жабайы құстарды және үй қояндарын өңдеу Шикізатқа мінездеме	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.2.2 Құстар, жабайы құстар және үй қояндарын өңдеу	2			Теориялық	СӨЖ	
		4.2.3 Ауылшаруашылық құстары мен жабайы қанаттыларды механикалық-аспаздық өңдеу	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.2.4 Құстар және жабайы қанаттыларды формалау	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.2.5 Құстар мен жабайы қанаттылардан алынатын шала фабрикаттар	2			Теориялық	СӨЖ	
		4.2.6 Үй құстары мен жабайы қанаттылар субөнімдерін өңдеу	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.2.7 Құстардан және жабайы құстардан сорпа өнімдерін өңдеу	4			Теориялық	СӨЖ	
		4.2.8 Практикалық сабақ	2				Практикалық есеп	

	Ет өнімдерінен жасалатын тағамдарға сипаттама беру және өнімдердің сақтау мерзімдері мен сақтау шарттарын түсіндіру және практика жүзінде көрсету	4.2.9 Сорпаға қойылатын талап. Жартылай фабрикаттарды сақтау мерзімдері және жағдайы	4		6	Теориялық	Тест	
		4.3.1 Ет тағамдарының маңызы	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.3.2 Етті ыстықта өңдеу кезінде өтетін үрдістер	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.3.3 Қайнатылған еттен тағамдар	2			Теориялық	СӨЖ	
		4.3.4 Практикалық сабақ	2		6	Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		4.3.5 Бұқтырылған еттен тағамдар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.3.6 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		4.3.7 Бұқтырылған еттен дайындалған тағам мерзімдері және жағдайы	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.3.8 Қуырылған еттен тағамдар	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		4.3.9 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		4.3.10 Көмбештелген еттен дайындалған тағам	2			Теориялық	СӨЖ	
		4.3.11 Практикалық сабақ	2		6	Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		4.3.12 Еттен дайындалған тағам	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		4.3.13 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		4.3.14 Котлет массасынан дайындалған тағам	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		4.3.15 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
4.3.16 Сорпалық өнімнен тағам	2		Теориялық	Сұрақ				

		Ауылшаруашылық құстары, жабайы құстар мен қоян еттерінің маңызы олардан жасалынатын тағамдарға түсінік беру					жауап		
			4.3.17 Практикалық сабақ	2				Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп
			4.3.18 Жабайы жануарлар етінен тағам	2		6		Теориялық	Сұрақ жауап
			4.3.19 Ет тағамдары сапасынаталаптар. Сақтау шарттары және сақталу мерзімі	2				Теориялық	СӨЖ
			4.4.1 Құс, жабайы және қоян етінің маңызы	2		12		Теориялық	СӨЖ
			4.4.2 Құс және жабайы құспен қоянды жылумен өңдеу кезіндегі процестер	2				Теориялық	Сұрақ жауап
			4.4.3 Пісірілген жабайы құс пен қояннан жасалған тағамдар	4				Теориялық	Сұрақ жауап
			4.4.4 Қайнатылған жабайы құс пен қояннан жасалған тағамдар	2		12		Теориялық	Сұрақ жауап
			4.4.5 Практикалық сабақ	2				Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп
			4.4.6 Бұқтырылған жабайы құс пен қояннан жасалған тағамдар	2		12		Теориялық	СӨЖ
			4.4.7 Практикалық сабақ	2				Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп
			4.4.8 Жабайы құс және қоян етінен қуырылған тағамдар	2		12		Теориялық	Сұрақ жауап
			4.4.9 Жабайы құс және қоян етінен шабылған тағамдар	2				Теориялық	Сұрақ жауап
			4.4.10 Жабайы құс және қоян етінің сапасына қойылатын талаптар. Сақтау шарттары мен сақтау мерзімдері	2		12		Теориялық	Тест
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы (2семестр)			156		132				
ОН 1.5 Көжелер	10\240	Көжелердің	5.1.1 Көжелер	4	6		Теориялық	Сұрақ	

мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау	маңызын түсіндіру және түрлерін анықтау. Практика жүзінде жасап көрсету						жауап	
		5.1.2 Сорпалардың негізгі белгісі	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		5.1.3 Сорпаларды дайындау	2			Теориялық	СӨЖ	
		5.1.4 Асқатықты көжелер	2			Теориялық	СӨЖ	
		5.1.5 Практикалық жұмыс	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		5.1.6 Қатықталған (тұздықталған) көжелер	4			Теориялық	СӨЖ	
		5.1.7 Практикалық жұмыс	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		5.1.8 Сүтті көжелер	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		5.1.9 Практикалық жұмыс	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		5.1.10 Езбе көжелер	4		6	Теориялық	СӨЖ	
		5.1.11 Практикалық жұмыс	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		5.1.12 Мөлдір көжелер	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		5.1.13 Практикалық жұмыс	2		6	Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		5.1.14 Тәтті көжелер	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
		5.1.15 Практикалық жұмыс	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		5.1.16 Салқын көжелер	4			Теориялық	СӨЖ	
		5.1.17 Практикалық жұмыс	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
		5.1.18 Көжелер үшін шала фабрикаттар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		5.1.19 Концентраттар мен шала фабрикаттардан дайындалған	2			Теориялық	Сұрақ жауап	

	Салқын тағамдарға қойылатын талаптар мен жасалу технологиясына анықтама беру. Суық тағамдар түрлерін айқындау.	көжелер						
		5.1.20 Практикалық жұмыс	2				Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп
		5.1.21 Жер шарындағы шет мемлекеттердің әйгілі сорпалары	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		5.1.22 Көжелер сапасына қойылатын талаптар	2			Теориялық	Тест	
		5.2.1 Суық тағамдар мен тіскебасарларды дайындау	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		5.2.2 Суық тағамдар мен тіскебасарлардың мағынасы мен классификациясы	2			Теориялық	СӨЖ	
		5.2.3 Гарнирлерді даярлау	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		5.2.4 Бутербродтар	4			Теориялық	СӨЖ	
		5.2.5 Гастрономиялық өнімдер мен консервілер	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
		5.2.6 Салаттар мен винегреттер	2			Теориялық	СӨЖ	
		5.2.7 Салат пен винегреттерді ұсыну және дайындау, сапа талаптарының жалпы ерекшеліктері	4			Теориялық		
		5.2.8 Шикі көкөністерден жасалынған салаттар	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		5.2.9 Винегреттер және қайнатылған көкөністерден жасалған салаттар	2		6	Теориялық	СӨЖ	
		5.2.10 Балықтан және теңіз өнімдерінен жасалған салаттар	2			Теориялық	СӨЖ	
		5.2.11 Құстан және еттен жасалған салаттар	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
5.2.12 Коктейл салаттар	2			Теориялық	Сұрақ жауап			

			5.2.13 Тіскебасар салаттар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.14 Десерт салаттар	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			5.2.15 Басытқылар өндірісі .	2			Теориялық	Тест	
			5.2.16 Гарнирлер және салқын тағамдар және басытқыларға арналған тұздықтар	2			Теориялық	СӨЖ	
			5.2.17 Көкөністерден және саңырауқұлақтардан басытқылар	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.18 Жұмыртқадан басытқылар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.19 Балық және еттен тағамдаржәне басытқылар өндірісі	4			Теориялық	СӨЖ	
			5.2.20 Балықтан салқын тағамдаржәне басытқылар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.21 Еттен және ет гастрономиялық өнімдерінен салқын тағамдар және басытқылар	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.22 Салқын тағамдар және басытқылардың жаппай өндірісінің сапасына қойылатын талаптар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.23 Күрделі салқын басытқылар	2			Теориялық	СӨЖ	
			5.2.24 Күрделі салқын тағамдаржәне басытқыларды безендіру	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			5.2.25 Цитрус тұқымдастардан безендірулер	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.26 Сүйекті және дәнекті жемістерден безендірулер	2			Теориялық	СӨЖ	
			5.2.27 Экзотикалық жемістерден безендірулер	2			Теориялық	Сұрақ жауап	

			5.2.28 Көкөністерден безендірулер	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.29 Жұмыртқадан безендірулер	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.30 Сары майдан безендірулер	2			Теориялық	СӨЖ	
			5.2.31 Күрделі дайындалатын басытқылар	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			5.2.32 Күрделі дайындалатын салаттар	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.33 Күрделі ыстық басытқылар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.34 Күрделі тағайындалатын балық және еттен салқын басытқылар	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			5.2.35 Күрделі дайындалатын балық емес сулы шикізаттан пісірілген және құйма құйылған салқын тағамдар	4			Теориялық	СӨЖ	
			5.2.36 Күрделі дайындалатын ет, құс еті (жабайы құс еті) және қосалқы өнімдерден салқын тағамдар	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.37 Күрделі дайындалатын салқын тағамдар және басытқылардың сапасына қойылатын талаптар .	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
			5.2.38 Салқын тағамдар мен басытқыларды ұсынуға қойылатын талаптар .	4			Теориялық	Тест	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы (2семестр)					144	96			
ОН 1.6 Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды	5.5\132	Тәтті тағамдарды дайындау процестері мен маңызын анықтау. Тәтті тағамдар түрлерін жасап	6.1.1 Тәтті тағамдар	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			6.1.2 Тәтті тағамдардың маңызы	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			6.1.3 Азық-түліктерді алдын ала дайындау	2			Теориялық	СӨЖ	

дайындау		көру.	6.1.4 Табиғи жемістер, жидектермен жемісті көкөністер	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			6.1.5 Компоттарды дайындау	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			6.1.6 Желе тәтті тағамдар	2			Теориялық	СӨЖ	
			6.1.7 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Сұрақ жауап	
			6.1.8 Шайқалған кілегей жәнебалмұздақ	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			6.1.9 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	СӨЖ	
			6.2.14 Сүзбеден әзірленген мұздатылған, қатырылған, мұздатылған шала фабрикаттар	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			6.2.15 Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар сапасына қойылатын талаптар мен сақталу мерзімі	2		6	Теориялық	Тест	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы			54		78				
ОН 1.7 Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау	6\144	Ұннан жасалған өнімдерді дайындау, қамыр илеу және қамыр илеу рецептурасымен танысу Ашытқыға арналған, ашытқысын, қатпарлы қамыр түрлерін дайындау.	7.1.1 Қамырдан жасалған өнімдердің маңызы	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			7.1.2 Шикізатты дайындау және қамыр илеу	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			7.1.3 Қамырды ашыту әдістері	2		6	Теориялық	СӨЖ	
			7.1.4 Қамырды классификациялау	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
			7.1.5 Қамырды дайындауға арналған шикізаттың сапасы, өндіріске дайындық	2			Теориялық	Сұрақ жауап	

Қамырлардан жасалған өнімдердің сапасына қойылатын талаптармен танысу	7.1.6 Ұн, қант, крахмал сапалылығының көрсеткіштері	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
	7.1.7 Кондитерлік өндіріс үшін шикізатты сақтау температурасы, тауарлық көршілестік ережелері	2			Теориялық	СӨЖ	
	7.1.8 Қамырдың әртүрлі түрлері	2		6	Теориялық	СӨЖ	
	7.1.9 Қамырдың әртүрлі түрлерінің рецептуралары	2			Теориялық	СӨЖ	
	7.1.10 Қамырды илеу кезінде болатын процестер	4		6	Теориялық	Бақылау сұрақтары	
	7.1.11 Практикалық сабақ	2			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
	7.1.12 Қамырдың әр түрлі түрлерін илеу кезіндегі ұнның	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
	глютеніне сипаттама						
	7.1.13 Бисквитті ыстық және суық тәсілмен дайындау	4			Теориялық	СӨЖ	
	7.1.14 Қабатты қамырды илеу кезінде глютеннің сапасын жақсарту жолдары, ережелер, қабатты қамырға май дайындау	2		6	Теориялық	Тест	
	7.2.1 Ашытқыға арналған қамыр	2		6	Теориялық	СӨЖ	
	7.2.2 Үгілмелі қамыр, машинамен және қолмен илеу тәсілі, техника қауіпсіздігін сақтау	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
	7.2.3 Ашытқы қосылған қамырды даярлау технологиясы	2		6	Теориялық	СӨЖ	
	7.2.4 Ашытқы қамырын тексеру, бастыру және бөлшектеу	2			Теориялық	Сұрақ жауап	
7.2.5 Ашытқы қамырынан өнімдерді дайындау технологиясы	2			Теориялық	Сұрақ жауап		
7.2.6 Ашытқысыз қамыр және одан жасалған өнімдер	4			Теориялық	СӨЖ		

--	--

7.2.7 Практикалық сабақ	2	
7.2.8 Қамырдан жасалған өнімдерді әртүрлі туралған фарштармен және салмалармен қалыптау	2	
7.2.9 Бисквитті қамырдан жасалған өнімдерді қалыптау	2	
7.2.10 Бисквиттік қамырды бөлу ерекшеліктеріне сәйкес жұмыс орнын ұйымдастыру	4	
7.2.11 Қатпарлы қамырды бөлшектеу және одан жасалған өнімдерді қалыптау	2	
7.2.12 Қабатталған қамырды қолмен және машиналық тәсілмен жаю	2	
7.2.13 Қамыр машинасын пайдалану, қауіпсіздік техникасын сақтау	2	
7.2.14 Қысқа қамырды кесу	2	
7.2.15 Қайнатылған қамыр өңдеу	2	
7.2.16 Қамырды кондитерлік қапшыққа салу	2	
7.2.17 Қамырды шар, сақина, түтік түрінде қалыптастыру	2	
7.2.18 Құймақша мен оладийлерге арналған қамыр	2	

	Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
6	Теориялық	Тест	
	Теориялық	Сұрақ жауап	
	Теориялық	Бақылау сұрақтары	
	Теориялық	СӨЖ	
	Теориялық	Сұрақ жауап	
	Теориялық	СӨЖ	
	Теориялық	СӨЖ	
	Теориялық	СӨЖ	
	Теориялық	Сұрақ жауап	
	Теориялық	Сұрақ жауап	
	Теориялық	СӨЖ	

		7.2.19 Әрлеу жартылайфабрикаттары	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
		7.2.20 Калориясы төмендетілген тағамдар	2			Теориялық	СӨЖ	
		7.2.21 Қамырдан жасалған өнімдердің сапасына қойылатын талаптар. Сақтау жағдайлары мен мерзімдері	2		6	Теориялық	Тест	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы			78		66			
Барлығы			744		576			