

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



ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Модуль: КМ 2-Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау

Мамандық: 10130300-Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130302-Аспазшы

Оқыту нысаны: негізгі орта білім базасында

Курс: 2

Топ: А-11

Барлық сағат: 432 **кредит саны:** 18

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

<p>Модуль сипаттамасы: КМ 2-«Емдік және иектептемақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау», модульінің 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: <i>КМ 2 Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау</i> ОН 2.1 Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау ОН 2.2 Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау</p>
<p>Қалыптастырылатын құзіреттіліктер: Осы пәнді оқып үйренудің нәтижесінде білім алушылар келесілерді білуі керек:</p>
<p>Постреквизиттер Модулді меңгеру кезінде алынған білім, икемділік және дағды-машықтар келесі пәндерді меңгеру үшін қажет. -Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау -Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау</p>
<p>Пререквизиттер Модулді меңгеру кезінде алынған білім, икемділік және дағды-машықтар келесі пәндерді меңгеру үшін қажет. 1.Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау 2.Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау</p>
<p>-Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау -Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау</p>

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.: 8 705 836 7435

8 771 844 88 61

E-mail: Kanikyzy@list.ru

Білім беру бағдарламасы мен оқытуға арналған жұмыс оқу жоспары бойынша жалпы сағат:432

Теориялық сабақтар:	216	Практикалық және зертханалық сабақтар	...	Курстық жоба/жұмыс	...	Өндірістік оқыту және кәсіптік практика	216
---------------------	-----	---------------------------------------	-----	--------------------	-----	---	-----

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
КМ 02 Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде аспаздық тәсілдерді дайындау	432					156	276

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/ Құрстық жоба/жұмыс	Өндірістік оқыту/кәсіптік практика			
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
ОН2.1 Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	9\216	Емдік тамақтанудың ерекшеліктері мен принциптерімен таныстыру. Арнайы диеталық тағамдар жасау технологиясын анықтау.	2.1.1 Диеталық тамақтану	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.1.2 Емдік, емдік - профилактикалық және мектеп тамақтануды тағайындалуы	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.1.3 Емдік және мектеп тамақтануының негізгі принциптері.	4			Теориялық	СӨЖ	
			2.1.4. Өртүрлі диеталар үшін тағам дайындау технологиясының ерекшеліктері	4		6	Теориялық	СӨЖ	
			2.1.5 Емдік және мектептік тағамдардың ассортименті	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.1.6 Емдік және мектептегі тамақтандыруда қолданылатын арнайы аспаздық тәсілдер	4		6	Теориялық	СӨЖ	
			2.1.7 Диеталардың талаптарына сәйкес емдік тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясының ерекшеліктері.	4		6	Теориялық	СӨЖ	

<p>Дайын тағамды үнемдеу түрін есепке ала отырып, жылумен аспаздық өңдеу. Емдік тамақтануды ұйымдастыра отырып ассортиментін анықтау. Диеталық тағамдарды практика жүзінде жасап көрсету.</p>	2.1.8 Жасына, жынысына байланысты мектепте тамақтануға арналған тағамдар.	4		6	Теориялық	СӨЖ	
	2.2.1 Сорпалар, шырышты қайнатпалар, лезондар дайындау. Сорпа: езбе тәрізді, сүт, вегетариандық, жеміс-жидек; ыстық және суық тағамдарға арналған тұздықтар.	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
	2.2.2 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
	2.2.3 Емдік тамақтанудағы салқын тағамдар мен басытқылардың маңызы, ассортименті	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
	2.2.4 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
	2.2.5 Қайнатылған, қуырылған, қыздырып пісірілген, бұқтырылған көкөністерден жасалған тағамдар.	2		6	Теориялық	СӨЖ	
	2.2.6 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
	2.2.7 Жармалардан және макарон өнімдерінен диеталардың талаптарына сәйкес емдік тамақтанудың ерекшеліктерін ескере отырып, тағамдарды дайындау	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
	2.2.8 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	

			2.2.9 Балықтан жасалған тағамдар: котлеттер, фрикаделькалар, балық кнелдері, балық пудингі.	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.10 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			2.2.11 Ет және субөнімдерден жасалған тағамдар: ет суфле, ет пудингі, сиыр етінен езбе, қайнатылған еттен жасалған бефстрогановтар, строгановша бауыр;	4		6	Теориялық	СӨЖ	
			2.2.12 Емдік тамақтанудың ерекшеліктерін ескере отырып, жұмыртқадан және сүзбеден жасалған тағамдар.	2		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.13 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			2.2.14 Емдік тамақтануға салқын тағамдарды дайындау.	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.15 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			2.2.16 Емдік тамақтанудың ерекшеліктерін ескере отырып шырындар, қайнатпалар, тұнбалар, сусындар дайындау.	4		6	Теориялық	СӨЖ	
			2.2.17 Практикалық сабақ	4			Зертханалық жұмыс	Практикалық есеп	
			2.2.18 Емдік тағамдарды дайындауға арналған машиналар мен механизмдер 2.2.19 Езгілеу машиналарының, бу пісіру аппараттарының (шкафтардың), буконвектоматтардың құрылғысы, жұмыс істеу принципі, пайдалану ережесі	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	

			және қауіпсіздік техникасы, техникалық сипаттамалары, маркалары.						
			2.2.20 Емдік тағамдарды дайындауға арналған құралсаймандар	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.21 Технологиялық операцияларда механикалық және жылу жабдықтарын қолдану.	4		6	Теориялық	Бақылау сұрақтары	
			2.2.22 Диеталық тағамдарды дайындауға арналған жұмыс орны.	2		6	Теориялық	Тест	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы				108		108			
ОН 2.2 Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	9\216	Мектепте тамақтануға арналған тағамдар ассортиментімен танысу. Дайын тамақтың сақтау мерзімін бақылау мен жеке тамақтандыруды ұйымдастыруды түсіндіру	2.2.1 Тамақтанудың табиғи қалпын сақтау	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.2 Дайын тамақтың сақтау мерзімін бақылау	4			Теориялық	СӨЖ	
			2.2.3 Жеке тамақтандыруды ұйымдастыру (аллергиялық сырқаттары бар балаларға арналған)	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.4 Азық-түліктерді сақтау ережелері, тез бұзылатын тағамдарды қазіргі заманғы әдістерді пайдалана отырып сақтау ережелері	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.5 Тоңазытқышта сақталатын азық-түліктерге қолайлы температура жағдайын жасау	4		6	Теориялық	СӨЖ	
			2.2.6 Қоймадағы қалған азықтүлікті шығару	4			Теориялық	Тест	
			2.2.7 Азық-түлікті тасымалдаудағы ережелер мен талаптардың сақталуы	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.8 Дайын, шикі тағамдардың ұштасуы кезіндегі тазалықты	4		6	Теориялық	СӨЖ	

			сақтауды қадағалау					
			2.2.9 Тағамдарды белгілеу	4			Теориялық	СӨЖ
			2.2.10 Тамақ дайындаудағы технологиялық талаптарды орындау	4		6	Теориялық	Бақылау сұрақтары
			2.2.11 Құрылғылар мен ыдыс-аяқтарды белгілеу	4			Теориялық	Сұрақ жауап
			2.2.12 Тағамдарды өлшеу ережесі	4		6	Теориялық	СӨЖ
			2.2.13 Ас әзірлейтін бөлмелер мен қоймалардың санитарлық жағдайы	4		6	Теориялық	СӨЖ
			2.2.14 Қойма мен ас әзірлейтін бөлмелерін жуу жұмыстары	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап
			2.2.15 Тәуліктік сынаманың сақталуы мен реттелуін бақылау	4			Теориялық	Сұрақ жауап
			2.2.16 Тамақтану үлесінің калорийлігі	4		6	Теориялық	СӨЖ
			2.2.17 Қызметкерлердің жеке гигиенасын ұстануды қадағалау	4		6	Теориялық	Тест
			2.2.18 Тамақтану тәртібінің кестесін ұстану	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап
			2.2.19 Сұйықтық ішу тәртібін ұстану	4			Теориялық	Сұрақ жауап
			2.2.20 Мектепке әкелінген азықтүліктердің сапасы мен қауіпсіздігі	4		6	Теориялық	Тест
			2.2.21 Тамақтану шығыны нормативінің орындалуы	2			Теориялық	Сұрақ жауап
			2.2.22 Тамақтануды ұйымдастырудың құқықтық нормативінің орындалуы	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап
			2.2.23 Тамақтануға жауапты құжаттың сараптамасы	2			Теориялық	СӨЖ
			2.2.24 Залалсыздандыр атын заттарды пайдалану, сақтау, қолдану ережелері	4		6	Теориялық	СӨЖ

			2.2.25 Тағамдарды дәрумендендіру	4		6	Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.26 Азық-түлікке тапсырыс	4			Теориялық	Сұрақ жауап	
			2.2.27 Ыдыс жуудың технологиясын сақтау	4		6	Теориялық	Бақылау сұрақтары	
			2.2.28 Арнайы киімді уақытында ауыстыру	4			Теориялық	Тест	
Оқыту нәтижесі бойынша барлығы				108		108			
Барлығы				216		216			